

Kit de Reactivos para Análisis de Azúcar Reductor (20 pruebas) – HI83746-20

SKU: HI 83746-20



RESUMEN

Los HI83746-20 son reactivos para la determinación colorimétrica de la concentración de azúcar reductor en el vino utilizando el fotómetro HI83746. Estos reactivos de alta calidad se fabrican en nuestras instalaciones de vanguardia y están claramente marcados con el número de lote y la fecha de vencimiento en cada botella para la trazabilidad.

Reactivos prefabricados para facilitar el uso

Preparados con productos químicos de alta pureza

Marcados con fecha de vencimiento y número de lote para la trazabilidad

DESCRIPCIÓN

La determinación de la concentración de azúcares reductores (AR) es uno de los parámetros más importantes que necesitan ser medidos durante el proceso de elaboración del vino. Tener control sobre el aumento de los AR durante la maduración de las uvas puede ayudar a decidir cuándo comenzar la cosecha. Tener la mayor cantidad de azúcar posible es importante pues este es el principal parámetro que define el valor comercial de las uvas. Durante la fermentación alcohólica en cambio, la disminución de azúcares puede ser seguida para decidir cuando la fermentación se ha completado, o permite la toma de acciones correctivas si el contenido de AR es demasiado bajo para obtener el grado de alcohol deseado o dulzura.

Los AR predominantes en los productos de la uva son la glucosa y la fructosa (hexosas). Después de la reacción con un exceso de tartrato cúprico alcalino (reactivos de Fehling), el contenido de AR puede determinarse colorimétricamente. El Método de Fehling no es una determinación exacta pero sí un índice de la concentración de azúcares reductores, pues la reacción depende de la cantidad y la clase de AR presentes. Cuando el contenido de azúcares reductores se conoce en el inicio de la fermentación, el grado de alcohol potencial puede estimarse multiplicando la concentración de azúcar (en g / L) por 0,06. Los Fenoles interfieren en la reacción de Fehling y el vino tinto debe por lo tanto ser colorizado antes del análisis. El vino también contiene azúcares reductores no fermentables como las pentosas, que también serán analizados por este método.

ESPECIFICACIONES

Rango	0.00 a 50.00 g/L
Resolución	0.25 g/L
Precisión @ 25°C/77°F	± 0.50 g/L ±5% de lectura
Fuente de Luz	Lámpara de tungsteno
Detector de Luz	Fotocelda de silicón con filtro de banda angosta @ 610 nm
Método	Fehling
Ambiente	0 a 50°C; HR max 95% no-condensado
Tipo de Batería	1.5V Baterías AA (4)/ 12 adaptador VDC
Auto-apagado	Luego de 15 minutos de no uso
Dimensiones	224 x 87 x 77 mm (8.7 x 3.3 x 3.1")
Peso	512 g (17.6 oz.)

Mosto dulce	20-25 % 200-250 g/L
Mosto Normal	10-20 % 100-200 g/L
Mosto En fermentación	4-12.5 % 40-125 g/L
Vino Dulce	2.5-12.5 % 25-125 g/L
Vino Semi-dulce	0.8-2.5 % 8-25 g/L
Vino Semi-seco	0.2-0.8 % 2-8 g/L
Vino Seco	0-0.2 % 0-2 g/L

ACCESORIOS

REACTIVOS OPCIONALES

- **HI 83746-20** Juego de reactivos RS (20 tests)
- **HI 93703-59** Decoloración de carbón para vino rojo (about 100 tests)

ACCESORIOS

- **HI 731318** Tela de limpieza de cubetas(4)
- **HI 731321** Cubeta grande de 10mL (4)
- **HI 731340** 200 µL pipeta
- **HI 731350** 200 µL puntas de pipeta (25)
- **HI 731341** 1000 µL pipeta
- **HI 731351** 1000 µL puntas de pipeta (25)
- **HI 740142P** Jeringas graduadas de 2mL
- **HI 740144P** Puntas de jeringas graduadas 2mL(10)
- **HI 740216** Estante para viales de vidrio
- **HI 740217** Escudo de seguridad
- **HI 740232** Filtro de papel tipo 1 (100)
- **HI 839800** Termoreactor
- **HI 740027P** 1.5V Baterías AA (12)

- **HI 83746-01** (115V) y **HI 83746-02** (230V) se entregan con cubetas y tapas (4), reactivos para 20 tests (HI 83746A-0 y HI 83746B-0), HI 93703-59 carbón, 200 µL pipeta automática con punta plástica, 1000 µL pipeta automática con punta plástica (2) hoja de instrucciones, embudo, cuchara, filtro de papel (25), tela de limpieza de cubetas, manual de instrucciones y caja rígida.