

Mini Titulador para Medir la Acidez Titulable en Vino – HI84502

SKU: HI 84502-02



RESUMEN

El HI84502 es un mini titulador automático simple, rápido y asequible diseñado para probar los niveles de acidez total en el vino. Basado en un método de titulación ácido-base, este mini titulador utiliza un método de análisis optimizado pre-programado con un poderoso algoritmo que determina el final de la reacción de titulación mediante el uso de un electrodo de pH especializado en vino.

El análisis de la acidez titulable con el HI84502 no es selectivo para ácidos con fuerza similar. En este método se utiliza un titulante alcalino de concentración conocida para cuantificar de forma global el ácido de una muestra y expresarlo como el ácido principal presente en el vino: El ácido tartárico.

El HI84502 incorpora una bomba de dosificación de precisión tipo pistón que ajusta el volumen de dosificación de forma dinámica en función del cambio de voltaje. Este sistema de dosificación reduce el tiempo requerido para la titulación mientras que proporciona una determinación altamente precisa de la cantidad de titulante utilizado.

Este mini titulador se suministra completo con todos los materiales necesarios para realizar mediciones de acidez total de rango bajo y alto. Todos los reactivos y soluciones vienen preparados y envasados, incluyendo tituladores estandarizados, reactivos y solución de calibración de la bomba. No hay necesidad de material de vidrio adicional o balanzas analíticas.



Bomba accionada por pistón para una dosificación dinámica precisa

hi1048b

Completo con electrodo de pH con tecnología CPS™



Titulante pre-estandarizado y reactivos preparados

DESCRIPCIÓN

Los ácidos se producen naturalmente a medida que crecen las uvas y durante el eventual proceso de fermentación. Los vinos tienen niveles más bajos de ácido cuando hay una temporada de cultivo caliente o cuando las uvas provienen de regiones más cálidas. En la proporción adecuada, los ácidos son una característica deseable, dando al vino un carácter distintivo. Los tres ácidos predominantes en el vino son tartárico, málico y cítrico. El ácido tartárico es el ácido principal en las uvas y es un componente que promueve un sabor fresco y un envejecimiento elegante en el vino. Una cantidad moderada de acidez en el vino proviene del ácido málico que contribuye al sabor afrutado. Una pequeña cantidad de acidez viene del ácido cítrico. El vino también contiene pequeñas cantidades de otros ácidos. El ácido menos deseable en el vino es el ácido acético, que cuando está presente en una cierta cantidad mayor que la nominal, proporciona al vino un sabor muy ácido y avinagrado.

La acidez total, también llamada de acidez titulable, es la suma de los ácidos fijos y volátiles. En los Estados Unidos, la acidez total generalmente se expresa en términos de ácido tartárico, aunque también se miden otros ácidos. La acidez total afecta directamente el color y el sabor del vino y, dependiendo del estilo del vino, se busca una mezcla en perfecto equilibrio respecto a los sabores dulces y amargos que proporcionan otros componentes. Demasiada acidez hace que el vino sea agrio y fuerte. Muy poca acidez hace que un vino sea plano y poco interesante. La acidez adecuada en el vino es lo que lo hace refrescante y un acompañamiento ideal para la comida. El nivel de ácido adecuado de un vino varía, los vinos más dulces generalmente requieren niveles algo más altos para mantener el equilibrio adecuado.

Electrodo de pH Específico para la Aplicación

El HI84502 se suministra con el electrodo de pH con cuerpo de vidrio HI1048B con tecnología CPS[™] para evitar la obstrucción de la unión de referencia. Los electrodos convencionales pueden obstruirse rápidamente en muestras biológicas que tienen un alto contenido de sólidos, como el mosto de vino. Por diseño, el electrodo de pH HI1048B utiliza una unión tubular de politetrafluoroetileno (PTFE) que conserva un flujo estable y predecible de solución electrolítica, manteniendo la unión abierta. Las propiedades hidrofóbicas del PTFE repelen la humedad y los recubrimientos.

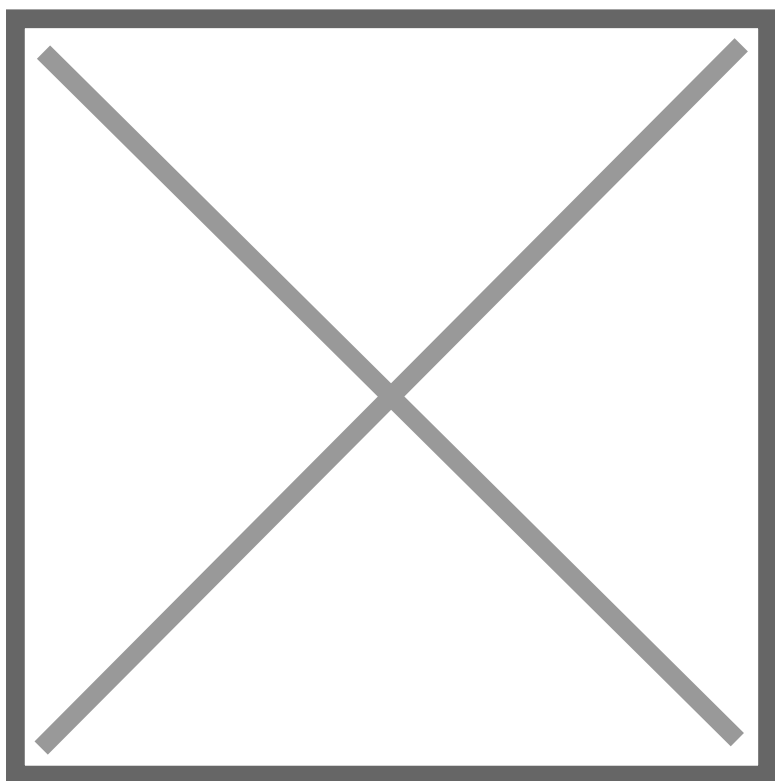
Bomba Dosificadora Accionada por Pistón

El corazón del HI84502 es la bomba de bureta accionada por pistón. Este sistema de dosificación utiliza un motor en el que cada dosis es controlada de forma muy precisa y el volumen dosificado se determina con precisión. La bureta accionada por pistón se controla dinámicamente de modo que el volumen de titulante dosificado se ajusta automáticamente en función de la respuesta del potencial en mV de la dosis anterior. Este tipo de dosificación acelera el proceso de titulación al permitir que se dosifique más titulante al inicio de la titulación y luego dosis muy pequeñas a medida que se alcanza el punto final.

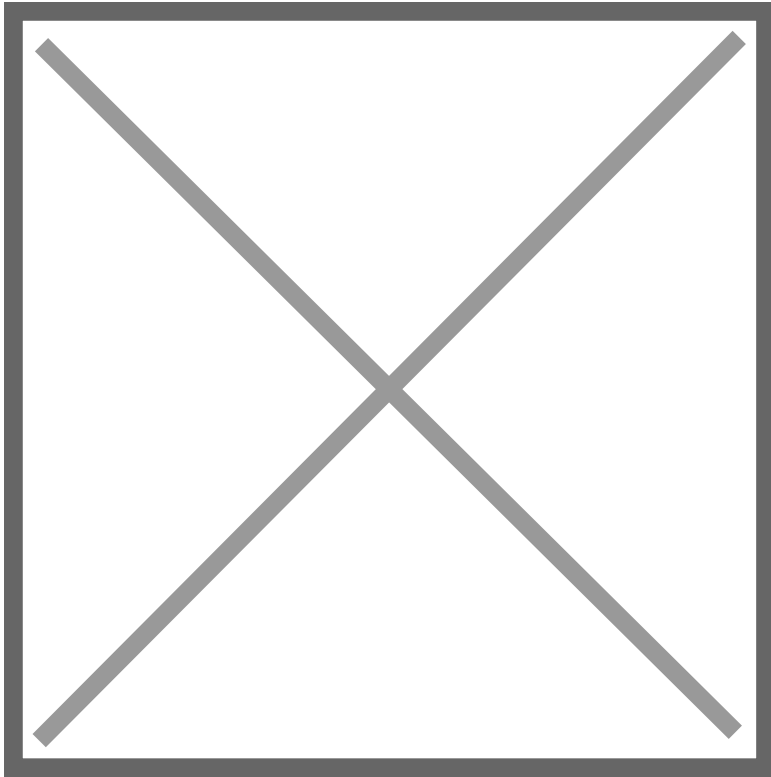
Agitador Automático

El agitador incorporado se mantiene automáticamente a una velocidad de 600 rpm, independientemente de la viscosidad de la solución que se va a titular.

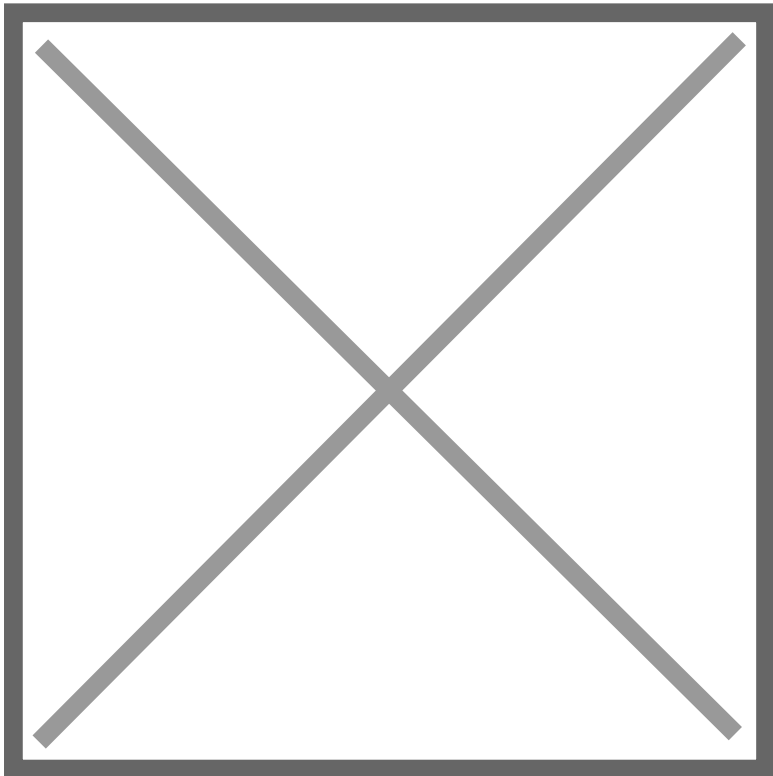
Características en Pantalla



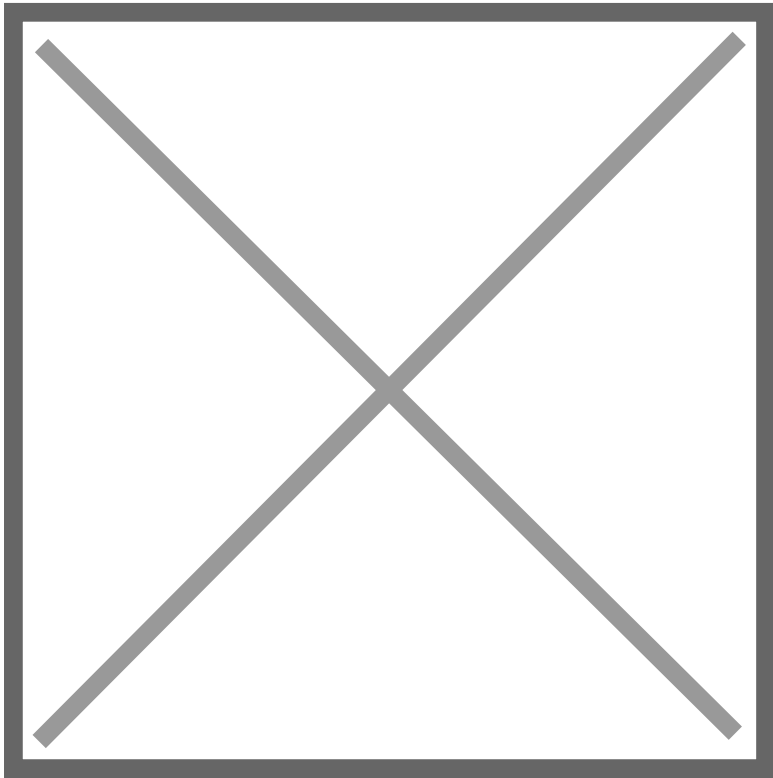
Interfaz Fácil de Usar El HI84502 tiene un diseño intuitivo con teclas claramente definidas y una pantalla grande que es fácil de navegar. El medidor tiene un modo de tutorial incorporado que, cuando esté habilitado, guiará paso a paso al usuario a través del proceso de titulación. Siempre está disponible la tecla de AYUDA para permitir el acceso a la información específica del contenido durante la calibración y titulación.



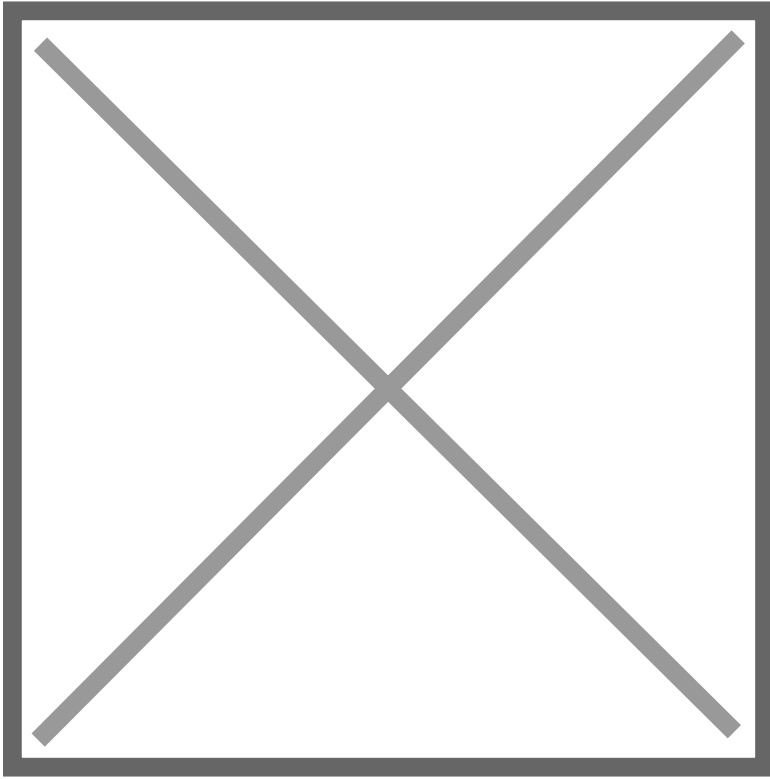
Advertencias de Procedimiento Se advierte a los usuarios en caso de errores en procedimientos, tales como: La titulación excedió el volumen máximo de titulante.



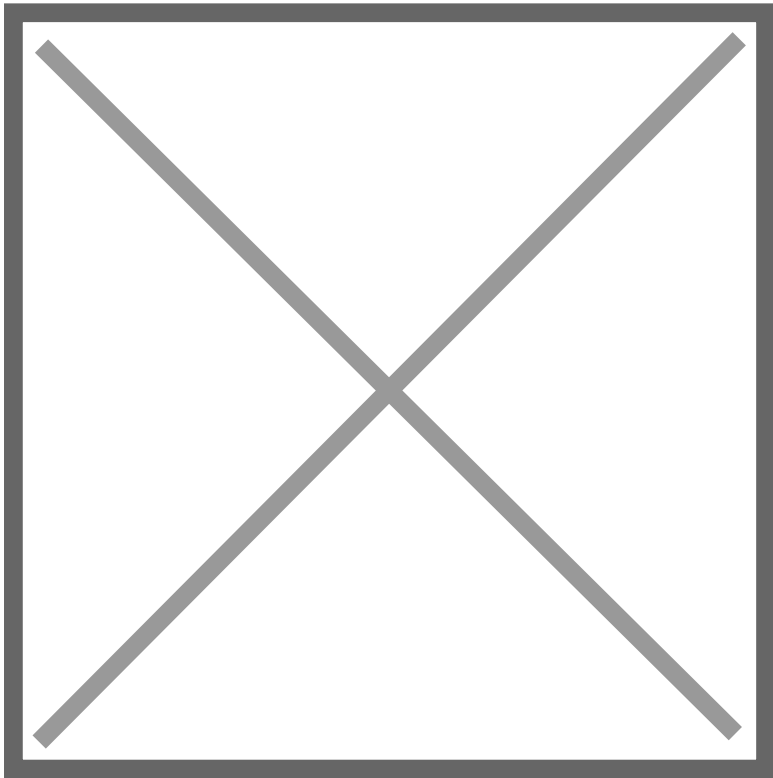
Modo Gráfico Este mini titulador muestra datos detallados durante la titulación, incluyendo un gráfico en tiempo real de la curva de titulación.



Registro Bajo Demanda El HI84502 permite el registro de datos de hasta 400 muestras: 200 resultados de titulación y 200 lecturas de pH / mV. Los datos se pueden almacenar y exportar a una unidad USB o una PC mediante la conexión USB.



Medidor de pH / mV Además de ser un titulador automático, el HI84502 también puede ser utilizado como medidor de pH/mV. Como medidor de pH, tiene muchas características de un medidor de sobremesa de grado profesional, incluyendo la calibración automática de hasta tres puntos con cuatro estándares disponibles, resolución de 0.01 pH, precisión de ± 0.01 pH, compensación automática de temperatura y datos completos de GLP.



CAL Check™ La precisión siempre está garantizada con la función CAL Check exclusiva de Hanna que analiza la respuesta del electrodo durante el proceso de calibración. Según la respuesta del electrodo en el estándar, se muestran indicadores en la pantalla para alertar al usuario de posibles problemas durante la calibración. Estos indicadores incluyen; Estándar Contaminado, Electrodo Sucio / Roto y la Condición General de la Sonda. La función CAL Check no solo garantiza una lectura precisa de pH cuando se utiliza el HI84502 como medidor de pH, como también garantiza una titulación precisa ya que el punto final de una titulación de acidez total se determina mediante un valor de pH establecido.

ESPECIFICACIONES

Peso	3,75 kg
Marca	WineLine
Brand	WineLine