



Medidor de pH HI98169 para Vino

Description

El primer paso esencial para producir una alta calidad es medir el pH del jugo y del mosto. Una variedad de factores y procesos dependen del pH, incluida la estabilidad microbiana, la eficacia del dióxido de azufre, el rendimiento de la fermentación maloláctica, la estabilidad de las proteínas y los atributos sensoriales.

Funciones en Pantalla

Pantalla LCD Gráfica Retroiluminada Estos medidores cuentan con una pantalla LCD gráfica retroiluminada con ayuda en pantalla. La pantalla gráfica permite el uso de teclas virtuales para proporcionar una interfaz de usuario intuitiva.

Calibración de pH Elija entre siete estándares de pH y cinco valores personalizados para obtener una calibración de hasta cinco puntos y lograr lecturas de alta precisión con una resolución de pH de 0.001 y una precisión de pH de ± 0.002 .

GLP Se puede acceder directamente a las funciones completas de GLP presionando la tecla GLP. Los datos de calibración, incluidos la fecha, la hora y los valores de calibración, se almacenan con los datos registrados para su recuperación en un momento posterior.

Cal Check™ CAL Check de Hanna mantiene un historial de calibraciones pasadas y monitorea el electrodo de pH y los estándares durante las calibraciones posteriores para detectar cualquier signo de grandes variaciones debido a un electrodo sucio o roto o estándares de pH contaminados. Durante la calibración, los usuarios son alertados sobre problemas en caso de que ocurran. Después de la calibración, el estado general del electrodo se muestra como un porcentaje.

Registro de Datos La función de registro bajo demanda permite a los usuarios almacenar hasta 200 muestras que luego se pueden transferir a una PC con el cable USB HI920015 y el software HI92000.

Auto Hold

Si presiona Auto End durante la medición, automáticamente se mantendrá la primera lectura estable en la pantalla.