

Strumenti di misura per l'analisi di vini e mosti



Titolatore automatico per enologia



HI 901W-02

Titolatore potenziometrico automatico specifico per enologia

Metodi già inclusi

pH

Acidità totale

Solforosa libera (Metodo Ripper)

Solforosa totale (Metodo Ripper)

Solforosa libera (Metodo AO)

Solforosa totale (Metodo AO)

Acido ascorbico

Zuccheri riduttori

Acidità volatile
(necessario apparato di distillazione)

Numero di formolo (azoto)

- ✓ Software per gestione dati incluso (licenze illimitate)
- ✓ Informazioni GLP complete
 - ID campione, nome ditta e operatore, data, ora, codice elettrodo e info su calibrazione
- ✓ Grafici di titolazione
 - Visualizzazione grafici in tempo reale durante la titolazione
- ✓ Connessioni multiple
 - 2 elettrodi, 2 burette, 2 agitatori e periferiche
- ✓ Porta USB
 - Per copiare nuovi metodi
 - Per trasferire i report delle analisi memorizzati

✓ Agitatore ad elica

- Velocità di miscelazione impostabile da 200 a 2500 rpm



✓ PRECISIONE IMBATTIBILE

- Dosaggi di 0.125µl
- Precisione ±0.1% del volume della buretta

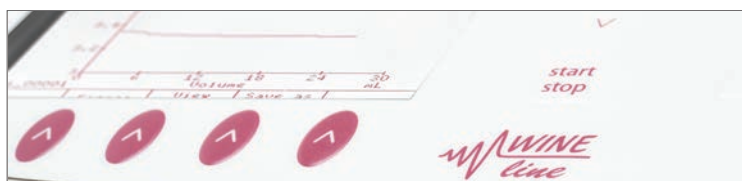


La più precisa
sul mercato



✓ Clip-Lock™, sostituzione rapida delle burette

- Pochi secondi per sostituire buretta, tubi e titolante
- Previene le contaminazioni tra titolanti
- Riduce al minimo perdite di tempo e spreco di reagenti



In Hanna c'è chi ti può aiutare

Quando acquisti uno dei nostri titolatori, non stai comprando solo un ottimo strumento, ma ti assicuri anche il supporto del nostro team di esperti: contattaci per una consulenza, per approfondimenti sulle funzioni, demo e installazioni.

> Dedicati a un singolo parametro

- ✓ **Dosaggio accurato**
 - Sistema di dosaggio a pistone ad alta precisione
 - Controllo automatico della velocità di agitazione (fino a 1000 giri al minuto)
- ✓ **Dosaggio dinamico**
 - Regola la quantità di titolante, riducendo le quantità dosate quando si sta per raggiungere il punto di fine titolazione
- ✓ **Gestione Dati**
 - Memorizzazione dati fino a 400 campioni
 - Esportazione dati via USB
 - GLP: visualizza i dati di calibrazione per la pompa



Procedura di analisi semplice e veloce

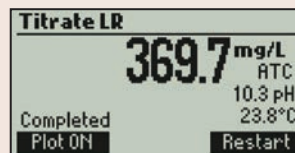
1 Preparazione del campione: aggiunta del reagente al campione in analisi e sistemazione del flacone di titolante



2 Premere tasto start per avviare la titolazione



3 Attendere che il risultato compaia sul display



Solfiti/mV

HI 84500-02 Mini-titolatore

- ✓ Scala da 0.1 a 400 ppm SO₂ libera e totale
- ✓ **Tutto compreso:**
 - Elettrodo ORP Science HI3148B
 - Reagenti
 - Accessori
- ✓ Sistema di dosaggio con pompa a pistone
- ✓ Massima precisione su ampia scala
- ✓ 1 minuto per l'analisi di SO₂ libera
- ✓ Titolante: soluzione di ioduro iodato stabilizzato non fotosensibile
- ✓ Reagenti a lunga scadenza: analisi affidabili per 5 anni!
- ✓ Basso costo per test

2
strumenti
in 1



Acidità Totale/pH

HI 84502-02 Mini-titolatore

- ✓ Scala da 0.1 a 25 g/l (ppt)
- ✓ **Tutto compreso:**
 - Elettrodo pH Science HI1048B
 - Reagenti
 - Accessori
- ✓ Funziona anche come pHmetro
- ✓ Sistema di dosaggio con pompa a pistone
- ✓ Risultati in pochi minuti
- ✓ Procedura semplice, non richiede personale esperto

2
strumenti
in 1



HI2020-02

Strumento multiparametro

- ✓ **Versatile:** può essere usato come strumento da banco o portatile
- ✓ Fornito con elettrodo pH HI11310
- ✓ Precisione ± 0.002 pH
- ✓ Calibrazione fino a 5 punti, con tampone a pH 3.00 (ideale per enologia)
- ✓ Calibration Check™: indicatori di condizione e stato dell'elettrodo
- ✓ **Possibilità di collegare sonde per Ossigeno Disciolto e Conducibilità**

edge® utilizza elettrodi digitali: sostituendo la sonda non serve ricalibrare



HI763100 Sonda EC



HI764080 Sonda DO



Elettrodo pH "Science"

HI10480

Elettrodo pH "Science", ideale per vini e mosti

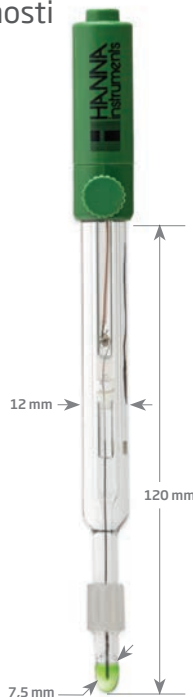
- ✓ **Punta in vetro a bassa impedenza**
 - Prestazioni migliori in campioni difficili
 - Risposte più rapide
- ✓ **Sistema CPS (Clogging Prevention System)**
 - Previene le occlusioni della giunzione
 - Setto aperto
 - Collare in PTFE
- ✓ **Rigenerabile**
 - Riempimento con elettrolita HI7082 incluso
- ✓ **Disponibile con vari connettori**
 - Mini-jack, BNC, DIN, a vite



✓ Collare in PTFE e setto aperto

✓ Dotazione completa

- Certificato di qualità
- Soluzione di conservazione
- Soluzione di riempimento
- Pipetta in plastica per riempimento
- Cappuccio di protezione



HAL02 - pHmetro wireless

HAL02 HI9810332

pHmetro, con tecnologia Bluetooth®, ideale per vini e mosti



- ✓ Elettrodo in vetro per vini e mosti
 - Sistema CPS™
 - Giunzione aperta
- ✓ Tecnologia Bluetooth
 - Consente di connettere il tester con l'app Hanna Lab, per accedere a funzioni avanzate.
- ✓ Calibrazione fino a 5 punti
- ✓ Sensore di temperatura incorporato

IP65
waterproof

Bluetooth®

Hanna Lab App
Compatible



Ossigeno Disciolto

HI98198

Ossimetro portatile con sensore ottico LDO (luminescenza)

- ✓ **Sonda Ottica LDO**
 - Digitale
 - A tenuta stagna IP68
 - MADE IN USA
- ✓ **Nessuna manutenzione**
 - Nessuna membrana
 - Nessun elettrolita
- ✓ **Letture rapidissime**
- ✓ **Stabilità di lettura**
 - Nessuna deriva
 - Funzione AUTOEND, che fissa la lettura appena è stabile
- ✓ **Nessuna influenza della luce solare**
- ✓ **Non necessita di calibrazioni frequenti**
 - Calibrazione a zero ossigeno per misure accurate anche a basse concentrazioni
- ✓ **Tecnologia Smart Cap™**
 - Smart Cap™ calibrati in fabbrica
 - Facili da montare
- ✓ **Applicazioni difficili**
 - Massima precisione a valori molto bassi
 - Letture anche in assenza di movimento del liquido e con minime quantità d'acqua

opdo

IDEALE PER ENOLOGIA

- ✓ Per la misura dell'ossigeno in **tracce** in serbatoi, barriques e bottiglie
- ✓ Scala a partire da 0.01 mg/l
- ✓ Ideale per **microossigenazione** del vino
- ✓ Lettura completa in **meno di 1 minuto** con compensazione temperatura e pressione atmosferica



Torbidità e Stabilità Proteica

HI83749-02

Analisi di torbidità e stabilità proteica nel vino



- ✓ Scala torbidità da 0.00 a 1200 NTU
- ✓ **Alta precisione per misure di torbidità del vino**
 - Consente di calcolare in modo accurato l'indice di filtrabilità di un vino
- ✓ **Il sistema Bencotcheck permette di determinare la stabilità proteica del vino** e di valutare la giusta quantità di bentonite da aggiungere
- ✓ **Modalità AVG (Average)** per misure più affidabili
 - La media viene calcolata su 20 misure eseguite in un breve lasso di tempo
 - Ciò assicura letture immuni da errori dovuti a bolle d'aria o sostanze che precipitano
- ✓ Fornito completo di accessori e reagenti



- ✓ **Lampada sostituibile facilmente**



Rifrattometri digitali



HI96811 Zuccheri, 0-50 % Brix

HI96813 Brix e alcol potenziale (0.0-25.0% V/V)

HI96814 Brix/Oechsle/KMW (Babo)

HI96816 Alcol potenziale (4.9-56.8% V.V)

Temperatura

HI98539

Termometro con sonda zavorrata



- ✓ Scala da 20.0 a 80.0°C
- ✓ **Sonda zavorrata** in acciaio con 3 m di cavo per botti e cisterne
- ✓ CAL Check™ automatico all'accensione