

HI 83749

Torbidità e stabilità proteica

- *Misura della torbidità nei mosti*
- *Valutazione dei rischi di intorbidimento dei vini*
- *Verifica e scelta delle filtrazioni*
- *Verifica della stabilità del vino in bottiglia*

La limpidezza è un requisito determinante nella valutazione di un vino ed è una delle caratteristiche a cui il consumatore presta maggiore attenzione.

Durante le diverse fasi del processo di vinificazione, la torbidità è uno dei parametri che vengono controllati con maggiore attenzione. Attraverso l'osservazione e la progressiva eliminazione delle particelle in sospensione (fecce, lieviti, residui vegetali, ecc.) si cerca di ottenere un vino limpido.

La misura della torbidità permette di valutare oggettivamente l'effetto di un trattamento chiarificante e dar così inizio alla fermentazione del mosto "pulito".

La fermentazione dei mosti con un buon grado di limpidezza produce vini di qualità maggiore. Tuttavia pulire un vino troppo presto esasperandone la limpidezza potrebbe impoverirlo e renderlo "troppo magro". Per questo è fondamentale verificare i processi di chiarifica e le filtrazioni del prodotto fin dalla fase di "pre-imbottigliamento", in modo da evitare trattamenti eccessivi.

Oltre all'indice di limpidezza, è importante determinare la stabilità del vino nel tempo, ossia la sua capacità di mantenere la propria limpidezza durante la conservazione in bottiglia.

Sul mercato sono rintracciabili vari sistemi di prevenzione, come ad esempio la chiarificazione (o collaggio), le filtrazioni, i travasi e altri ancora. Tutti questi sistemi presentano però alcuni problemi comuni, come il rischio di sovradosaggio e il costo delle varie sostanze, quali

bentonite, silice, caseina, albumina, gelatina, tannino.

Per assistervi durante queste importanti fasi, **HANNA** ha sviluppato **HI 83749**, che permette di controllare e monitorare la torbidità con estrema facilità durante tutto il processo di vinificazione.

HI 83749 si compone di un preciso ed affidabile turbidimetro e di un indicatore di stabilità proteica (Bentocheck).

Il sistema Bentocheck permette di determinare con precisione la stabilità proteica del prodotto in lavorazione e di valutare la giusta quantità di bentonite da aggiungere al vino per garantire qualità e stabilità nel tempo, ottenendo così un significativo risparmio economico, dato dal minor spreco di reagenti.



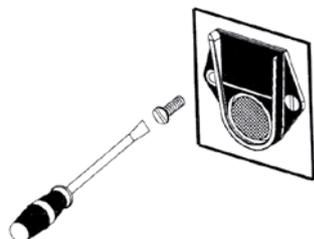
Il sistema "Fast tracker" consente di memorizzare le letture effettuate in momenti diversi anche su differenti tipi di vino, senza doversi preoccupare di trascrivere i rilievi e la loro ubicazione.

HI 83749 è dotato di un display retro-illuminato per un agevole utilizzo anche in condizione di scarsa luminosità, di una porta USB per il trasferimento rapido dei dati a PC, della funzione AVG (average) che permette una maggiore ripetibilità delle letture, e della funzione GLP (Good Laboratory Practice).



- *Misure veloci e precise*
- *Esclusivo sistema Fast Tracker™ T.I.S. (Tag Identification System)*
- *Sorgente luminosa sostituibile dall'utente*
- *Calibrazione torbidità su 2, 3 o 4 punti*
- *Connessione a PC via USB o RS232*
- *Display retro-illuminato*
- *Funzioni GLP*

Il sistema **Fast Tracker™** di **HANNA** è una vera **rivoluzione** per una gestione dei dati **semplice ed organizzata**



I tag iButton® sono facili da installare

Ogni TAG contiene un microchip con un codice identificativo univoco. È possibile installare un numero illimitato di TAG.

INFORMAZIONI PER L'ORDINE

HI 83749 è fornito completo di reagenti, imbuto, filtri carta, 6 cuvette, panno per pulizia, micropipetta da 1000 µl con 2 puntali, siringa graduata da 1 ml con puntali, 4 cilindri graduati da 25 ml, kit di calibrazione, 5 tag iButton® con supporto, batterie, adattatore 12 Vdc, valigetta ed istruzioni.



SPECIFICHE

	HI 83749
Scala	da 0.00 a 9.99 NTU; da 10.0 a 99.9 NTU; da 100 a 1200 NTU
Accuratezza	± 2% della lettura più 0.05 NTU
Sorgente luminosa	lampada a tungsteno
Sensore	fotocellule al silicio
Metodo	Nefelometrico
Calibrazione	2, 3 o 4 punti
Memoria	200 registrazioni
Condizioni d'uso	da 0 a 50° C; U.R. max 95%
Alimentazione	4 batterie alcaline da 1.5V AA o adattatore 12 Vdc
Dimensioni / Peso	224 x 87 x 77 mm / 512 g

ACCESSORI E REAGENTI

- HI 83749-11** Kit di calibrazione torbidità [<0.10 ; 10; 100; 500 NTU (FTU)]
- HI 83749-20** Soluzione Bencotest (100 ml)
- HI 93703-58** Olio silconico (15 ml)
- HI 731341** Micropipetta automatica a volume fisso 1000 µl
- HI 731351** Puntale per micropipette da 1000 µl (25 pz.)
- HI 731331** Cuvetta in vetro (4 pz.)
- HI 93703-50** Soluzione di pulizia cuvette, flacone da 250 ml

- HI 731318** Panno per pulizia cuvette (4 pz.)
- HI 740142P** Siringa graduata da 1 ml (10 pz.)
- HI 740144P** Puntale per siringhe (10 pz.)
- HI 740220** Cilindro in vetro da 25 ml con tappo (2 pz.)
- HI 740233** Carta da filtro tipo 2 (100 pz.)
- HI 920005** iButton® con supporto (5 pz.)
- HI 92000** Software Windows® compatibile
- HI 920011** Cavo RS232 per connessione a PC
- HI 920013** Cavo USB per connessione a PC
- HI 710006** Adattatore 12 Vdc/230 Vac

HI 93125

Limpidezza in vini bianchi e rosè

HI 93125 è un misuratore portatile di limpidezza a microprocessore, studiato appositamente per l'utilizzo nella produzione di vini bianchi e rosè.

Per prevenire l'intorbidimento del prodotto, il valore di limpidezza va monitorato soprattutto nelle seguenti fasi della produzione:

1. fermentazione alcolica: i valori attesi sono inferiori a 600 FTU
2. fermentazione malolattica: i valori attesi sono inferiori a 100 FTU
3. filtrazione: i valori attesi sono compresi tra 0.3 e 0.5 FTU.

Normalmente in un vino imbottigliato il valore di limpidezza non dovrebbe superare i 4.00 FTU.

La tabella che segue propone un confronto indicativo tra i valori di limpidezza misurati e la valutazione visiva del prodotto finito:

Limpidezza (FTU)	Valutazione visiva
da 0.10 a 0.50	molto limpido
da 0.50 a 1.00	limpido
da 1.00 a 1.80	leggermente velato
da 1.80 a 3.00	velato
da 3.00 a 4.00	opalescente
> 4.00	torbido



SPECIFICHE

	HI 93125
Scala	da 0.00 a 50.00 FTU (FNU); da 50 a 700 FTU (FNU)
Risoluzione	0.01 e 1 FTU (FNU)
Accuratezza	±10% del fondo scala (da 10 a 50 FTU) ±5% del fondo scala (da 0 a 10 e da 50 a 700 FTU)
Calibrazione	3 punti (0 FTU, 10 FTU, 500 FTU)
Sorgente luminosa	LED ad infrarossi, a 890 nm
Tipo batterie / durata	4 batterie alcaline da 1.5V, tipo AA; 60 ore o 900 misure; spegnimento automatico dopo 5 minuti di inattività
Condizioni d'uso	da 0 a 50°C; U.R. 95% (senza condensa)
Dimensioni / peso	220 x 82 x 66 mm / 510 g

INFORMAZIONI PER L'ORDINE

HI 93125 viene fornito completo di 2 cuvette in vetro con tappo, soluzioni di calibrazione HI 93703-0, HI 93703-10 e HI 93703-05, panno per pulizia cuvette, batterie, valigetta e manuale di istruzioni.

ACCESSORI

- HI 731313** Kit di manutenzione: valigetta con soluzioni di calibrazione, soluzione pulizia, panno per pulizia cuvette e 2 cuvette in vetro con tappo
- HI 731318** Panno per pulizia cuvette (4 pz.)
- HI 731321** Cuvette in vetro (4 pz.)
- HI 93703-0** Standard di calibrazione a 0 FTU (AMCO-AEPA-1), flacone da 30 ml
- HI 93703-10** Standard di calibrazione a 10 FTU (AMCO-AEPA-1), flacone da 30 ml
- HI 93703-05** Standard di calibrazione a 500 FTU (AMCO-AEPA-1), flacone da 30 ml
- HI 93703-50** Soluzione di pulizia (250 ml)