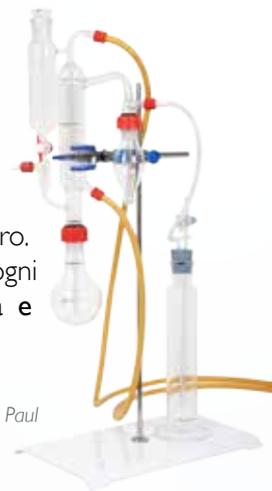


UNA LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Fondati nel 1855, i Laboratoires Dujardin-Salleron hanno a cuore di preservare e perpetuare l'**eredità scientifica e professionale** dei creatori del primo alambicco, dell'acidimetro e soprattutto dell'ebullimetro. Da questo patrimonio risalta la ferma determinazione a preferire la qualità rispetto al "risparmio ad ogni costo", ispirandoci alle tecniche di lavorazione tradizionali, in particolare **nei settori dell'idrometria e dell'ebullimetria**.



Apparecchio di Frantz Paul

RICERCA E SVILUPPO



Dotati di un dipartimento R&S con tecnologia avanzata, i Laboratoires Dujardin-Salleron si affidano a professionisti per progettare e sviluppare **apparecchi elettronici sofisticati per analisi**, che garantiscono **velocità, precisione e facilità d'uso**.

Ciò ci consente di rimanere **leader nel mercato della strumentazione per l'analisi dei vini e di prodotti alcolici**.

UNA GAMMA COMPLETA DEDICATA ALL'ENOLOGIA

Per progettare e allestire interamente il vostro laboratorio enologico, i Laboratoires Dujardin-Salleron commercializzano una **vasta gamma di prodotti**, dai più generici ai più specializzati, suddivisi secondo le seguenti linee :

- **Apparecchi ed accessori per analisi**
- **Areometria**
- **Termometria**
- **Pipette per il prelievo del vino**
- **Vetreteria e attrezzatura da laboratorio**
- **Reagenti e soluzioni standard**
- **Bibliografia**

Tutte le richieste vengono esaminate attentamente al fine soddisfare le vostre esigenze.

La qualità dei vostri vini, liquori, sidri e birre, è importante per voi quanto lo è per noi. Così, giorno dopo giorno, vi supporteremo nella vostra attività con strumenti che diventeranno per voi indispensabili.



Pipette per il prelievo del vino

Ebullimetro Dujardin-Salleron l'originale

www.dujardin-salleron.com



Laboratoires
Dujardin-Salleron

872, route de la Gare - 37210 NOIZAY - FRANCE
T: +33 (0)2 47 25 58 25 - F: +33 (0)2 47 25 58 30
export@dujardin-salleron.com - www.dujardin-salleron.com

IL SUO DISTRIBUTORE IN ITALIA :



San Martino in Campo - Perugia
Tel. 075.609091 (ra.) - Fax. 075.6090950
info@steroglass.it - www.steroglass.it/

>>> SO₂ LIBERA E TOTALE

SULFILYSER

Apparecchio di concezione innovativa per la determinazione potenziometrica, studiato per stimare rapidamente ed in modo semplice la SO₂ libera e totale, evitando così la delicata valutazione del viraggio a fine titolazione. È particolarmente adatto ai vini rossi intensi, alle vinacce, ai succhi di frutta, alle bevande alcoliche e all'aceto.



Iodolyser

IODOLYSER

Oltre alle funzionalità del Sulfilyser, il Iodolyser fa il dosaggio della SO₂ libera e totale in modo automatico. Il risultato viene letto sul display, e tutti i risultati sono registrati per poter essere trasferiti ad un computer.

APPARECCHIO DI FRANTZ PAUL

Apparecchio di estrazione della SO₂ libera e totale con il metodo ufficiale OIV/CEE. La SO₂ viene distillata in ambiente acido tramite corrente gassosa (aria o azoto), poi viene raccolta in una soluzione ossidante di acqua ossigenata (H₂O₂) per essere trasformata in acido solforico, ed infine titolata (titolazione acido-base).

>>> CO₂ DISCIOLTO / PRESSIONE



Afrometro

CARBODOSEUR

Strumento semplice ed economico per il dosaggio di CO₂ disciolto nei vini tranquilli. Questo metodo di controllo semplice e portatile permette di ottenere una precisione nell'ordine dei 50 mg/l.

AFROMETRI

Gli afrometri controllano la pressione interna delle bottiglie dopo la tappatura. Esistono diversi modelli secondo il tipo di tappo (sughero o corona) e del vino nella bottiglia (tranquillo o spumante).



Carbodoseur

>>> PH, ACIDITA' TOTALE E VOLATILE



Vola 2000

VOLA 2000

Distillatore automatico in corrente di vapore studiato per l'estrazione degli acidi volatili o dell'acido sorbico, conforme al regolamento CEE n°2676/90 ed alla norma ufficiale dell'O.I.V.

TITRALYSER

Apparecchio automatico di titolazione per la determinazione del pH, così come il dosaggio dell'acidità totale sul campione tal quale, e dell'acidità volatile (dopo distillazione). Permette di evitare gli errori di percezione del viraggio a fine titolazione, garantendo così maggiore precisione e riproducibilità dei risultati.



Titralyser

>>> DENSIMETRIA

Apparecchi tradizionali di vetro per misurare la massa volumica dei mosti e dei vini. Possono essere certificati.

- mostimetri per il controllo dei mosti prima e durante la fermentazione
- densimetri di precisione : ognuno porta 100 g/dm³ (divisione 1 g/dm³) o 30 g/dm³ (divisione 1/5 g/dm³)
- Estratto-enometri per il controllo di fine fermentazione dei vini secchi (983 – 1003 g/dm³)



mostimetro con termometro



densimetro