



Il nuovo **EBULLIOMETRO SMART** ha un'interfaccia grafica moderna ed intuitiva e fornisce, oltre alla temperatura di ebollizione, direttamente anche il valore del grado alcolico!!

Il principio di funzionamento dell'ebullimetro si basa sul calcolo del contenuto in volume di alcol in funzione della differenza tra la temperatura di ebollizione dell'acqua distillata e la temperatura di ebollizione del campione alla stessa pressione atmosferica.

La misurazione costante della pressione atmosferica fatta automaticamente dallo strumento permette un utilizzo semplice, rapido ed affidabile.

Inoltre permette anche di differenziare i vini da analizzare tra:

- Vini secchi fino a 5 g/l zuccheri
- Vini semiseccchi fino a 20 g/l
- Vini dolci fino a 200 g/l (anche correzione zuccheri in brix)

al fine di calcolare automaticamente il relativo fattore di correzione nella misura dell'alcool.

#### Alcune caratteristiche:

- Controllo automatico della potenza di riscaldamento;
- Determinazione automatica della temperatura di ebollizione;
- Misurazione automatica della pressione atmosferica;
- Calcolo automatico della gradazione alcolica;
- Correzione dell'alcol separata per diversi tipi di vino;
- Interfaccia RS 232 e sistema di aggiornamento del firmware integrato;
- Sistema di raccolta dati/salvataggio risultati integrato;

#### Range ed accuratezza determinazione alcool etilico:

Range (% alcool volume )	0 -15	15 - 25
Risoluzione	0,01%	0,01%
Ripetibilità	±0,05%	±0,1%
Accuratezza misura (assoluta)	±0,1%	±0,2%

**Codice prodotto EDRQ087791**

#### Steroglass S.r.l.

Divisione Enologia  
Strada Romano di Sopra 2/C  
06132 San Martino in Campo (PG)  
www.steroglass.it  
tel: 075.609091, Fax: 075.6090950

