DESTILADOR ENOLÓGICO

SUPER DEE

Destilador Enológico Digital em conformidade com o método oficial da OIV, para determinação de SO2 e acidez volátil, em vinhos, mostos, cervejas, destilados, licores e alimentos que contenham álcool.

instrulab

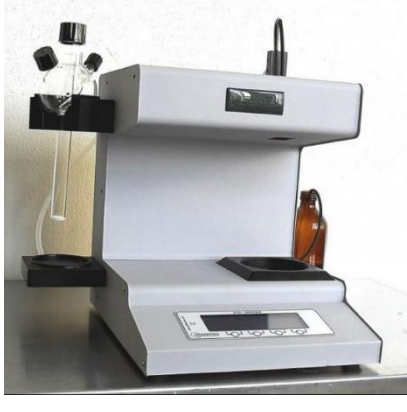
SOLUÇÕES RELACIONADAS

BALANÇA HIDROSTÁTICA MODELO **MIA 2020**

Balança hidrostática para medidas da densidade, grau alcoólico, extrato seco, brix, babo e baomé em mostos através do método de empuxo.

CLIQUE E VEJA EM NOSSO SITE

ULADOR AUTOMÁTICO PARA ANÁLISE DE DIÓXIDO DE ENXOFRE MODELO **SO2 GRAVIMETER**



Balança hidrostática para medidas da densidade, grau alcoólico, extrato seco, brix, babo e baomé em mostos através do método de empuxo.

CLIQUE E VEJA EM NOSSO SITE

SUPER DEE

O destilador enológico SDEE gera resultados confiáveis e precisos graças ao sistema de eletrodos para ebulição da amostra e à corrente de vapor para a determinação da acidez volátil.

GRAU ALCOÓLICO	100 ML EM 3 ÷ 4 MINUTOS 200 ML EM 6 ÷ 7 MINUTOS
DESTILAÇÃO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS	100 ML EM 4 ÷ 8 MINUTOS
ACIDEZ VOLÁTIL	250 ML EM 6 ÷ 7 MINUTOS
DIÓXIDO DE ENXOFRE (SO2)	250 ML EM 6 ÷ 7 MINUTOS
ÁCIDO SÓRBICO	250 ML EM 6 ÷ 7 MINUTOS

O SUPER DEE é fabricado em conformidade com as diretivas 2006/42 CEE e 85/375/CEE para segurança do usuário, com a diretiva 2014/30/UE (compatibilidade eletromagnética) e com o método oficial OIV.

O processo de destilação do álcool é realizado através de eletrodos, adicionando reagentes para ebulição da amostra. Ao contrário dos alambiques de arraste de vapor, o SUPER DEE evita o arraste do ácido acético para o destilado, o que pode alterar o resultado da análise. O destilado é coletado em um balão volumétrico conectado à uma balança analítica. O processo é interrompido quando um volume predefinido é coletado para a próxima medição de densidade. O SUPER DEE pode ser conectado a um PC através da saída RS232 para fácil compartilhamento e gerenciamento de dados.

FÁCIL E INTUITIVO

O painel com display e teclado alfanumérico gerencia e controla o microprocessador para:

- Ajuste e calibração da balança
- Volume do destilado recolhido (vinho destilado)
- Valor em tempo real do destilado
- Controle de água de resfriamento de entrada: temperatura, pressão e vazão
- Alerta para falta do frasco
- Alerta para dreno aberto ou proteção
- Compartilhamento de dados com PC via saída RS232
- Idiomas (IT/EN/ES/FR)

Endereço: Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone & WhatsApp: (51) 3346-1466
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs

DIFERENTES TIPOS DE **ANÁLISES**

O destilador enológico também SUPER DEE pode ser utilizado para medir a acidez volátil (amostra de 20 ml) e o SO2 (50 ml).

- **DESTILAÇÃO DE ÁLCOOL:** o processo é realizado por meio de eletrodos, adicionando reagentes para neutralizar e ferver a amostra em apenas 4 minutos. O destilado é coletado em um balão volumétrico e a destilação é interrompida quando um volume pré-definido é coletado.
- **ACIDEZ VOLÁTIL E SO2:** SUPER DEE realiza destilação a vapor, coletando 250 ml de destilado em apenas 7 minutos, coletados em frasco Erlenmayer de 300 ml. O aparelho possui uma coluna de proteção próxima ao condensador que impede a passagem de impurezas, aromatizantes e outras substâncias que possam modificar a densidade do destilado. Além disso, o vapor produzido é gerado pela própria água de resfriamento, que é deionizada internamente no destilador e alimenta a caldeira de geração de vapor.
- Também pode ser utilizado para a **determinação de ácido sórbico.**

CARACTERÍSTICAS

- Estrutura em aço inoxidável AISI 316
- Proteção de plexiglass deslizante vertical
- Controle de entrada de água de resfriamento (temperatura, pressão e vazão)
- Alertas automáticos: falta de frasco ou drenos abertos
- Filtro magnético de entrada de água para bloquear partículas pesadas
- Reservatório de água com maior drenagem para poder destilar borras e bagaços
- Engate do frasco com apenas uma mão
- Pistola de lavagem do frasco de amostra com regulagem de vazão
- Porta RS232 para compartilhamento de dados no PC

Endereço: Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone & WhatsApp: (51) 3346-1466
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs

ESPECIFICAÇÕES **TÉCNICAS...**

TENSÃO/POTÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO	220 VCA - 15 A MÁX.
SAÍDA	RS232 SERIAL
DIMENSÕES TOTAIS (C X L X A)	460X310X1200MM
PESO LÍQUIDO	41KG
ÁGUA DE REFRIGERAÇÃO	
TEMPERATURA MÁXIMA	20°C
PRESSÃO MÍNIMA	1,5 Bar
FLUXO MÍNIMO	5 LITROS/MIN

ACESSÓRIOS **INCLUSOS, RECOMENDADOS** E **OPCIONAIS**

INCLUSOS

- 3x balões volumétricos de 100ml,
- 1x balão volumétrico de 200ml,
- 2x Erlenmeyers de 300 ml,
- 1 x frasco de lavagem 500ml,
- 1x Frasco plástico conta gotas
- 3 x pipetas de plástico,
- Reagentes químicos (òxido de cálcio 12%, Solução de licor e anti espumante).
- 1 x cartucho de substituição para H2O (coluna de desmineralização).

CLIQUE AQUI

FALE COM UM CONSULTOR

E SOLICITE INFORMAÇÕES

EM NOSSO SITE OU

OU

CLIQUE AQUI

E FALE COM UM CONSULTOR PELO WHATSAPP

SERVIÇO & SUPORTE

- Instalações
- Manutenção preventiva
- Ajuda e suporte remotos

FABRICADOS NA ITÁLIA / REPRESENTANTE OFICIAL

INSTRULAB INSTRUMENTOS PARA LABORATÓRIOS

Endereço: Rua Olinda, 222 | Porto Alegre | RS | 90240-570
Telefone e Whatsapp (51) 3346-1466
contato@instrulab.com.br | www.instrulab.com.br

nossas redes: @instrulabrs