

Turbidimètre portatif spécial vin

- ▶ 3 gammes, sélection automatique
- ▶ conforme BPL

surveillance
de la stabilité de la protéine
et de la bentonite
dans le vin



- les vins non raffinés sont troubles : ils contiennent des matières solides en suspension produites pendant la fermentation et causées par des protéines primaires du raisin : les thaumatines et les chitinases
- le vin doit être traité avec des agents de collage pour réduire ce dépôt
- **vins rouges en bouteille** : la stabilisation des protéines n'est normalement pas un problème en raison de la concentration relativement élevée de phénols qui lie et précipite les protéines instables avant l'embouteillage
- **vins blancs en bouteille** : la prévention du dépôt est une préoccupation universelle, le vin doit être stabilisé avant l'embouteillage. L'agent de stabilisation utilisé est une terre argileuse, la bentonite. Il améliore la clarté et la stabilité de vin, mais a aussi des aspects négatifs : réduction des tanins et de la couleur. Il existe différents types et qualités de bentonite, avec une capacité différente d'élimination des protéines
- **vins rosés, rouges légers et blancs avant l'embouteillage** : il est nécessaire de contrôler la stabilité des protéines de ces vins à faible concentration de phénols. L'appareil propose un test rapide pour évaluer le risque de formation future d'un dépôt de protéine. En cas de détection d'instabilité de la protéine, un test définit la bonne quantité de bentonite à ajouter. Il est important de ne pas surdoser la bentonite, pour éviter l'altération du goût du vin et la perte significative de la couleur

les étalons AMCO AEPA-1, évalués lors d'essais interlaboratoires internationaux, sont fabriqués dans des sphères de polymères de styrène divinylbenzène uniformes en taille et en densité, ils sont non-toxiques, réutilisables et stables, avec une longue durée de vie

Principe de fonctionnement

- système optique avec une lampe tungstène à filament, un détecteur de lumière diffusée (90°) et un détecteur de lumière transmise (180°) minimisant les interférences
- pour mesurer la turbidité, l'appareil fait passer, à travers l'échantillon, un faisceau de lumière diffusée dans toutes les directions. L'intensité et la diffusion sont affectées par de nombreuses variables, telles que la longueur d'onde de la lumière incidente, la taille et la forme des particules, l'indice de réfraction et la couleur
- un puissant microprocesseur calcule la valeur NTU à partir des signaux qui atteignent les deux détecteurs. Un algorithme corrige et compense les interférences de couleurs

Stabilité du vin en trois étapes

- 1 détermination de la turbidité initiale du vin par une première lecture
 - 2 ajout de la solution Benticheck **HI83749-20** à l'échantillon de vin
 - 3 deuxième mesure de la turbidité
- Si la deuxième lecture est inférieure à la mesure initiale + 2 NTU, le vin peut être considéré comme stable. Sinon un collage doit être effectué pour déterminer la quantité de bentonite à ajouter pour stabiliser le vin

Caractéristiques

- résultats précis et stables
- compensation des variations de l'intensité de la lampe
- cuvettes rondes de 25 mm, composées de verre optique spécial
- livré avec 1 réactif Benticheck **TW6502** pour déterminer la quantité de bentonite nécessaire pour augmenter la stabilité des protéines, et des solutions d'étalonnage, conformes aux normes AMCO-AEPA-1
- écran LCD 60 x 90 mm rétro-éclairé, interface conviviale
- extinction après 15 minutes de non utilisation
- fonctions BPL : traçabilité des conditions d'étalonnage (points de calibration, date et temps)
- mémorisation jusqu'à 200 mesures
- interfaces RS232 ou USB pour le transfert des données vers PC, logiciel d'analyse compatible Windows en option (HI92000)
- étalonnage en 2, 3 ou 4 points : <0,1, 10, 100 et 500 NTU, ou personnalisés
- fonction enregistrement automatique, rapide



et régulier de données grâce à des balises en acier inox contenant une puce avec un code d'identification unique **TW6001**, à positionner sur les cuves : simplification de la collecte et de la gestion des données pour une prise de mesures tout au long du processus de vinification

- alimentation 4 piles AA 1,5 V ou sur secteur

Turbidimètre livré complet

- livré complet avec 6 cuvettes d'échantillon avec capuchon, des solutions d'étalonnage, 1 solution Benticheck, 1 flacon d'huile de silicone, 1 pipette automatique 1000 µl, 4 flacons 25 ml en verre avec bouchons, 1 seringue 1 ml avec deux aiguilles, 1 entonnoir, 25 papiers filtres, 1 chiffon de nettoyage de la cuvette, 1 adaptateur 12 V, 4 piles, 1 manuel d'instruction, et 1 mallette de transport robuste

gammes turbidité	0,00 à 9,99 / 10,0 à 99,9 / 100 à 1200 NTU
résolution	0,01 / 0,1 / 1 NTU
exactitude	±2°C
stabilité	±1°C (minimum 0,02 NTU)
lumière parasite	< 0,05 NTU
détecteur lumière	cellules silicium
étalonnage	2, 3, ou 4 points (<0,1; 10; 100; 500 NTU)
source lumineuse	lampe tungstène à filament
mémorisation	200 mesures
interfaces	RS 232 et USB
alimentation	secteur 12 V ou 4 piles AA 1,5 V
dimensions / poids	224 x 87 x 77 mm / 0,5 kg
Turbidimètre Vin	TW6500
accessoires	
kit étalonnage	TW6501
Bentichek 100 ml	TW6502
chlore libre, 100 tests	HI93701
chlore total, 100 tests	AH9202
balises à puce, les 5	TW6001
Logiciel	AH1323
Câble USB	AH3002