

ANALIZADOR DE LABORATORIO PARA MEDIR AZÚCAR, ALCOHOL Y EXTRACTOS EN MOSTO Y VINO

LM 03

El LM-03 es un analizador multiparamétrico de mosto, vino y mosto/vino. La unidad tiene dos funciones específicas: definir mediante análisis puntuales algunos parámetros enológicos y monitorizar con un sistema interactivo los procesos de fermentación.

Qué mide

- En mosto y mosto concentrado:
mide la concentración de azúcar en función de la escala seleccionada.
- En mosto/vino (fermentación) y vino:
mide el azúcar, el alcohol y los extractos (total-ET y neto ENR).
- En destilado:
mide el % v/v de alcohol

Soluciones técnicas adoptadas

El LM-03 incorpora un analizador refractométrico y un analizador conductimétrico, y elabora los datos a través de un software personalizado.

La unidad ofrece las siguientes ventajas frente a otras metodologías presentes en el mercado:

- Análisis rápidos
- Análisis del producto bruto
- Sin costes de análisis (no requiere reactivos)
- Gestión de procesos de fermentación mediante monitorización de la evolución de los parámetros fundamentales y elaboración de gráficos e historiales de datos.

Ciclo de medición y gestión de datos

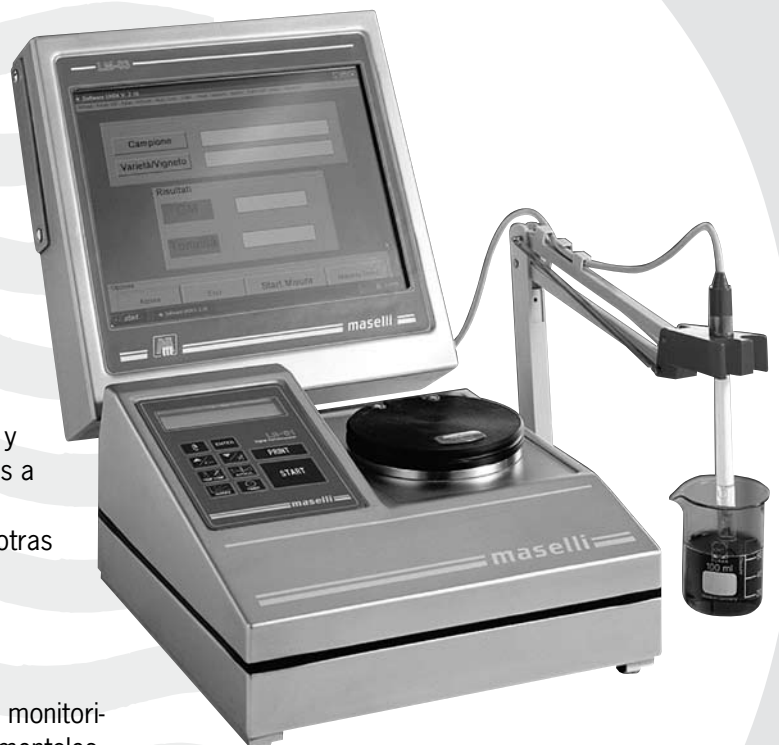
El LM-03 dispone de dos modalidades de uso:

- Si se utiliza como analizador puntual de los parámetros arriba indicados, sólo hay que introducir la muestra en la cubeta e iniciar el ciclo de análisis.
- Si se utiliza como sistema interactivo para el control de los procesos de fermentación, el software guía al operador en el proceso de ejecución del ciclo de análisis al introducir la muestra.

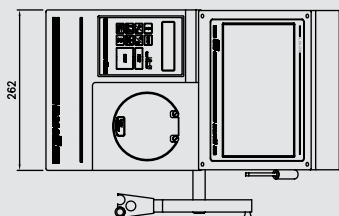
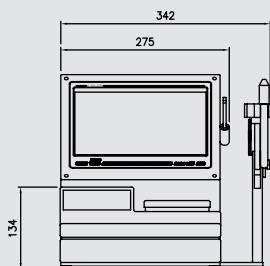
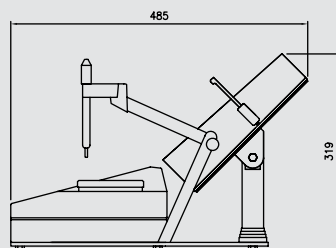
Al terminar el análisis, el sistema muestra los resultados, elabora y actualiza automáticamente la base de datos y si es necesario los envía a un centro de recogida de datos.

Quién lo usa y por qué

Bodegas, Asesores y Laboratorios enológicos para definir con análisis puntuales algunos parámetros enológicos específicos y monitorizar con un sistema interactivo los procesos de fermentación.



Dimensiones



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Aplicación:

Medición de mostos naturales, sulfitados y concentrados

Tipo de medición:

Medición refractométrica y conductimétrica ya compensada en temperatura

Límites de medición:

1.3330...1.5177 nD

Conversión automática del resultado a las escalas de medición y con los límites siguientes:

- 0...90 grados Brix
- 0...35 grados Babo
- 0...40 grados Baumé
- 0...80 g/l por extracto total
- 0...30% v/v por alcohol probable
- 0...20% v/v por alcohol destilado
- 0...5 mS/cm por conductividad

Precisión

± 0.0004 nD (± 0.03 Brix) o equivalente para escalas correspondientes

- >1 g/l en vinos y mostos
- >0.1 v/v en destilado
- >2 g/l en mostos de fermentación
- >0.05 mS/cm

Escalas de medición:

En la pantalla táctil se pueden seleccionar hasta 6 escalas de medición:

- Brix, Babo, Baumé: la escala "Brix" se refiere a las tablas de conversión nD/Bx ICUMSA
- 1 escala "USUARIO DESTILADOS" para la graduación alcohólica de los destilados
- 2 escalas "USUARIO" configuradas como "Alcohol probable" y "Densidad"

Temperatura de producto:

5...45 °C con compensación automática de la temperatura medida mediante termorresistencia Pt1000 de cerámica, clase "B" según IEC751.

Cantidad de muestra analizada:

- ~3 cc para análisis de concentración
- ~20 cc para medir la conductividad

Duración del ciclo:

5...30 s según el tipo de análisis

Alimentaciones

Eléctrica:

DC +5V 4A, +12V 2A, -12V 0.5A

con alimentador:

AC 100...240V $\pm 10\%$ 47...63Hz 50VA.

Interfaz:

Serial: RS232

Paralela: CENTRONICS para conexión de impresora

Usb: Tipo A para conexión externa

Ethernet: RJ-45 para conexión externa PS/2

MiniDin 6P.F para conexión de teclado y ratón

CARACTERÍSTICAS DE FABRICACIÓN

SISTEMA DE MEDICIÓN**Parte de medición:**

- Prisma de medición de "Zafiro sintético"
- Fuente luminosa de "LED" compensada electrónicamente
- Elemento de detección "CCD"
- Termorresistencia "Pt1000" interna
- Cubeta de análisis de acero inoxidable AISI 316

Parte electrónica:

- Unidad central "CPU" con microprocesador
- Visualización en display LCD 2x16 caracteres
- Teclado de control en poliéster anti-rayas
- Calibración automática de cero

Materiales en contacto con el producto:

- Cubeta de análisis de acero inoxidable AISI 316
- Prisma de medición de Zafiro sintético
- Tejido en fibra de vidrio recubierto de silicona

SISTEMA DE ELABORACIÓN**Parte electrónica:**

- "CPU" Monoboard Industrial con microprocesador
- Visualización gráfica en Monitor LCD de pantalla táctil 800x600 10.4"
- Memoria flash de 512 MB

Dimensiones y peso:

342 (b) x 319 (h) x 485 (p), 11.5 kg



MASELLI MISURE s.p.a.

43125 Parma - Italy
Via Baganza 4/3
Tel. +39.0521.257411
Fax +39.0521.250484
info@masellimisure.com
www.masellimisure.com