

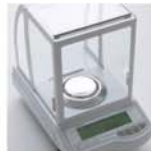
ANALIZZATORE ENOLOGICO BREVETTATO PATENTED OENOLOGICAL ANALYSER

QUICK



laboratory electronic balances & oenological equipments

laboratory
balances



industrial
scales



instruments
for paint



oenological
equipments



digital
tensiometer



calibrated
masses



Analizzatore enologico completamente automatico Completely automatic oenological analyser

Strumento da utilizzare in abbinamento al distillatore elettronico DEE e al generatore di vapore VADE Gibertini (in accordo con il Regolamento CEE N. 2676/90) per determinare:
This instrument is to be used together with the Gibertini electronic distilling unit DEE and the steam generator VADE (according to EEC Regulation N. 2676/90) to determine:

Sul distillato: On the distillate:

L'acidità volatile lorda e corretta
The gross and correct volatile acidity

L'anidride solforosa totale
The total sulphur dioxide content

Sul vino tal quale: On the wine:

L'acidità totale
The total acidity

L'anidride solforosa libera sui vini bianchi, rosati e rossi: questi ultimi dopo trattamento con SO₂ BUBBLE
The free sulphur dioxide on white, rosé and red wines: these are measured after treatment with SO₂ BUBBLE

Ripetibilità Repeatability:

Per l'acidità volatile: 0.04 g/l
For the volatile acidity: 0.04 g/l

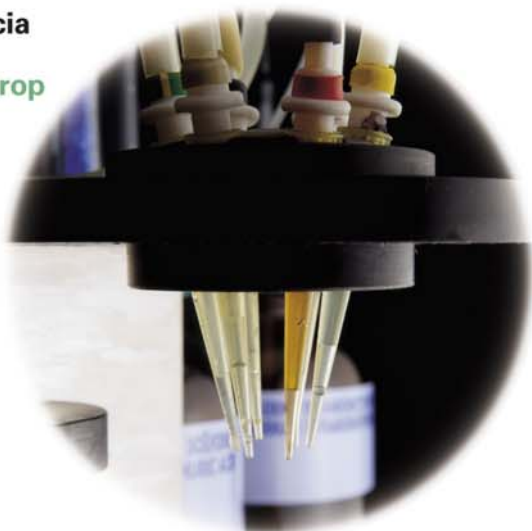
Per l'anidride solforosa totale: 6 mg/l
For the total sulphur dioxide: 6 mg/l

Per l'acidità totale: 0.07 g/l
For the total acidity: 0.07 g/l

Per l'anidride solforosa libera: 2 mg/l
For the free sulphur dioxide: 2 mg/l

Caratteristiche - Features

Ritorno goccia automatico Automatic drop return



Automatismo brevettato di ritorno goccia automatico che assicura una ripetibilità maggiore e limita gli errori: detto automatismo recupera la goccia che rimane sul puntale alla fine di ogni erogazione
A patented design for the automatic collection of the residual drop on the cap assures a better repeatability and reduces mistakes; this system retrieves the drop that remains on the cap at the end of every delivery.

Calibrazione Calibration



Calibrazione dei canali facile e veloce mediante matraccio da 10 ml in classe A e possibilità di verificare la calibrazione memorizzata.
Easy and speedy calibration of the delivery tubes with a 10 ml Class A flask and the possibility to verify the stored calibration information.

Funzionamento - Operation Operation



Titolazione colorimetrica automatica: lo strumento rileva la variazione di colore degli indicatori determinando il punto di fine titolazione.

Automatic colorimetric titration: the instrument records the colour changes of the indicators defining the end-point of the titration.



Tempo di esecuzione* (esclusa la distillazione o il gorgogliamento tramite SO₂ BUBBLE)

Time of analysis* (distillation or bubble processes not included)

Acidità volatile corretta: 5-6 minuti
Correct volatile acidity: 5-6 minutes

Acidità volatile lorda: 3-4 minuti
Gross volatile acidity: 3-4 minutes

Anidride solforosa totale: 4-5 minuti
Total sulphur dioxide: 4-5 minutes

Acidità totale e anidride solforosa libera: 2-3 minuti
Total acidity and free sulphur dioxide: 2-3 minutes



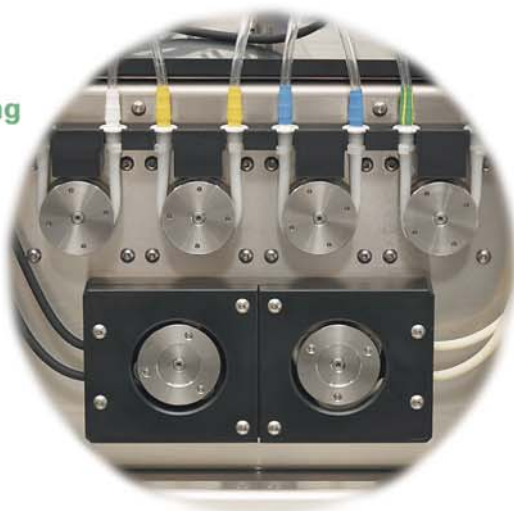
Caratteristiche generali General characteristics

Rivestimento in acciaio inox
Stainless steel cover

Indicazione automatica di fine reattivo
Automatic indication of end of reactive

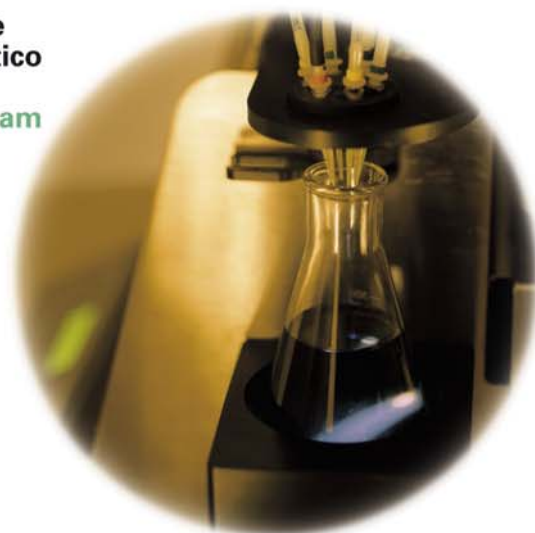
* Valori indicativi che dipendono dal tipo di campione
* Indicative values depending on the sample

Circuiti di dosaggio a vista Visible dosing circuits



Circuiti di dosaggio a vista per migliore controllo di funzionamento e facilità di sostituzione tubi.
The pumps and circuits are visible at the front of the instrument for a better operator monitoring and to facilitate substitution of tubes.

Agitazione Raggio ottico Stirring Optical Beam



Agitazione del campione a mezzo motore passo passo con rotazione destra/sinistra per evitare vortici che interferiscono con il raggio ottico.
The sample is stirred by a stepping motor with right and left rotation to avoid vortex formation which can interfere with the optical beam.



Autonomia di funzionamento ** Working capability

Acidità volatile (limite massimo per vini rossi 1.20 g/l): circa 60 analisi
Volatile acidity (maximum limit for red wines 1.20 g/l): about 60 analysis

Anidride solforosa totale (limite massimo per vini bianchi e rosati 210 mg/l): circa 30 analisi
Total sulphur dioxide (maximum limit for white and rosé wines 210 mg/l): about 30 analysis

**Valori indicativi valutati in base ai valori massimi dei limiti stabiliti dalla legislazione CEE sui vini
**Indicated values have been evaluated as per maximum values established by the EEC legislation on wines



Funzioni selezionabili da tastiera: Keyboard functions:

Riempimento tubi
Tube filling

Svuotamento tubi
Tube emptying

Impostazione numero della prova
Test Number

Attivazione funzione di agitatore
Stirrer check

Calibrazione delle pompe
Pump calibration

Fattore moltiplicativo per l'esecuzione dei calcoli (per l'acidità volatile)
Multiplication factor for calculus (for the volatile acidity)

Selezione della lingua
Language selection

Attivazione/disattivazione segnale acustico
Sound signal check

Valore del titolo dello iodio
Iodine concentration value

Selezione del tipo di analisi
Analysis selection

Impostazione tempo di gorgogliamento del Bubble
Bubble cycle timer selection

Stampa
Print

Campione 5:

AV LORDA 0.49 g/l
AV CORRETTA 0.34 g/l

Campione 6:

SO2 LIBERA BIANCO 3.8 mg/l



Dotazione

Additional equipment supplied:

6 contenitori per reattivi (bottiglie di sicurezza rivestite da una speciale pellicola anti-scheggia) con indicatore elettronico di livello e valvole deumidificanti per proteggere le soluzioni dall'aria
 6 glass containers for the reagents (security bottles covered by a special antisplinter film) with an electronic indicator of the level and drying valves to protect the solution from the air

1 contenitore per blu di bromotimolo
 1 container for bromothymol blue

2 beute da 300 ml
 Two 300 ml flasks

2 matracci da 10 ml in classe A per la calibrazione delle pompe
 Two 10 ml flasks class A for pump calibration

2 ancorette
 2 Magnetic stirring bars

Uscita parallela per stampante
 Parallel output for printer

Tubi di ricambio
 Replaceable tubes

Puntali di ricambio
 Replaceable tips

Manuale di istruzioni
 Instruction manual

A richiesta

Optional equipment available on request

Stampante
 Printer

Campionatore
 Sampler

Caratteristiche tecniche

General requirements

Tensione di rete
 Mains supply voltage:
 220 V -15% +10% (a richiesta/on request 110 V)

Condizioni ambientali d'uso:
 Operating temperature
 +10/+40 °C

Assorbimento:
 Consumption:
 ~ 50 VA

Fusibile:
 Fuse:
 1 AT

Dimensioni: 45x52x45 cm (lpxh)
 Dimensions: 45x52x45 cm (wxdxh)



Vantaggi

Advantages

RIPETIBILITÀ:
 sistema completamente automatico
REPEATABILITY:
 completely automatic system

RIPRODUCIBILITÀ:
 sistema indipendente dalla soggettività dell'operatore
REPRODUCIBILITY:
 System operates independently of the operator's subjectivity

ECONOMICITÀ:
 risparmio di tempo rispetto ai sistemi manuali
CHEAPNESS:
 Time saving compared to manual systems

SO₂ Bubble

SO₂ BUBBLE - brevettato SO₂ BUBBLE - patented design

Per la determinazione dell'anidride solforosa libera nei vini rossi e rossissimi e nei mosti.

To determine the free sulphur dioxide in red and very red wines and in musts.

Permette di fissare stabilmente l'anidride solforosa libera dal vino in una soluzione acquosa incolore che potrà poi essere titolata con il QUICK.

It allows extraction and bonding of the free sulphurous dioxide from wine into a water, colourless solution which can then be titrated with QUICK.

Permette di avere un'indicazione qualitativa della presenza di acido ascorbico per differenza tra la titolazione sul vino tal quale e quella sul vino dopo trattamento con SO₂ BUBBLE.

It also allows for a qualitative indication to be made of the presence of ascorbic acid based on the difference between the titration on wine and that on wine after treatment with SO₂ BUBBLE.

Caratteristiche generali General characteristics

Arresto automatico del gorgogliamento
Automatic stop of bubble cycle

Pompa a membrana con flusso caratteristico
Membrane pump with characterised flow



laboratory electronic balances & oenological equipments