

HI83749

微电脑酒类浊度 (EPA 标准) 测定仪

性能特点

- 酒类浊度 - 硅皂土测定, 自动量程转换, 大屏幕显示
- 平均测量模式 (AVG): 多次读数的平均值, 确保准确性
- USEPA 标准和 Standard Method 2130B 方法
- GLP 管理功能, 查询设置、校准、时间等信息
- 手动校准, 内置标准校准点: <0.1、15、100、500 NTU
- USB-RS232 双数据接口、200 组数据存储、卓越数据管理



酒类浊度暨硅皂土控制

酒类浊度 - 硅皂土测量的重要性

为防止瓶装酒的蛋白质浑浊和沉淀问题, 酒在灌装前需要添加稳定剂, 皂土是最常见稳定剂, 它属于火山岩黏土类型, 可使葡萄酒颜色变浅、澄清透明, 显著提高葡萄酒对蛋白质、铁、铜的稳定性, 并改善酒的口感, 提高出酒率。皂土的类型和品质对葡萄酒改善蛋白质至关重要, 在酒类加工产业中, 需测量每个批次的皂土性能。红酒中皂土一般控制在 12g/hL(1lb/1000gal)。低酚类酒 (如红酒、浅红色酒和白酒) 灌装前需检测蛋白质稳定性。Hanna 提供了蛋白后期浑浊快速测量技术, 随时检测皂土添加量, 以保证蛋白质的稳定性。过量添加皂土, 会影响酒的香味、成分和色泽, 尤其是新酿红酒, 因此控制皂土添加指标是提高蛋白质的稳定性, 降低酿酒成本的最要环节。

基础配置



主机



HI83749-11
专用浊度 (EPA) 标准组



HI731333N
专用玻璃比色皿套装



中英文说明书

技术参数

测量范围	0.00 to 9.99、10.0 to 99.9、100 to 1200 NTU
解析度	0.01 NTU(≤ 9.99 NTU)、0.1NTU(≤ 99.9 NTU)、1NTU(≤ 1200 NTU)
测量精度	读数 ±2% + 0.05NTU @ 25° C/77° F
测量重复性	读数的 ±1% 或 0.02 NTU, 取较大者
最低检出限	< 0.05 NTU
测量方法	浊度测定法, 符合 USEPA 方法 180.1 和标准 2130B
校准模式	手动校准, 内置标准校准点: <0.1、15、100、500 NTU
光学系统	定制专用接收器暨光源系统
数据管理	USB-RS232 双数据接口, 200 组测量数据存储
电源模式	4×1.5VAA 电池; 15 分钟不做任何操作, 将自动关机
使用环境	0 to 50° C (32 to 122° F), RH max 95%, 无冷凝
尺寸重量	主机尺寸: 224 x 87 x 77 mm, 主机重量: 512g

* 选购配件见 24 页