



# Mi455 – Mini Titrator



за определяне на **СВОБОДЕН И ОБЩ СЕРЕН ДИОКСИД** в анализа на вино

**Mi 455** е лесен за ползване, микропроцесорен минититратор, за определяне свободното и общото количество на  $SO_2$  в процеса на винопроизводството, с директен отчет, в обхвата  $0 \div 400$  ppm . Уредът се доставя с предварително програмиран метод за анализ на виното.

Технически, сулфит е сол или естер на серистата киселина, но обикновено това е серен диоксид ( $SO_2$ ). Сулфитът е най-ефикасния и широко използван консервант във винопроизводството. Той предпазва “мъстта” и вината от преждевременно окисляване и микроорганизми, които могат да повредят виното. Сулфитът запазва свежестта и цвета на виното и е важен фактор при стареенето на вината, след първата година, без влошаване на качеството. Той също така подтиска дивите, некултивирани дрожди и по този начин позволява на култивираните дрожди да доминират при ферментацията.

Сулфитите могат да бъдат “свързани” или “свободни”. “Свързаните”  $SO_2$  се комбинират с алдехидни съединения, които са главната причина за окисляване на виното .

“Свободният”  $SO_2$  е резултат от разпръскването на активните  $SO_2$  и е единствения  $SO_2$  , който оказва антисептична и антиокислителна защита на вината. Най-ефикасно въвеждане на свободен  $SO_2$  във винения продукт е добавянето на калиев метабисулфит. Ефективността на свободния  $SO_2$  зависи от pH на средата, в която се добавя .



## Лесни стъпки

Пригответи пробата за измерване с виното и реактива , натисни старт бутона и отчети показанието .



<b>Mi 455</b>	<b>Титратор за серен диоксид</b>
Обхват	0 до 400 ppm
Точност	5% от стойността
Разрешаваща способност	1 ppm
Обем на пробата	50 ml
Принцип	Еквивалентна точка на редокс-потенциал
Метод	титрометричен
Работна среда	0 до 50°C ; RH max. 95%
Дебит на помпата	0,5 ml/ min
Скорост на бъркане	1500 rpm
Размери	208X214X163
Тегло	2,2 kg кг