

Mi456 – Mini Titrator



За определяне на **ОБЩАТА КИСЕЛИННОСТ**
в анализа на вино



Mi 456 е лесен за ползване, микропроцесорен минититратор. Определя титруемата обща киселинност в процеса на винопроизводството, с директен отчет в g/L, в обхвата 0,0 ÷ 25,0 g/L. Уредът се доставя с предварително програмиран метод за анализа.

Наричана още **TA** (Total Acidity), титруемата киселинност е сума от фиксираните и летливи киселини, налични във виното. Тази сума се определя чрез химическия процес титруване. Титруемата киселинност обикновено се определя с термина винена киселина, независимо от това, че в нея се съдържат и други киселини. Титруемата киселинност се изразява в грамове или в проценти на литър. Например 0,7% киселинност е равностойно на 7 g/L.

Киселинността на мъстта води до лоша ферментация. Високо киселинно съдържание на виното придава неприятен вкус на вкиснато. Все пак известно количество киселина е необходима за ферментацията, като до ¼ от първоначалното съдържание се консумира от дрождите по време на ферментацията. Нискокиселинна мъст обикновено се коригира като се добавя винена киселина, лимонена, ябълчна или киселинни съчетания. Начален киселинен тест е задължителен във винопроизводството.

pH електродът и температурната сонда се доставят с Mi 456



Mi 456	Титрувана пълна киселинност	Температурна компенсация	Автоматична от 0.0 до 100.0 ⁰ C
Обхват	0.0 до 25.0 g/L винена киселина	pH електрод	MA919B/1 (включен)
Разрешаваща способност	0.1 g/L	Температурна сонда	MA831R (включен)
Точност	5% от показанието	Дебит на помпата	0.5 ml/min
Метод	титруване	Скорост на разбъркване	1500 rpm
Принцип	титруване в крайна точка	Работна среда	0 до 50 ⁰ C ; влажност – макс. 95%
pH калибровка	в 1 точка, според крайната на титруване: 7.0 pH или 8.2 pH	Захранване	220 V / 50 Hz ; 10 VA
Обем на пробата	2ml	Размери	208X214X163 mm