

HI 981033

Medidor de pH para vinos con tecnología CPS



El medidor de pH para vinos HI981033 ha sido diseñado con características avanzadas incluyendo un electrodo de pH único, con una funda móvil de Polietileno (PE) como parte de la unión de referencia externa, y una punta sensitiva en forma de domo fabricada en vidrio de baja temperatura.



- Electrodo de pH con funda removible de PE (Tecnología CPS)
- Cuerpo de vidrio
- Calibración Automática
- Pantalla LCD

Especificaciones		HI 981033
pH	Rango	0.0 a 14.0 pH
	Resolución	0.1
	Precisión	±0.02 pH
Electrodo	Electrodo de pH incorporado para vinos con tecnología CPS.	
Apagado automático	Seleccionable por el usuario: apagado, 8 o 60 minutos	
Tipo de batería y duración	Batería de iones de litio CR2032 (1) / aproximadamente 1000 horas de uso continuo	
Información sobre pedidos	Se entrega con el electrodo de pH para vinos incorporado, (2) sachet de solución buffer 3.00 pH HI50003, (2) sachet de solución buffer 7.01 pH HI70007, (2) sachet solución de limpieza para el electrodo (solución para depósitos de vino) HI700635, sachet de solución de limpieza para manchas de vino HI700636, solución de almacenamiento HI9070, (13 ml) solución de almacenamiento HI9072, manual de instrucciones.	

Conductividad

(estabilidad tartárica) en vino

El ácido tartárico y sus diversas formas se encuentran en las uvas y el vino, la forma principal del ácido tartárico presente en el vino es potasio bitartrato, comúnmente abreviado como KHT. Como las uvas se desarrollan en la vid, el potasio de el suelo se mueve hacia la fruta madura y forma KHT soluble. La presencia de KHT en el vino puede conducir a su precipitación, o formación de depósitos cristalinos, en un producto terminado. Los cristales KHT son las partículas visibles que puede aparecer en el fondo de las botellas de vino durante el almacenamiento, la exportación o cuando se enfría antes consumo. Si bien es natural e inofensivo, puede ser percibido como indeseable para un cliente.

La estabilidad del tartrato se puede determinar mediante el uso de un medidor de conductividad. Cuando KHT cristaliza durante la estabilización en frío, hay una pérdida de iones de potasio al formar un precipitado. La pérdida de iones de potasio de la solución resulta en una caída en la conductividad. Gotas más altas en conductividad durante la prueba indican menos estabilidad del vino.

