

**FOTÓMETRO PARA ÁCIDO TARTÁRICO EN VINO
MOD. MI454 – MILWAUKEE**



IndusLab[®]

El MI454 es un fotómetro fácil de usar para monitorear el ácido tartárico en el proceso de elaboración del vino. Este instrumento da una lectura directa en mg/L, con un rango de 0.0 a 5.0 mg/L.

El ácido tartárico es un ácido orgánico cristalino blanco. Ocurre naturalmente en muchas plantas, particularmente uvas y tamarindos, y es uno de los principales ácidos encontrado en el vino.

Las sales del ácido tartárico se conocen como tartratos. es un dihidroxi derivado del ácido dicarboxílico. Estos "tartratos" son inofensivos, a pesar de que a veces se confunden con cristales rotos y se previenen en muchos vinos a través de la estabilización por frío. Los tartratos que quedan en el interior de las barricas de envejecimiento fueron en un momento una importante fuente industrial de bitartrato de potasio.

Sin embargo, el ácido tartárico juega un papel importante químicamente, bajando el pH del fermento del "mosto" a un nivel en el que muchas bacterias dañinas indeseables no pueden vivir y actuar como preservante después de la fermentación.

- Equipo con carcasa de plástico rígido resistente
- Display de cristal líquido
- Cubetas de vidrio con tapa rosca
- Manual de operación
- Incluye 2 cubetas de reactivos

Paso 1

Preparar la muestra a medir con vino y reactivo de ácido tartárico y poner a cero el instrumento.



Paso 2

Agregue el reactivo en la cubeta y luego insértelo en el instrumento y anote la lectura.

Especificaciones

- Rango: 0.0 a 5.0 g/L
- Precisión: típico $\pm 5\%$
- Fuente de luz: Lámpara de tungsteno con banda estrecha y filtro de interferencia @ 525 nm.
- Sensor: Fococelda de silicona
- Método: La reacción del ácido tartárico con el reactivo causa que la muestra se vuelva de color naranja/amarillo
- Condiciones ambientales: 0 a 50°C; máx. RH 95%
- Alimentación eléctrica: 4 x 1.5V AA (incluidas)
- Auto apagado: Después de 15 minutos sin uso
- Dimensiones: 225 x 85 x 80 mm
- Peso: 0.5 kg.