



## Distillateur œnologique "DE-1626"

APPAREIL POUR OBTENIR LE DISTILLAT DE BOISSONS ALCOOLISÉES VALIDÉ CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT CEE N° 2676/90 (ANALYSE DE VINS) ET CEE N° 2870/2000 (ANALYSE DE SPIRITUEUX).

### APPLICATIONS

Degré d'alcool des vins. Degré alcoolique pour les spiritueux à degré élevé. Acidité volatile. Acide Sorbique.

### CARACTÉRISTIQUES

Distillation par entraînement à la vapeur.

Design spécial pour obtenir le distillat de vins et de boissons alcoolisées pour déterminer le degré d'alcool volumétrique, l'acidité volatile, l'acide sorbique et autres.

Capacité pour distiller des volumes jusqu'à 400 ml.

Arrêt automatique de la distillation.

Opération extrêmement simple et maintenance minimum.

Générateur de vapeur protégé avec système de sécurité. Comprend:

- Tube de Ø 42 mm pour échantillons d'acidité volatile.
- Tube de Ø 52 mm pour échantillons d'acidité volatile et 100 ml degré d'alcool.
- Tube de Ø 80 mm pour échantillons de 200 ml pour degré d'alcool.
- Fiole jaugée à 200 ml pour recueillir le distillat.

### DONNÉES TECHNIQUES

Validé conformément aux critères du règlement CEE N° 2676/90 et CEE N°2870/2000.

Vitesse de distillation: 30-40 ml/min. (on obtient 200 ml de distillat en 5/6 minutes).

Débit d'eau de réfrigération: 80-100 l/h.

Consommation d'eau du générateur de vapeur : entre 1 et 1,25 ml par ml de distillat obtenu.

Puissance du générateur de vapeur: 2400 W.

### PANNEAU DE COMMANDES

Contrôle électronique de l'opération.

Interrupteur général.

Touche START.

Touche STOP.

Touche ADD.

La fonction ADD permet l'obtention du distillat jusqu'à la marque nivelée de la burette. De cette manière, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau pour compléter les 200 ml précis du distillat.

### VALIDATION

Le distillateur œnologique DE-1626 a été validé par la station œnologique INCAVI de Vilafranca del Penedès. Dans leur laboratoire, ils ont réalisé les essais de validation du distillateur œnologique DE-1626 pour déterminer le degré d'alcool volumétrique selon les critères établis par le règlement de la CEE N° 2676/90 et CEE 2870/2000. Des échantillons hydroalcooliques ont été analysés ainsi que plusieurs vins et spiritueux ayant un degré élevé. Les résultats obtenus ont été satisfaisants en terme d'exactitude et de précision. Le laboratoire souligne également la facilité d'utilisation de l'appareil.

### MODÈLE

Code	Haut. / Larg. / Prof. cm	Consom. W	Poids Kg
<b>4001626</b>	<b>90 30 30</b>	<b>2400</b>	<b>20</b>

Livré avec un tube de chaque de Ø 42, 52 et 80mm et une fiole de 200ml.



*Le dispositif d'arrêt automatique finalise la distillation avant d'atteindre les 200ml de distillat. Moyennant la fonction ADD, il est possible d'ajouter de petites quantités de distillat jusqu'à compléter l'arasement de la fiole, sans ajouter d'eau étrangère à la distillation.*



### ACCESSOIRES



**Tubes de verre** adaptables.

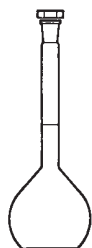
Code	Dimensions
<b>4042300</b>	Ø 42 x 300 mm
<b>1001422</b>	Ø 52 x 300 mm
<b>1000646</b>	Ø 80 x 300 mm



**Portoirs pour tubes**

de 6 postes en acier inox.

Code	Pour tubes dimensions
<b>4000648</b>	Ø 42 mm
<b>4001473</b>	Ø 52 mm
<b>4001613</b>	Ø 80 mm



Fiole jaugée à 200 ml.

Code **1001636**

**Alcoomètres gradués**

en 0,1 degré alcoolique.

Code Graduation

<b>1001629</b>	0 - 10
<b>1001630</b>	10 - 20
<b>1001631</b>	20 - 30
<b>1001632</b>	30 - 40
<b>1001633</b>	40 - 50
<b>1001634</b>	50 - 60
<b>1001635</b>	90 - 100



**Support incliné** en méthacrylate pour 6 unités.

Code **1000015**