

La rapidez de puesta en marcha y la fiabilidad de los resultados obtenidos permiten al DE EVO encontrar su puesto en todos los laboratorios concernidos por el análisis de los vinos, espirituosos, bebidas fermentadas, zumos de fruta, y de numerosos otros productos agoralimenticios (salsa de tomate, vinagre, etc...).

## Ventajas

- Conforme a las prescripciones europeas (J.O. L272 del 03/10/90) así como las recomendaciones del O.I.V tales como se describen en el Recueil des Methodes d'Analyses des Vins et des Moûts.
- Destilación de los vinos y bebidas que contienen hasta 40% Vol. de alcohol, y de 40 a 80% Vol. después de la dilución de la muestra
- Extracción de los ácidos volátiles
- Extracción del ácido sórbico

## Características

### DESTILACION/EXTRACCION :

- Selección del programa y del volumen que destilar o extraer gracias a un teclado y a una pantalla digital
- Fin de la destilación determinada por un sistema de pesa, sin pre-calibración, gracias a una pesa electrónica de precisión
- Interrupción automática provocando el paro de la bomba que alimenta el generador y el corte del circuito de refrigeración
- Generador de vapor integrado con potencia alta (2800W)
- Barboteador con collares calentadores para asegurar un buen arrastre de los vapores
- Vidriería de gran dimensión (columnas de rectificación y de refrigeración con alto rendimiento)
- Tiempo de operación muy corto : 5 a 6 min por operación

### SEGURIDAD / MANTENIMIENTO :

- Puerta de protección en plexiglas
- Alarma sonora cuando la temperatura de refrigeración es demasiado elevado (superior a 25°C)
- Pistola de limpieza
- Evacuación fácil de las muestras, aún no líquidos
- Poco mantenimiento, pocas piezas de desgaste
- Acceso fácil a las distintas partes del aparato (vidriería, generador de vapor)
- Auto-diagnóstico en caso de anomalía

### ACCESORIOS PROVISTOS :

- Pipetas y frasco volumétrico
- Productos necesarios a la destilación de alcohol y a la extracción de los ácidos volátiles (excepto agua demineralizada)
- Tubos de conexión del circuito de refrigeración y tubo de evacuación de las muestras
- Manual de uso detallado

### INSTALACION Y PRODUCTOS

#### REQUERIDOS :

- Alimentación eléctrica : 220V - 50 Hz
- Alimentación en agua : presión mínima 1,2 bar, temperatura aconsejada 18°C, flujo mínimo 5-6L/mn
- Bidón de agua demineralizada



#### Principio :

Un generador de vapor alimentado en agua demineralizada permite, por chapoteo de vapor en la muestra, un arrastre, según el método escogido, de los ácidos volátiles, de los alcoholes, etc.

Una columna de rectificación llena de anillos de Raschig separa e impide la destilación del ácido láctico. Un refrigerante con espiras, equipado de un tubo con bolas para la puesta al aire (equilibración de las presiones hacia el exterior) condensa y recupera la totalidad de los vapores.

El destilado sale por una punta afilada y se receptiona en un frasco volumétrico puesto en una pesa que detecta automáticamente el fin de la destilación según el método escogido.

Dimensiones (HxLxP) y peso : 97 x 45 x 36 cm ; 30 Kg  
Desarrollado y fabricado en Francia



LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON



872, route de la Gare  
37210 NOIZAY - FRANCE  
Tél : +33 (0)2 47 25 58 25  
Fax : +33 (0)2 47 25 58 30  
info@dujardin-salleron.com  
www.dujardin-salleron.com

Entreprise certifiée  
ISO 9001 : 2008



FRANCE  
Certificat n°2005101402