



classic Ebulliometer

Classic Ebulliometer (ref. 1010056)

Ausstattungsmerkmale

- | Behälter
- | Kondensator
- | Quecksilberthermometer
- | Docht
- | Ebulliometerkappe
- | Ebulliometer-Maßstab
- | Mess-zylinder
- | Spiritusbrenner
- | Bedienungsanleitung

zugehörige Produkte

- digitaler Alcoholimeter USB
- weisser Referenzwein
- roter Referenzwein
- Präzisionsbarometer

ref. 1016002
ref. 1004003
ref. 1004010
ref. 042002010



Hinweise

Sie haben ein Ebulliometer, das auf der hundertjährigen Technik der Ebulliometrie basiert, für die Bestimmung von Prozentvolumen in trockenen Weinen normaler Zusammensetzung erhalten. Dies geschieht einfach, schnell und wirtschaftlich.

Sie müssen die Siedetemperaturen von Wasser/Wein-Bezugswerten und zu analysierenden Proben mit dem Ebulliometer-Maßstab erfassen und direkt das Prozentvolumen mit einer Messunsicherheit von +/- 0,15%vol. und einer Genauigkeit von 0,1%vol. anzeigen.

Anleitung Montage

- 01 Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- 02 Platzieren Sie den Kondensator F in der Öffnung G.
- 03 Füllen Sie die Spirituslampe B mit Alkohol und legen Sie sie mittig unter den Kamin C.
- 04 Überprüfen Sie, ob der Hahn E geschlossen ist.

Kalibrierung

- 05 Füllen Sie den Zylinder bis zur unteren Markierung mit Wasser.
- 06 Schütten Sie das Wasser durch die Öffnung A in den Behälter.
- 07 Stecken Sie das Thermometer D durch die Öffnung A in den Behälter.
- 08 Für diesen Vorgang ist es nicht erforderlich, Wasser in den Kondensator F zu leiten.
- 09 Zünden Sie den Docht der Spirituslampe B an.
- 10 Etwa 3 Minuten später steigt das Quecksilberthermometer an und der Dampf wird über das Kondensatorrohr H abgegeben.
- 11 Schauen Sie auf das Thermometer, wenn sich die Quecksilbersäule stabilisiert hat, notieren Sie den Wert, d.h. 99,8 ° C.
- 12 Löschen Sie das Feuer, öffnen Sie den Hahn E, lassen Sie das Wasser aus dem Behälter fließen und kühlen Sie dann mit Wasser.

Bestimmung der Volumenprozente

13. Gießen Sie die zu analysierende Probe durch Öffnung A in den Behälter und schütteln Sie diese, um möglicherweise darin befindliche Tröpfchen zu beseitigen. Öffnen Sie den Hahn E, um die Flüssigkeit freizusetzen.
14. Füllen Sie das Glasrohr bis zur oberen Linie mit der zu analysierenden Weinprobe und gießen Sie diese durch die Öffnung A und platzieren Sie das Thermometer in der gleichen Öffnung.
15. Füllen Sie den Kondensator F mit kaltem Wasser.
16. Zünden Sie den Docht der Spirituslampe B an, platzieren Sie diese mittig unter dem Kamin C.
17. Etwa 3-5 Minuten danach sollte die Quecksilbersäule stabilisiert sein und notieren Sie den erhaltenen Messwert, d.h. 90,9 ° C und beenden Sie mit Schritt 12.

Berechnen der Alkoholstärke

Auf der Scheibe muss der Wert der Siedewassertemperatur (kleine Scheibe) mit der "0" des Alkohols übereinstimmen. Die Scheibe ist nun kalibriert und einsatzbereit für das Ablesen der Proben. D.h.: Wasser-Siedetemperatur: 99,8 °C;

Wein-Siedetemperatur: 90,9 ° C; Weinalkohol nach Volumengehalt: 12,5%vol.

Beobachtungen

Messungen mit Wasser oder einer Probe sind nicht immer fehlerfrei.

Die Flamme der Lampe muss gleichmäßig sein, versuchen Sie, sie immer auf dem gleichen Niveau zu halten.

Lassen Sie nach Gebrauch kein verbrauchtes Material im Gerät zurück, um die Entstehung von Ablagerungen zu verhindern. Den Behälter nach Gebrauch mit Wasser füllen.

Um das Zerschneiden des Thermometers zu vermeiden, achten Sie darauf, Temperaturschocks zu vermeiden.

Für Flüssigkeiten über 17 % Vol. (maximal zulässige Messwerte) wird eine proportionale Verdünnung vorgenommen und diese verwendet. Verwenden Sie diesen Faktor für den gleichen Messwert.

Nach der Kalibrierung des Gerätes führen Sie alle notwendigen Maßnahmen durch. Sie müssen nicht erneut kalibrieren, da barometrische Schwankungen in der Regel nicht plötzlich auftreten.

Die Schraubenmutter sollte regelmäßig geölt werden, um Schäden zu vermeiden.

Zur Analyse von Weinen mit hohem CO₂-Gehalt, insbesondere von jungen Weinen, sollte zuvor die Probe gerührt bzw. geschüttelt werden. Wenn sich weiter Schaum bildet, füllen Sie den Behälter mit weniger Messvolumen.

