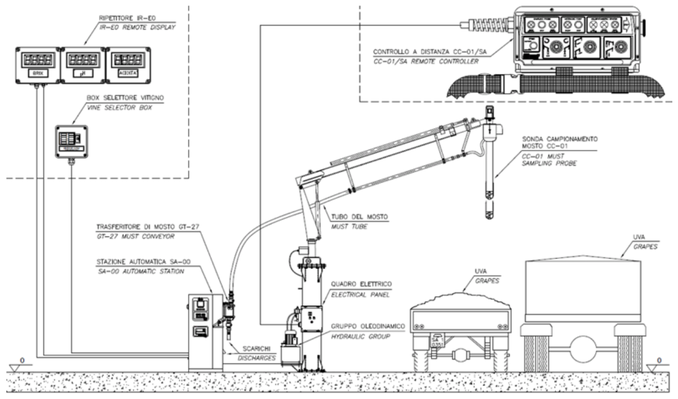
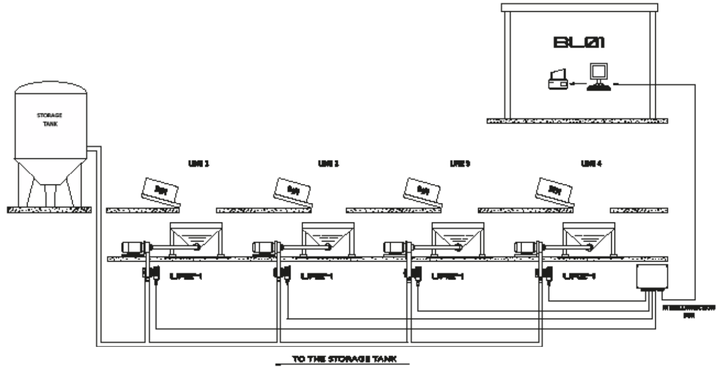
MUESTREO DE CAMIONES



MUESTREO DESPUÉS DE LA TRITURADORA



ANALIZADORES PORTÁTILES LP20

En sus aplicaciones portátiles, los sensores se colocan en una caja IP67 dotada de panel de control táctil local, baterías, celda de flujo, tubos y todos los accesorios necesarios para la medición en línea. En la configuración *single channel* (CO_2 u O_2) tanto como en la *dual channel* (CO_2+O_2), el LP20 es ligero, aunque muy robusto y fácil de operar para una conexión rápida a un tanque o una tubería.

CONFIGURACIONES SA

La estación de análisis SA es un equipo modular que puede entregarse en configuraciones diferentes según las necesidades:

	CONCENTRACIÓN	pH	ACIDEZ TOTAL	C.F.
SA01	●			
SA02	●	●		
SA03	●	●	●	
SA11	●			●
SA12	●	●		●
SA13	●	●	●	●

Los modelos SA01, SA02, SA03, cuando se solicitan con la determinación de C.F. (Calidad Fenólica), se convierten en SA11, SA12 y SA13. Es posible completar la estación posteriormente.

El equipo, sea cual sea la conformación elegida, puede completarse con el transferidor de mosto o, de otra forma, tiene que alimentarse manualmente.

Más productos para el análisis del vino

LM05
Lab - Fermentación

Laboratorio - Azúcar, Alcohol, Extractos

IF01
En línea - Fermentación

En línea - Azúcar, Alcohol, Extractos

ZZ2001608A

maselli
PROCESS ANALYZERS

43125 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411
www.maselli.com

maselli
PROCESS ANALYZERS

CC07 - SA

ANÁLISIS DE LAS UVAS A LA ENTREGA

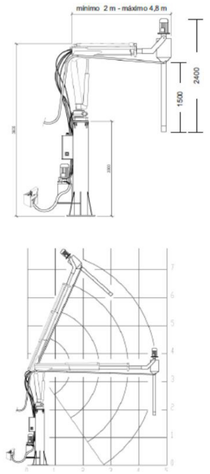
MUESTREO - CONCENTRACIÓN - pH - T.A. - C.F.

CIC
www.cic-analytic.com
Blas Parera 4035, Olivos, Buenos Aires – Argentina
ventas@cic-analytic.com
Tel: +54 11 4717 - 4423

MUESTREADORES

Para la evaluación de las uvas a la entrega, Maselli, desde siempre líder en el sector a nivel mundial, ofrece modelos diferentes de muestreadores de camiones que pueden combinarse con una gama completa de analizadores multiparamétricos.
También es posible analizar el mosto después de la trituradora en su recorrido hacia los tanques de almacenamiento. Maselli ofrece una solución modular y personalizada según las necesidades.

CC07



La sonda motorizada CC07 muestrea las uvas a través de un sinfín y las convierte en mosto límpido mediante una máquina despalilladora de alto rendimiento. La transferencia del mosto de la sonda a la estación de análisis ocurre por caída de gravedad. La transferencia consiste en tres unidades telescópicas en acero inoxidable que evitan la contaminación por muestras anteriores y en un tubo flexible que trae el mosto hasta la estación de análisis. La estructura de la sonda, accionada por un motor eléctrico, facilita su mantenimiento y limpieza.

OV01

El sistema de muestreo por vacío permite muestrear uvas y mosto de bins y cajones. Sin embargo, puede utilizarse también para muestrear de camiones. El OV01 está dotado de una lanza de muestreo con un tubo de 3 a 8 metros de longitud. El mosto acumulado puede enviarse a la estación de análisis automática o manualmente. El ciclo de muestreo se gestiona automáticamente de PLC. La estructura en acero inoxidable y la calidad de los materiales empleados garantizan un alto rendimiento y larga duración vida útil.

OV01

ANALIZADORES

SA Serie

Hoy las estaciones SA se han convertido en un auténtico centro de análisis, capaz de proporcionar un cuadro analítico preciso de las uvas a la entrega. El sistema es modular y, según las necesidades, puede analizar:

- contenido de azúcar
- pH
- acidez total
- calidad fenólica
- color
- potasio (opcional)

La estación automática es un monobloque completamente equipado, con transferidor automático GT27 opcional, impresora y lector de códigos de barras. La estructura es robusta, ideal para los entornos industriales y su diseño facilita su mantenimiento. Los datos medidos se indican directamente en la pantalla del equipo y pueden enviarse a un centro de almacenamiento de datos.

LA Serie

El refractómetro automático LA02 analiza el mosto midiendo el contenido de azúcar y, posiblemente, el de pH. Indica las mediciones en la pantalla táctil y gestiona todas las fases de muestreo y análisis.
El mosto puede alimentarse:

- Manualmente vertiéndolo en el recipiente dedicado
- Automáticamente, directamente de una sonda de muestreo. En este caso la versión con transferidor automático insertado directamente en el analizador hace que el sistema sea muy compacto.

Una salida para la conexión a una impresora externa o a un PC está disponible.
La estructura en acero inoxidable y la calidad de los materiales empleados garantizan un alto rendimiento y larga vida útil.

LR Serie

El refractómetro digital LR03 analiza el mosto midiendo el contenido de azúcar e indica los datos en la escala enológica deseada. Una impresora serial puede conectarse al LR03 para imprimir tarjeta de pesaje, también multihoja. La misma salida puede utilizarse para su conexión a un PC. El LR03 es adecuado para las bodegas que necesiten un equipo robusto, económico, completo y altamente preciso.

SISTEMAS

SC04

SC04

El sistema de análisis SC04 permite medir el contenido de azúcar de muestras de uvas directamente en la sonda de muestreo.

La concentración de azúcar se mide a través de una unidad refractométrica integrada en la sonda que opera durante todo el tiempo de muestreo.

Después del muestreo, el dato obtenido se envía a la unidad de control donde se visualiza en un panel de control dedicado. También es posible imprimir los datos en tarjetas.

BL01

El sistema para la evaluación del mosto a la entrega mide el contenido de azúcar. El análisis se realiza mediante un refractómetro de proceso instalado en la tubería principal a la salida de la trituradora, que transmite los valores medidos a un ordenador en el que se instala una Utility Maselli dedicada. El contenido de azúcar es una media de todas las mediciones realizadas en cada lote de uvas trituradas. El BL01 puede completarse con la medición de pH.

BL01