

全自动酒精浓度仪 MIA 2020

用于体积法测量馏出液中的酒精浓度 (ASV)，酒精浓度测量结果可以显示在高清图形显示屏上，同时显示温度、20°C的密度和其他参数，防水面板设计。



技术参数

	MIA 2020 BASIC	MIA 2020
酒精体积浓度 (ASV)		
酒精浓度测量范围	0.1~99.9% vol	0,050~99,980% vol
精度	0.1% vol	0,005% vol
重复性	±0.1% vol (15° 和 25°C)	±0.01% vol (15° 和 25°C)
密度		
相对密度测量范围	0.5~2.25 (d20/20)	0.5~2.25 (d20/20)
分辨率	0.0001	0.00001
重复性	± 0,0002	± 0,00002
温度		
类型	Pt 100 1/3 DIN	Pt 100 1/3 DIN
分辨率	0.05°C	0.05°C
重复性	±0.05°C (10~30°C)	±0.05°C (10~30°C)
电源规格		
电源规格	100/240 Vac 50/60Hz	
功耗	10VA	
环境温度	10~30°C (建议温度范围 15~25°C)	
外形尺寸	210x370x380 mm (LxDxH)	
净重	8.5kg	
数据传输		
数据传输	RS232 I/O	
相应时间	6s	
校准方式	自动, 内部校准	
标准配置	电源, 防水测量浮子 (质量和体积可互换), 酒精标准溶液, 双层玻璃测量筒	

关于质量 - 体积互换性浮子

被校准的浮子构造极其精巧，浮子吊线由非磁性的不锈钢材料制成，直径不超过 0.2mm，浮子表面经过特殊处理，不光消除了表面张力，并且考虑了导线本身的体积，以及净电荷对测量产生的影响。其质量和体积可以互换，用于简化其使用，比如可以使用两个不同的浮子来确定同一种葡萄汁或葡萄酒的相对密度，从而避免了样品污染。

Mastermind Q.F.T

质量过滤测试装置

该设备主要用于检测葡萄酒过滤指数和水垢的设备

检测目的

- > 更好地了解葡萄酒的状态，以便选择过滤系统
- > 葡萄酒过滤之后的结果验证
- > 用于检查公共用水的堵塞情况
- > 用于改进过滤和过滤再生过程的控制，有效节省的实验时间和成本

Super DEE 数字式蒸馏装置

数字式快速、自动、定量蒸馏装置

用途：主要应用于分析红酒、葡萄酒及酒精饮料中的酒精体积含量和挥发性酸。

技术参数

- > 设备为 AISI 316 不锈钢钢架结构；
- > 设备配置竖直滑动玻璃保护罩；
- > 新型瓶具扩大引流槽和葡萄浆容积；
- > 操作使用更加方便简单，无玻璃器皿将自动报警；
- > 带流量调节的洗瓶淋浴；
- > 自来水入水处的磁性过滤器，提前过滤较大颗粒；
- > 蒸馏结束之后，冷却水自动关闭，节约水资源；
- > 该设备嵌入蒸汽发生器，天然一体式；
- > 蒸汽发生器直接与自来水连接，无需其它蒸馏水；
- > 用户可自行更换过滤膜；
- > 蒸馏时间：
 - 红酒 100mL 大约为 3-4 分钟；
 - 红酒 200mL 大约为 6-7 分钟；
 - 挥发酸 250mL 大约为 6-7 分钟；
 - 酒精饮料：4-8 分钟

控制特点

- > 可进行全自动连续蒸馏；
- > 友好的用户操作界面，数字显示，键盘操作；
- > 连接天平之后，可以对天平进行控制和清零操作；
- > 可直接显示蒸馏体积和总蒸馏时间；
- > 可自动检测冷却水入口的温度、压力和流速；
- > 多种语言选型；
- > 自动报警功能

标准配置

- > 1× 主机
- > 3×100mL 烧瓶
- > 1×200mL 烧瓶
- > 2×300mL 锥形瓶
- > 1×500mL 清洗瓶
- > 1×100mL 加样瓶
- > 3 个塑料加样管
- > 化学试剂包
- > 1 个备用过滤膜

