

Appareil de dosage de l'alcool des vins secs, cidres et bières par ébulliométrie.

Mis au point vers 1870, sans cesse amélioré et éprouvé dans le monde entier, l'ébulliomètre Dujardin-Salleron est l'appareil le plus simple permettant de tester directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs, cidres et bières, de constitution normale.

Fourni complet en coffret bois, avec thermomètre de précision, disque de calcul, lampe à alcool, mesure eau/vin et boîte de mèches.

Principe

La température d'ébullition des vins secs est fonction de leur richesse alcoolique et de la pression atmosphérique. On note les températures d'ébullition de l'eau et du vin à tester et l'on se reporte à un disque de calcul qui donne directement le titre alcoométrique volumique.

Avantages

- Robuste : pièces métalliques
- Portable
- Utilisation simple et rapide
- Maintenance simplifiée : pièces interchangeables
- Précision et fiabilité des résultats depuis 1870
- Existe aussi en version spéciale pour vinaigre (Réf. 160100).



Réf. 160000

Accessoires en option

- Réfrigération en continu
- Epruvette eau/vin
- Loupe
- Chaudière spéciale pour vinaigre
- Thermoscope

Thermoscope
Réf. 160902

LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

18 Rue Henri Barbusse
94117 ARCUEIL Cedex
Tél : 01 45 46 04 05
Fax : 01 45 46 01 13
info@dujardin-salleron.com
www.dujardin-salleron.com