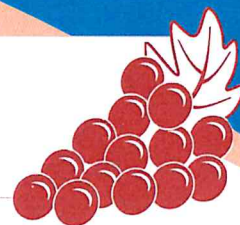




# Mi 456 - Mini-titolatore per la determinazione dell'ACIDITÀ TOTALE nel vino



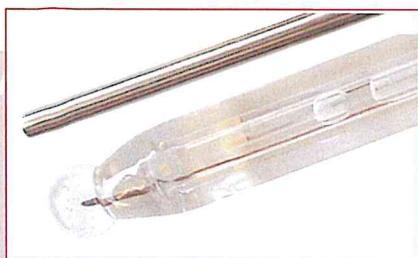
L'Mi456 è un mini-titolatore a microprocessore, di facile utilizzo, per la determinazione dell'acidità totale nel vino, che fornisce letture dirette in modo rapido, preciso ed accurato, con una scala da 0.0 a 25.0 g/l. Lo strumento utilizza un metodo preprogrammato per l'analisi dell'acidità totale nei campioni di vino.

Il contenuto complessivo delle sostanze acide presenti nei mosti e nei vini, definito come acidità totale, che include sia sostanze acide volatili e che fisse, viene determinato mediante un processo chimico detto titolazione. La determinazione dell'acidità totale è una delle analisi enologiche più importanti e frequenti. L'acidità totale viene comunemente espressa in termini di acido tartarico, sebbene sono misurati anche gli altri acidi. L'acidità titolabile è espressa in percentuale o in grammi/litri: ad esempio 0,7% di acidità totale equivale a 7 g/l di acidità totale.

L'acidità totale troppo bassa rende il vino piatto e senza energia, mentre un'acidità troppo elevata lo rende disarmonico, aspro e duro. Una certa quantità di acido è necessaria per la fermentazione ed, in valori fino ad un quarto del contenuto acido iniziale, sarà assorbito dal lievito durante la fermentazione. Per i mosti con basso tasso di acidità bisogna intervenire, con opportune correzioni, aggiungendovi l'acido tartarico (l'acido principale dell'uva), l'acido malico, l'acido citrico, ecc...

## Elettrodo in vetro e sonda di temperatura

L'Mi456 viene fornito completo di elettrodo pH e sonda di temperatura.



## Accessori

- Mi556-001 Soluzione di taratura Acidità totale (bottiglia, 100 ml)
- Mi556-002 Soluzione titolante Acidità totale (bottiglia, 100 ml)
- Mi556-003 Soluzione di calibrazione pH 7.0 (bottiglia, 100 ml)
- Mi556-004 Soluzione di calibrazione pH 8.2 (bottiglia, 100 ml)
- MA919B/1 Elettrodo pH
- MA831R Sonda di temperatura
- MA9011 Soluzione 3.5M KCl di ricarica elettrodi redox, (bottiglia, 230 ml)
- Mi0009 Ancorette magnetiche (5 pezzi)
- Mi0020 Beaker da 50 ml (4 pezzi)
- Mi0022 Pipetta, volume fisso 2000 µl (1 pezzo)
- Mi0023 Puntale per pipetta da 2000 µl (4 pezzi)

## Informazioni per l'ordine

Mi456 è fornito completo di:  
Soluzione di taratura acidità totale, soluzione titolante acidità totale, soluzioni di calibrazione pH 7.0 e pH 8.2, elettrodo pH MA919B/1, sonda di temperatura MA831R, soluzione 3.5M KCl di ricarica elettrodi da 230 ml (MA9011), ancoretta magnetica, 2 beaker da 50 ml, pipetta da 2000 µl, kit di tubi di ricambio, siringa da 1 ml, cavo di alimentazione e manuale di istruzioni.



| Mi456                     | Acidità totale nel vino                  |
|---------------------------|------------------------------------------|
| Scala                     | 0.0 a 25.0 g/l di acido tartarico        |
| Risoluzione               | 0.1 g/l                                  |
| Accuratezza               | 5% della lettura                         |
| Metodo                    | titolazione acido/base                   |
| Principio                 | titolazione a punto di fine              |
| Calibrazione pH           | 1 punto a scelta: 7.00 pH oppure 8.20 pH |
| Volume campione           | 2 ml                                     |
| Compensazione temperatura | automatica da 0.0 a 100.0°C              |
| Elettrodo pH              | MA919B/1 (incluso)                       |
| Sonda di temperatura      | MA831R (inclusa)                         |
| Velocità flusso           | 0.5 ml/min                               |
| Velocità agitazione       | 1500 rpm                                 |
| Condizioni d'uso          | 0 a 50°C; UR max 95%                     |
| Alimentazione             | 220V; 10VA                               |
| Dimensioni                | 208 x 214 x 163 mm                       |
| Peso                      | 2.2 Kg                                   |

