



Erbslöh® EasyKristaTest

Kit con misuratore di conduttività per la valutazione della stabilità del cristallo nel vino
di Gernot Friedrich

Campo d'applicazione

La **stabilità cristallina** di un vino è influenzata da diversi fattori, come i valori analitici (potassio, acido tartarico e contenuto alcolico, valore pH) e le condizioni di conservazione (temperatura, tempo, movimento). Anche il contenuto di estratti e colloidali provenienti dall'uva, dal lievito o dall'aggiunta di sostanze macromolecolari deve essere preso in considerazione.

Quali parametri vengono determinati?

Il Test Erbslöh's EasyKrista offre l'opportunità di determinare la temperatura di saturazione del tartaro di un vino e quella di saturazione del tartrato di calcio. C'è anche la possibilità di valutare la disponibilità del vino a cristallizzare utilizzando il processo del mini contatto.

Componenti del kit

Il Test Erbslöh's EasyKrista è composto da:

- EasyKristaTest - misuratore di conduttività con cella di misura per temperatura e conduttività
- Contatto potassico
- Contatto di calcio
- Soluzione di calibrazione
- Cucchiaino dosatore
- Tazza con coperchio da 60 mL



Sono inoltre disponibili i seguenti accessori

Articolo no. 62503 Contatto di calcio
Articolo no. 62502 Contatto di potassio
Articolo no. 62802 Soluzione di calibrazione 1413 $\mu\text{S}/\text{cm}$
Articolo no. 62805 Tazza con coperchio da 60 mL
Articolo no. 62806 Cucchiaino dosatore

Come utilizzare il Test EasyKrista

Il kit contiene istruzioni dettagliate sull'uso del misuratore e su come stabilire la stabilità cristallina. Il misuratore e le celle di misurazione sono prodotte da HANNA Instruments. Articolo no. 62801. Il periodo di garanzia per il misuratore è di 6 mesi.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 003 – 10/2016 JM – stampato 25.10.2018