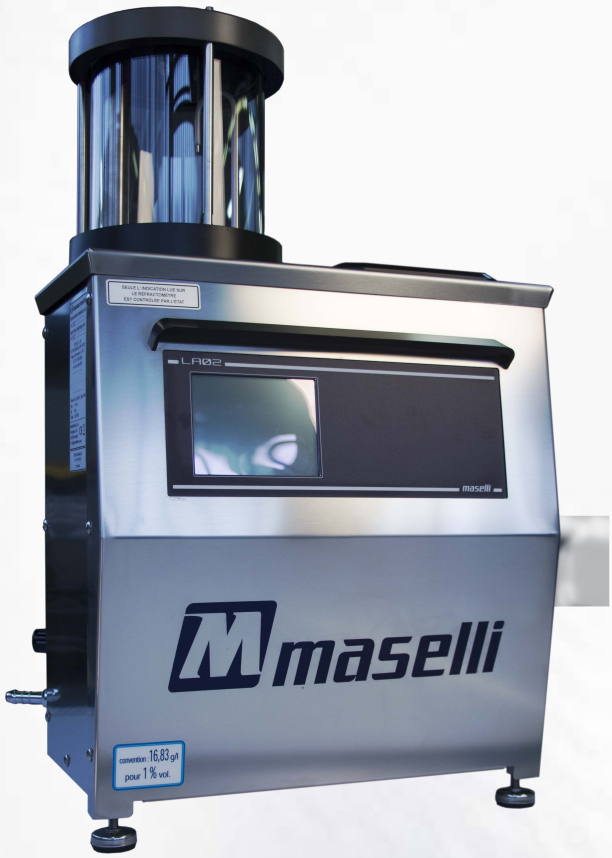
maselli
PROCESS ANALYZERS



ANALIZADOR SMART Y COMPACTO

de uvas a la entrega

El analizador LA02 mide el contenido de azúcar y el pH (opcional) de una muestra de mosto de uva cuando se entrega a la planta de procesamiento de vino.

La unidad controla automáticamente el ciclo de análisis (muestreo, medición y lavado) y muestra los resultados en la escala seleccionada: en cuanto al lavado, la medición tiene lugar en un recipiente donde el prisma se lava automáticamente después de cada ciclo con un detergente específico.

Para gestionar los datos de medición, el LA02 puede conectarse a una impresora externa y/o al sistema de gestión de la planta de tratamiento.
La muestra a medir puede suministrarse al LA02 de forma manual o automática: en la configuración automática, el analizador se conecta a la sonda de muestreo de camiones Maselli CC07 a través de la unidad de transferencia de mosto. Incluso en la configuración completa, todo el ciclo puede ser gestionado por un solo operador a través del panel de control con joystick. Los agricultores pueden ver los resultados de los análisis en una pantalla remota específica.

Ventajas

- Aplicación en el área de entrega de las uvas
- Solución modular (actualizable por fases)
- Conexión automática a la unidad de transferencia de mosto
- Medición rápida (3 minutos /camión)

LA02

ANALIZADOR DE UVAS A LA ENTREGA

Brix, pH

Configuración modular

Los modelos SA01, SA02, SA03, cuando se solicitan con la determinación de P.Q. (Calidad Fenólica) se convierten en SA11, SA12, y SA13. También es posible completar la estación posteriormente. El instrumento, cualquiera que sea la conformación elegida, puede ser completado con el transferidor de mosto, o debe ser alimentado manualmente.

CONFIGURACIONES SA

	CONCENTRACIÓN	pH	ACIDEZ TOTAL	P.Q.
SA01	●			
SA02	●	●		
SA03	●	●	●	
SA11	●			●
SA12	●	●		●
SA13	●	●	●	●

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Medición refractométrica:

Rango de medición:	5...35 grados Brix 4...30 grados Babo 0...22 grados Alcohol 3...20 grados Baumé 3...32 kg/q 20...153 grados Oechsle
Precisión:	0,3% del rango de escala. Precisión máxima >±0,1 Brix o equivalente para las escalas correspondientes.

Medición pH

Rango de medición:	2...14 pH
Precisión:	±0.05 pH unidades

Medición T.A.

Rango de medición:	0...30 g/l de ácido tartárico
Precisión:	±0.10 g/l de ácido tartárico

Medición P.Q.

Rango de medición:	90...250 QF unidades
Precisión:	±QF unidades
Tono:	±0.03

Temp. del producto:	5...40 °C con compensación automática de temperatura
Salidas:	RS485, RS232

Para más información, consulte la ficha técnica.

Más productos para la industria vinícola

LA02
Analizador de uvas



Brix, pH

LR03
Refractómetro de laboratorio



Brix

BA06
Sistema en línea



Alcohol, Extractos, Plato, CO2

ZZ0014476C

maselli PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411
www.maselli.com