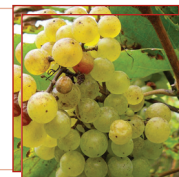


Mi450 - Fotometro

per la determinazione del COLORE e dei FENOLI TOTALI nel vino



L'Mi450 è un fotometro di facile utilizzo per la determinazione del colore e dei fenoli totali nel vino.

La determinazione del colore e dei fenoli totali nel vino è estremamente importante per decidere il processo di produzione da utilizzare.

Il colore e i fenoli si sviluppano durante l'intero ciclo di vita del vino e sono dipendenti da fattori quali il pH, l'anidride solforosa (SO₂) e l'ossigeno disciolto (O₂). Le molecole più importanti sono i tannini e gli antociani (vedere la tabella di seguito).

I fotometri Milwaukee, per l'analisi del vino, sono progettati per essere precisi, pratici e semplici da utilizzare e sono ideali per l'utilizzo in laboratorio.

I fotometri hanno un sistema ottico avanzato basato su una lampada speciale al tungsteno e filtro di interferenza a banda stretta, che garantiscono letture esatte e ripetibili. Gli strumenti sono calibrati in fabbrica.

Fase 1

Preparare il campione con del vino o con i reagenti per determinare il colore, i fenoli o la tinta ed azzerare lo strumento.



Fase 2

Inserire ciascuna cuvetta nello strumento e visualizzare la rispettiva lettura.



Mi450	Colore e Fenoli totali	
Scala	Vino bianco	Vino rosso
Densità di colore (I.C.)	0.000 a 1.000	0.00 a 15.00
Tinta (O.D. ₄₂₀ /O.D. ₅₂₅)	0.00 a 9.99	0.00 a 9.99
Fenoli totali (g/l)	0.000 a 0.750	0.00 a 5.00
Accuratezza	Densità di colore (I.C.) tipica ±5%	tipica ±4%
	Tinta (O.D. ₄₂₀ /O.D. ₅₂₅) tipica ±4%	tipica ±4%
	Fenoli totali (g/l) tipica ±4%	tipica ±5%
Sorgente luminosa	lampada al tungsteno e filtro di interferenza a banda stretta a 420 nm, 525 nm e 610 nm	
Sensore luminoso	fotocellula al silicio	
Metodo	colorimetrico	
Condizioni d'uso	0 a 50°C; UR max 95%	
Tipo di batterie	4 x 1.5V AA (incluse)	
Autospegnimento	dopo 15 minuti di inattività	
Dimensioni	225 x 85 x 80 mm	
Peso	0.5 kg	

Accessori

Mi550-020	Reagenti per 20 test Fenoli totali e colore
Mi550S1-040	Solvente per vino 1 (4 bottiglie da 100 ml)
Mi550S3-040	Solvente per vino 3 (4 bottiglie da 100 ml)
Mi0004	Panno di pulizia cuvette (4 pezzi)
Mi0022	Pipetta, volume fisso 2000 µl (1 pezzo)
Mi0023	Puntale per pipetta da 2000 µl (4 pezzi)
Mi0026	Pipetta, volume fisso 200 µl (1 pezzo)
Mi0027	Puntale per pipetta da 200 µl (25 pezzi)
Mi0011	Cuvetta in vetro da 10 ml (2 pezzi)
Mi0014	Tappo cuvetta da 10 ml (2 pezzi)
Mi0013	Guarnizione cuvetta da 10 ml (2 pezzi)
Mi0006	Batteria da 1.5V AA (4 pezzi)

Informazioni per l'ordine

Mi450 è fornito completo di:

Reagenti per 20 test fenoli totali e colore, solventi per vino (4 bottiglie da 100 ml), pipetta da 2000 µl, pipetta da 200 µl, siringa da 5 ml, pipetta da 1 ml, pipetta da 3 ml, 2 cuvette in vetro con tappo da 10 ml, panno di pulizia cuvette, 4 batterie da 1.5V e manuale di istruzioni.



Accumulo di antociani e tannini durante la maturazione dell'uva

Vino	Maturazione dell'uva	Antociani (mg)	Tannini (g)	Tannini dei semi (g)
Merlot	Metà inavaiatura*	310	1.55	3.75
	Prima della maturità	881	2.40	2.18
	Maturità	784	2.14	1.54
Cabernet Sauvignon	Metà inavaiatura*	350	2.10	1.95
	Prima della maturità	822	2.10	1.00
	Maturità	950	2.05	1.00
Cabernet Franc	Metà inavaiatura*	291	1.66	2.75
	Prima della maturità	665	2.00	2.60
	Maturità	722	1.85	2.10

(*) Cambiamento di colore dell'uva