Mini Titreur d'acidité titrable

Pour l'analyse des jus de fruits

HI 84532

Le nouveau mini-titreur potentiométrique **HI 84532** détermine l'acidité titrable en toute autonomie, du début jusqu'à la fin du titrage, sans besoin d'intervention de l'utilisateur. L'algorithme du processeur gère intégralement le processus : du traitement des signaux de l'électrode à la cadence et la quantité d'injection du titrant par la pompe. La pompe doseuse à piston et à dosage dynamique intégrée optimise durée et qualité des mesures.

Le titreur est livré prêt à mesurer avec sondes, réactifs et accessoires. Le boîtier monobloc compact abrite un agitateur avec contrôle automatique de la vitesse de rotation et comporte supports d'électrodes et d'échantillons : un poste de travail complet, peu encombrant.

Spécialement élaboré pour être proposé à un prix très intéressant, **HI 84532** est une excellente alternative aux titreurs généralistes à investissements lourds, pourvus de nombreuses fonctionnalités inutiles pour un titrage simple.



Les points forts

- Nouveau : dosage dynamique avec pompe à piston de précision
  - volume des incréments ajoutés adapté à la forme de la courbe de titrage
  - optimisation du temps de titrage
  - haute exactitude et répétabilité des résultats
- CAL CHECK
  - Fonction de contrôle de la qualité de l'étalonnage. L'utilisateur est averti en présence d'une électrode encrassée ou de solutions d'étalonnage contaminées
- pH/mV-mètre
  - En plus d'être un titreur automatique, **HI 84532** peut également être utilisé comme pH/mV-mètre.
- Mémorisation à la demande
  - Mémorisation jusqu'à 400 mesures (200 pour titrage et 200 pour pH/mV).
- Représentation graphique / Export des données
  - Mode graphique générant la courbe de titrage en temps réel et mémorisation de données exploitables sur PC
- Contrôle automatique de la vitesse d'agitation
  - Maintien de la vitesse d'agitation aux alentours de 600 tr/min en fonction de la viscosité de la solution.
- Fonction BPL (Bonnes Pratiques de Laboratoire)
  - **HI 84532** dispose d'une fonction BPL (Bonnes Pratiques de Laboratoire) qui permet aux utilisateurs de consulter les données d'étalonnage de la pompe
- Interface améliorée
  - L'interface utilisateur a été optimisée pour rendre l'utilisation du titreur encore plus intuitive
  - Menu aide contextuelle

Acidité titrable des fruits

L'acidité totale (ou acidité titrable) d'un jus de fruits est due à la présence d'un mélange d'acides organiques et de sels acides de composition variable selon la nature du fruit et son degré de maturité. On trouve généralement l'acide tartrique, l'acide malique, l'acide citrique, l'acide succinique, l'acide lactique et l'acide acétique.

Les teneurs en acides organiques et en sucres sont les deux paramètres prioritaires pour évaluer la qualité du fruit. Ils sont utilisés en valeur absolue mais aussi par leur rapport.

La teneur en sucres est mesurée en degré Brix en %.

L'acidité titrable ou acidité libre correspond à 70 % de l'acidité totale. Elle est exprimée en grammes d'acide prédominant pour 100 mL de jus. L'acidité trop forte diminue la sensation des sucres, l'acidité trop faible donne un goût plat au fruit dont l'arôme se révèle moins.

Le rapport entre ces 2 paramètres doit aussi être pris en compte. Ainsi les rapports du taux de sucre en % sur l'acidité titrable en g/100 mL doit être calculé au moment de la consommation, ainsi qu'à la récolte si les fruits doivent être réfrigérés ou entreposés. L'acidité augmente pendant la réfrigération, ce qui altère la qualité gustative lorsqu'elle est déjà trop élevée à la récolte.

SERFLAM
Service et Fournitures pour Laboratoires

HANNA instruments France
Parc d'Activités des Tanneries - 1 rue du Ta
BP 133 - Lingolsheim – 67833 TANNERIES CI
☎ 03 88 76 91 88 – 🖷 03 88 76 58 8C
@ info@hannainstruments.fr – 🌐 www.hannains

SERFLAM
Service et Fournitures pour Laboratoires

12, rue George Charpak
13013 Marseille
04 91 02 34 54
www.serflam.com -serflam@serflam.com