

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Turbidimètre

Version 10_2013

- Turbidimètre maniable pour l'analyse des jus, des
moûts, des vins et des spiritueux -

Page 1/1

Informations techniques et notice d'utilisation

Informations générales :

Les turbidités sont causées par des particules, des gels ou des gouttelettes qui sont maintenus en suspension, en solution colloïdale ou en émulsion dans un liquide. Dans les boissons, il peut s'agir de cristaux très fins (p. ex. minéraux, tartre), de parties de plantes (p. ex. particules de pulpe), de micro-organismes, de gouttelettes d'huile (p. ex. huiles essentielles, huiles de fusel) ou encore de macromolécules solubles (p. ex. pectine, amidon gélatinisé, protéines). Les substances mentionnées ont la propriété d'absorber partiellement la lumière incidente et de la diffuser. Cette lumière diffusée peut être mesurée quantitativement à l'aide d'un **turbidimètre** optoélectronique.

Principe de la mesure:

Dans le **turbidimètre**, un échantillon de boisson est éclairé par une lumière infrarouge. La turbidité provoque alors une diffusion de la lumière dont l'intensité est mesurée à l'aide d'un détecteur à un angle de 90° par rapport à la direction d'incidence de la lumière et constitue une mesure de la turbidité. Ce principe de mesure s'appelle la néphélométrie, la turbidité est exprimée en unités "NTU" ou également en nombre égal "FNU".

Ce principe est particulièrement adapté à la mesure de faibles turbidités dans les liquides colorés.

Mesure de la turbidité dans les boissons :

Comme il n'existe pas de méthodes standardisées pour mesurer la turbidité des boissons, il est impossible de comparer des valeurs obtenues avec des appareils différents dans des entreprises différentes.

En revanche, il est judicieux, pratique et fiable d'utiliser un **turbidimètre** pour contrôler la qualité des étapes du processus (séparation, filtration, collage, ajout de levure) dans la même entreprise, selon une méthode standardisée propre. Pour ce faire, on mesure des échantillons dont la turbidité est connue ou réglée lors de l'étalonnage par rapport à des échantillons dont la turbidité est inconnue.

Remarque:

Notre **turbidimètre** est équipé d'une reconnaissance automatique de la plage de mesure. Elle permet de **mesurer directement la turbidité dans toute la plage de mesure de 0,01 à 1100NTU**. Pour plus de détails sur **l'étalonnage et les sources d'erreur**, veuillez consulter le mode d'emploi fourni.

Livraison:

Kit de mallette comprenant un turbidimètre, 4 étalons de turbidité (<0,1 ; 20 ; 200 ; 800NTU), 2 cuvettes vides, une pile monobloc 9V, une lingette de nettoyage

Données techniques du turbidimètre:

Plage de mesure:	0,01 – 1100NTU
Résolution:	0,01-9,99: 0,01NTU 10,0-99,9: 0,1NTU 100-1100: 1NTU
Répétabilité:	±1% des valeurs mesurées
Environnement:	5-40°C, 30-90%rF

Toutes les informations contenues dans ce document correspondent à notre expérience et à nos connaissances actuelles.

Schliessmann Kellerei-Chemie ne garantit pas que les produits puissent être utilisés sans essais préalables minutieux, comme décrit ci-dessus, ni que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevets de tiers.

