

総酸度/pH 測定用 小型自動滴定器

HI 84502 <ワイン分析用>

HI 84502 は手軽に素早く測定が行える小型自動滴定器シリーズで、<ワイン用>総酸度/pH 測定器です。HI 84502 は酸塩基滴定法に基づき、ワインの総酸度測定のために最適化された分析メソッドが組み込まれています。電極の応答を分析する強力なアルゴリズムにより、滴定反応がいつ終点に達したかを判断します。ピストン式のドージングポンプは、電圧の変化により投与量を調節する精密さを備えています。そのため精度の高い測定が行えるだけでなく、滴定に必要な時間の節約も可能にします。さらに専用の標準液を使いポンプ校正を行うことで高い精度を維持することができます。

HI 84502 には滴定液、試薬、校正液など滴定酸度の測定に必要なものは全て付属しています。

※本器の測定対象となるワインは「ブドウ果汁を発酵させたアルコール飲料またはブドウ酒」となります。リンゴや桃などを原料とする所謂フルーツワインや発泡性ワイン、またはワイン以外のアルコール飲料は測定対象に含んでおりません。

<主な特長>

- 高精度のピストン式ドージングシステム
- 測定値は酒石酸として g/L の単位で表示
- 高精度の pH 測定も可能
- スターラーの回転速度を自動調整
- 400 データまでのメモリー機能
- USB で PC へのデータ転送も可能
- GLP 機能によりポンプ校正の確認が可能
- リアルタイムでデータのグラフ表示が可能

<価格>

180,000 円 (税抜)



<仕様>

測定範囲	酒石酸(LR) : 0.1~5.0g/L (ppt) 酒石酸(HR) : 4.0~25.0g/L (ppt)
	pH : -2.0~16.0 ; -2.00~16.00pH pH-mV : -2000.0~2000.0mV
	温度 : -20.0~120.0℃
検出単位	酒石酸 : 0.1g/L
	pH : 0.1pH ; 0.01pH pH-mV : 0.1mV
	温度 : 0.1℃
精度@25℃	±0.1g/L もしくは測定値の±3%のどちらか大きい方
	pH : ±0.01pH pH-mV : ±1.0mV
	温度 : ±0.4℃
測定方法	酸塩基滴定
原理	7.00pH もしくは 8.20pH での終点検出
サンプル量	LR : 10mL HR : 2mL
ポンプスピード	10mL/min
攪拌速度	600rpm
pH校正	自動で3点まで可能 (pH4.01、7.01、8.20、10.01 標準液より選択)
データ保存	400 データまで (滴定で 200 まで、pH/mV で 200 まで)
データ出力	USB によるデータ出力が可能
電極	pH 電極 : HI 1048B (ガラスボディ) 温度センサー : HI 7662-M (ステンレス)
使用環境	0~50℃、相対湿度 95%未満 (結露のないこと)
電源	12VDC アダプター
サイズ・重量	幅 235 x 奥行 200 x 高さ 150mm 1.9kg

<付属品>

pH 電極(HI 1048B)、温度センサー(HI 7662-M)
チューブセット、滴定液、校正液、電極内部液
ワイン用電極洗浄液、1mL ピペット、5mL シリンジ
2000 μ L 自動ピペット&チップ、100ml ビーカー
攪拌子、AC アダプター、日本語取扱説明書他



ハンナ インストルメンツ・ジャパン株式会社
〒261-0023 千葉県千葉市美浜区中瀬 1-6 NTT 幕張ビル 14F
TEL 043-216-2601 FAX 043-216-2602
WEB <http://www.hanna.co.jp>
E mail sales@hanna.co.jp