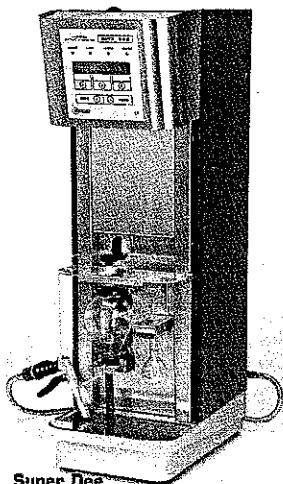


Misure automatiche a norma



Super Dee

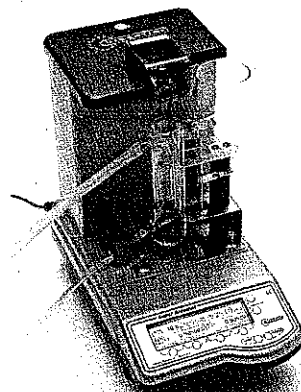
Il nuovo distillatore enologico digitale Super Dee di **Gibertini** è conforme al metodo ufficiale per la determinazione del titolo alcolometrico volumico in vini, mosti e bevande alcoliche e dell'acidità volatile. Lo strumento presenta tempi di esecuzione per i vini da 3 a 7 minuti, per 100 ml o 200 ml (4/8 minuti per alcolici), mentre la misura del-

Un distillatore enologico digitale e una bilancia idrostatica elettronica permettono di condurre analisi veloci e accurate, nel rispetto delle normative comunitarie vigenti

l'acidità volatile avviene in 6/7 minuti per 250 ml. Il pannello di controllo con display alfanumerico intelligente e tastiera gestisce e controlla: il microprocessore per la regolazione e la tara della bilancia, anch'essa di nuova concezione; il volume da distillare, il valore in tempo reale di quanto distillato e il controllo acqua di raffreddamento in ingresso; le differenti lingue; l'avviso per matraccio/beuta mancanti e l'avviso per scarico aperto o plex aperto. Lo strumento non necessita di acqua distillata grazie al generatore di vapore integrato opzionale con connessione diretta all'acqua di rubinetto e colonna di demineralizzazione intercambiabile dall'utilizza-

tore. Sono, inoltre, state introdotte diverse novità: protezione in plexiglass a scorrimento verticale, ampolla con scarico maggiorato per distillare fecce e vinacce, sistema per l'aggancio del matraccio e della beuta con una sola mano, che non dà lo 'Start' in assenza di matraccio, doccia per lavaggio ampolla con regolazione del flusso. Infine, dopo la distillazione il dispositivo si arresta automaticamente per evitare gli sprechi. Nel catalogo bilance idrostatiche spicca, invece, il modello elettronico Superalcomat, per la determinazione automatica del TAV, dell'estratto secco totale e la valutazione dei mosti. La lettura TAV avviene su un ampio

display contemporaneamente a quella di temperatura, densità a 20° C e altri parametri. Tramite la tastiera a prova di spruzzi è possibile correggere il volume del pescante, azzerare la calibrazione, aggiornare data e ora, stampare i valori letti, valutare i mosti (in gradi Baumé, Babo, Brix, Dechsle) e impostare temperatura di lavoro (10-30 °C) e lingua. L'apposito microprocessore pilota le funzioni ed effettua la diagnostica dei problemi interni per la manutenzione preventiva.



Super Alcoma

Automatic measurements complying with law

An oenological distilling unit and an electronic hydrostatic balance enable to make fast and accurate analysis, complying with the community rules in force

Gibertini's new digital distilling unit Super Dee complies with the official method for the determination of the alcoholic strength by volume in wines, musts and alcoholic. Its execution times for 100 ml wines accounts for 3-4 minutes, for 200 ml wines for 6-7 minutes; volatile acidity, 250 ml 6-7 minutes, while for alcoholic beverages: 4-8 minutes. Control panel features easy-to-read alphanumeric intelligent display and keyboard. It drives and controls the microprocessor for: the regulation and the tare of the new balance, the volume to be distilled, the real time value of the distilled amount; check of the inlet cooling water: temperature, pressure and flow, the different languages, the warning of missing glassware, the warning of opened protection or drainage. No more distilled water is required due to the integrated steam generator. Direct connection to the tap water and cartridge for demineralisation interchangeable by the user. Available also without steam generator. The following new technical characteristics have been introduced: new vertical sliding plexiglass protection; new phial with enlarged drainage to distillate wine lees and grape pulp; new system rapid and operational (one hand operation) for

holding the glassware. It inhibits the distillation if the glassware is not present; new shower for washing the phial with flow regulation; magnetic filter at the inlet of the water for stopping heavy particles; automatic stop of the instrument after the distillation, no wasting of water. The Superalcomat electronic hydrostatic balance stands out for the automatic determination of the TAV, the total dry extract and musts evaluation. The readout of the alcoholic strength by volume is shown on a large LCD screen simultaneously with the readout of temperature, density at 20 °C and other parameters. The reading module is provided with a shower proof keyboards whose functional keys allow: correction of the floater volume with H2O or certified standard solutions, zeroset and calibration of the super Alcomat, date, hour, minute setting and other functions; the printing of the reading values and other parameters (printer not included), must evaluation, Baumé, Babo, Brix and Dechsle degrees; working temperature: 10-30 °C optimum 15-25 °C, languages. The special microprocessor drives the functions and makes the internal problem diagnostics for preventive maintenance.