

MODERNE WEINANALYTIK zur Bestimmung wichtiger Analysenparameter

1/10

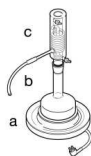
Allgemeine Vorteile:

- Die Messungen können schnell durchgeführt werden.
- Einfache Bedienung.
- Keine Fachkenntnisse erforderlich.
- Eine Ergebnisliste liegt zur systematischen Sammlung der Messergebnisse bei.
- Aktuellste Untersuchungsergebnisse.
- Die Messgenauigkeiten sind für die Betriebskontrolle vollauf genügend. Vinoquant 2 + 3 liefern sogar höchstmögliche Genauigkeiten. Auch mit Vinoquant 4 + 5 + 6 können sehr genaue Ergebnisse erzielt werden.
- Fast jedes Messsystem wird mit einem leichten Tragebehälter aus Kunststoff geliefert. Dies schafft Ordnung und erleichtert die Lagerung. Tritt während der Lagerung ein Reagenz aus, wird es im Tragebehälter festgehalten und beschädigt keine Arbeitsoberfläche usw. Der Tragebehälter ist leicht zu reinigen und an den Einsatzort zu transportieren.
- Umweltschonend, weil geringer Verbrauch an Reagenzien.
- Keine Fahrten zum Weinlabor und keine Wartezeiten.
- Reagenzien können – bei kühler Lagerung - mindestens ein Jahr lang verwendet werden.

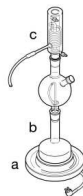
Preiswürdigkeit, unter anderem durch Mehrfachverwendung hochpreisiger Teile:

I: 3 Analysen mit derselben Heizplatte a, 2 Analysen mit demselben Destillierkolben b und mit demselben Kühler c. Heizplatte, Destillierkolben und Kühler müssen natürlich nur 1 mal gekauft werden.
II: Kardanisches Stativ sowohl zur Messung mit Aräometern wie auch zur Stabilisierung von Vinoquant 7.

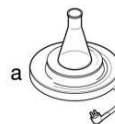
Bestimmung
von Alkohol
(mit K 1165-1)



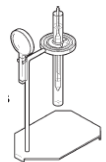
Bestimmung
der flüchtigen
Säuren
(mit K 1405)



Bestimmung
von Zucker
(mit K 6300)



Kardanisches
Stativ
(L 2000)



Vinoquant 2 Kat.-Nr. K 4200

Es können bestimmt werden:

- **Alkohol (Ethanol)**
- **Flüchtige Säuren**
- **Sorbinsäure**

- Basis: Dampfdestillation.
- Kein Temperieren von Probe und Destillat auf 20 °C erforderlich.
- Hochgenau: Erfüllt die Genauigkeitsanforderungen der Europäischen Union sowohl für Wein- wie auch für Spirituosenanalysen.
- Destillationsdauer: Alkohol in ca. 2 ½ min., flüchtige Säuren in ca. 5-6 min.
- Ohne hochgiftige Chromreagenzien.
- Wahlweise automatisch zeitgesteuerter Programmablauf oder manueller Ablauf.

Das Zentrum des Analysensystems Vinoquant 2 ist das automatische Dampfdestillationsgerät A utodest 10 (auch separat erhältlich). Es destilliert außerordentlich schnell. Anschließend wird mittels Wassersprühpistole der Destillierkolben in Sekundenschnelle (innen) gereinigt und gleichzeitig abgekühlt. Dadurch ist es möglich, sofort anschließend neu zu destillieren. Sehr vorteilhaft ist noch, dass der Destillierkolben nicht gewechselt werden muss; was die Arbeitsgeschwindigkeit zusätzlich erheblich erhöht.



Autodest 10

Vinoquant 3 Kat.-Nr. K 1165-1

Es können bestimmt werden:

- **Alkohol** (Ethanol)
- **Extrakt** (Berechnung nach Tabarié)

in Likör, Maische, Schaumwein, Wein und weinähnlichen Getränken.

- Basis: Destillation = Referenzmethode.
- Raffinierte Destillationsapparatur (Destille kann auf dem Küchenherd beheizt werden; kein Stativ erforderlich; hochtemperaturresistente Wasserschläuche; kein Zusammenbacken von Destille und Kühler durch Verwendung eines leicht trennbaren Glasschliffes).
- Kein Temperieren von Probe und Destillat auf 20 °C erforderlich.
- Hochgenau: Erfüllt die Genauigkeitsanforderungen der Europäischen Union sowohl für Wein- wie auch für Spirituosenanalysen.
- Destillationsdauer: Alkohol in ca. 10-12 Minuten (mit Heizplatte von Kübler).
- Ohne hochgiftige Chromreagenzien.



Heizplatte und Aräometer (z.B. Alkoholometer) sind nicht inbegriffen. Damit sofort gearbeitet werden kann, müssen erforderlichenfalls Zusatzteile mitbestellt werden, z.B. ein geeignetes Alkoholometer, ein Temperatur-Korrektions-Nomogramm, das optimale kardanische Stativ oder die Heizplatte.

Vinoquant 4 Kat.-Nr. K 6100

Es können bestimmt werden:

- **Gesamte und freie schweflige Säure**

in Schaumwein, Wein und weinähnlichen Getränken.

- Basis: Titration mit Präzisionspritze.
- Auch für dunkle Rotweine - Entfärbung in Sekunden.
- Mit Thermometer zur genauen Ermittlung der freien S₀₂.
- Reagenzien für viele Untersuchungen: Weißwein: Ca. 75.
Rotwein: Ca. 20.



Vinoquant 4 a Kat.-Nr. K 6102 (Reagenz)

Es können bestimmt werden:

- **Reduktone**

die bei der Titration im Rahmen von Vinoquant 4 einen etwas zu hohen Wert vortäuschen in Schaumwein, Wein und weinähnlichen Getränken.

Vinoquant 4 E Kat.-Nr. K 6700

Halbautomatische Schwefelbestimmung auch in tiefrotem Wein



Vinoquant 5 Kat.-Nr. K 6200

Es können bestimmt werden:

- **Gesamtsäure**

in Maische, Most, Schaumwein, Wein und weinähnlichen Getränken.

- Basis: Titration mit Präzisionspritze.
- Mit CO₂-Entfernung zur Ermittlung genauer Säurewerte.
- Mit Thermometer zur Entfernung des CO₂.
- Reagenzien für viele Untersuchungen: Ca. 80.



Vinoquant 6 H Kat.-Nr. K 6305

Es können bestimmt werden:

- **Invertzucker** und **Restzucker**
- **Gesamtzucker** (mit Zusatzlösung)

in Most, Wein, Schaumwein u. dgl.

- Messbereich: 0-280 g/l.

- Basis: Titration mit Präzisionspritze.
- Es müssen keine Flaschen hin- und herbewegt werden, sondern nur kleine Spritzen (leicht greifbar, fast ohne Gewicht).
- Mit Heizplatte.
- Reagenzien für viele Untersuchungen: Ca. 30 (preiswerte Erweiterung auf 60).

Der Zuckergehalt vor der Gärung kann auch grob mit Refraktometern und Mostwaagen festgestellt werden.



Vinoquant 7 Kat.-Nr. K 1405

Es können bestimmt werden:

- **Flüchtige Säuren**

in Maische, Most, Säften, Wein und Schaumwein.

- Basis: Dampfdestillation und Titration mit Präzisionspritze.
- Destillationsdauer: Ca. 15 Minuten.
- Der Besitz von Vinoquant 3 und eventuell des kardanischen Stativs ist erforderlich.
- Mit Thermometer zur Erhöhung der Genauigkeit.
- Mit Heizplatte und Hitzeschutzhandschuh zum Trennen der heißen Destillen-Teile.
- Reagenzien für viele Untersuchungen: Ca. 85.

Zur Stabilisierung der Glasgeräte empfehlen wir das kardanische Stativ L 2000 oder Stativ L 2200 (nicht im Lieferumfang enthalten).



Vinoquant 8 Kat.-Nr. AZ 00012

Es können bestimmt werden:

- **Gesamte** und
- **freie schweflige Säure**
- **Gesamtsäure**

in Maische, Most, Schaumwein, Wein und weinähnlichen Getränken.

- Basis: Titration.
- Auch für dunkle Rotweine - Entfärbung in Sekunden.
- Reagenzien für viele Untersuchungen (abhängig von Zusammensetzung der Weine).



Vinoquant 8 a Kat.-Nr. AZ 00013

wie Vinoquant 8, aber ohne Entfärbungsmöglichkeit für Rotwein, ohne Thermometer und ohne Gefäß zur Entkohlensäuerung.

Vinoquant 9 Kat.-Nr. K 6450

Es kann bestimmt werden:

- **C0₂**

in Stillwein.

- Mit Thermometer zur Erhöhung der Genauigkeit.
- Mit Griffinbecher zum bequemen Arbeiten.
- Mit patentem Ventil.
- Mit Pipette zur Erhöhung der Genauigkeit.



pH-Meter Kat.-Nr. L 1065

Es kann bestimmt werden:

- **pH-Wert**

in Früchten, Maischen und Getränken.

Messbereich/Teilung: -2,0 - 16,0 pH / 0,01 pH

- Automatische Temperaturkorrektur
- Digitalanzeige.
- Batteriebetrieb.
- Taschenformat.



Digitalthermometer Kat.-Nr.: K 1060

Es kann bestimmt werden:

- **Temperatur in °C**

in Gas und Flüssigkeiten.

Messbereich / Teilung: -50 - +150 °C / 0,1.

- Digitalanzeige.
- Batteriebetrieb.
- Taschenformat.



Neben den im Detail vorgestellten Produkten führt KÜBLER noch eine große Anzahl sonstiger sehr nützlicher Geräte für Winzer.

Kübler liefert das automatische Gärsystem Vinoquant 20, Mostwaagen und weitere Aräometer (Alkoholmeter, Aräometer zur SO₂-Bestimmung in SO₂-Wasser-Lösungen usw.), das patente kardanische Stativ (unverzichtbar für bequemes und genaues Messen mit Aräometern), Refraktometer, Stand- und Messgläser, Vinometer, Verkorkmaschinen, Hefen und Weinbehandlungsmittel, Reagenzien usw. Verlangen Sie unsere Spezial-Prospekte.