

## Ebulliómetro clásico

Ebulliómetro clásico (ref. 1010056)

Instrumento para la determinación del grado alcohólico en los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, cervezas, sidras, vinagres y soluciones hidroalcohólicas con precisión y de forma sencilla y rápida.

## Características

- · Rango de medida: 0-17 % vol.
- · Incertidumbre: +/- 0.15 % vol.
- · Precisión: 0,1 % vol.
- ·Tiempo de ebullición 3-5 min.

## Configuración del equipo

- · L caldera
- · I condensador
- · I termómetro Hg
- · I mecha
- · I tapón ebulliómetro
- · I disco ebulliómetro
- · I tubo graduado
- · I lamparilla alcohol
- · I manual de instrucciones

## Productos relacionados

ref. 1016002 · Patrón ebulliómetro blanco ref. 1004003 · Patrón ebulliómetro tinto ref. 1004010 · Barómetro de precisión ref. 042002010



Instrumentación Científica

Técnicas Analíticas

Reactivos Químicos

Material de Laboratorio

Vinos

Vinos espumosos

Sidras

Cervezas

Vinos y Cervezas sin alcohol

Vinagres