

# LM 03

## 实验室分析仪

测量糖度、酒精度和葡萄汁及葡萄酒的萃取度

多参数分析仪LM-03可以直接参与控制:葡萄汁、葡萄酒/汁、葡萄酒。此仪器有两种可选择的方法:分析某些酿酒参数和追踪发酵过程。

### 能测量什么

- 葡萄汁和浓缩葡萄汁:  
测量糖的浓度,并以不同的可供选择的单位显示。
- 葡萄酒/葡萄汁(发酵)和葡萄酒:  
含糖量、酒精和萃取(总TE和净NRE)。
- 蒸馏物:  
测量酒精体积百分比

### 技术解决方案

LM-03使用折光仪与电导计结合,并且通过软件分析其数据。相对市场上其它方法,此仪器提供如下优势:

- 分析十分的迅速
- 分析没有被处理过的样品
- 免成本分析(不使用试剂)
- 可跟踪的发酵过程管理,跟踪主要参数趋势,制作图表和存储数据。

### 测量周期和数据管理

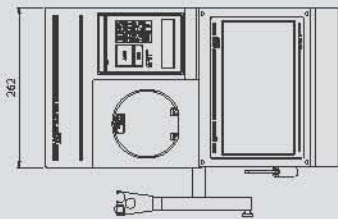
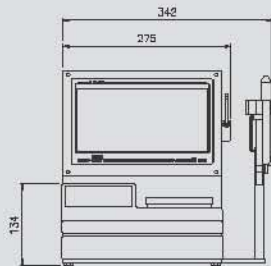
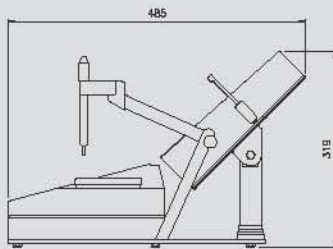
如前所述,LM-03能用于两种不同方式:  
-分析某些酿酒参数:只需将未处理的样品放入仪器然后启动分析键就可以了。  
-作为发酵控制过程的追踪,当样品放入仪器后,软件将分析并显示发酵周期。在分析结束后,系统将显示结果、过程,自动更新数据和发送数据到数据收集中心。

### 谁需要它和为什么使用

葡萄酒酿造厂、酿酒顾问和酿酒实验室用它来强化针对性的分析并可以互动式的追踪发酵过程。



## 尺寸



## 技术指标

## 应用:

天然的、浓缩的葡萄酒

## 测量类型:

折光和电导测量,带温度补偿。

## 测量范围:

1. 3330~1. 5177nD.

测量单位可以自动转换:

0~90 Brix  
 0~35 Babo  
 0~40 Baume  
 0~80g/l于萃取率  
 0~30% v/v 潜在的酒精  
 0~20% v/v蒸馏后的酒精  
 0~5mS/cm电导率

## 精确度:

±0.0004nD (±0.03Brix) 或者相应的单位。

>1 g/l葡萄酒和葡萄汁。

>0.1 v/v蒸馏过的酒精。

>2 g/l发酵汁。

>0.05mS/cm

## 测量范围:

6种可选择的范围:

-Brix, Babo, Baume; “Brix” 范围参照 nD/Bx ICUMSA转换表。  
 -1种“USER DISTILLATI”范围为蒸馏后酒精含量所用。  
 -1种“USER”范围为“潜在酒精”和“体积百分比”。

## 产品温度:

5~45°C自动温度补偿,通过 PT1000温度传感器,等级“B”到IEC751。

## 分析样品的数量:

~3cc于浓缩分析

~20cc于电导率分析

## 分析时间:

5~30秒,取决于分析类型

## 电源:

DC +5V 4A, +12V 2A, -12V 0.5A,

## 电缆:

AC 100~240V ±10%, 47~63Hz, 50VA

## 接口:

串行:RS232

并口:打印机并口连接

USB:与外部连接

以太网:RJ-45外部连接

PS/2 MinDIN 6P.F与外部键盘和

鼠标连接

## 外形结构

## 测量系统

## 测量部分:

-“合成蓝宝石”测量棱镜  
 -“LED”光源电子补偿  
 -“CCD”传感器  
 -内部温度传感器“PT1000”  
 -AISI316不锈钢

## 电子部分:

-微处理器“CPU”  
 -测量读数通过2x16背光LCD显示  
 -超硬聚酯的键盘  
 -自动零位校准

## 产品接触的材料:

-AISI316不锈钢  
 -合成蓝宝石测量棱镜  
 -硅涂成纤维织物

## 系统

-工业微处理器“CPU”  
 -800x600 10.4的LCD触摸屏  
 -512MB的闪存

## 尺寸和重量:

342 (mm) x 319 (mm) x 485 (mm), 11.5公斤



MASELLI MISURE s.p.a.

43125 Parma - Italy  
 Via Baganza 4/3  
 Tel. +39.0521.257411  
 Fax +39.0521.250484  
 info@masellimisure.com  
 www.masellimisure.com

上海办事处:

电话: 021-6609 0208

传真: 021-6609 0209

Email: info@masellimisure.com.cn