

SA 00

多参数接收原料葡萄汁分析站

SA-00分析站研发于50年前的一个项目，开始的目的是测量葡萄原料的糖度，如今已经成分析中心，可数据处理，能对每个批次进行分析描述。依据这些参数，再经过处理，是有可能获取葡萄的经济价值，并且决定最适合的葡萄酿造技术，以获得最佳的质量。由于它是模块式的结构，所以可以依据需求来配置。

能测量什么？

SA00能测量：

- 糖度
- pH
- 总酸度
- 酚质量
- 色泽

特别是酚质量（PQ）和色调（T）代表了原料接收分析站的新理念；事实上，在生产优质葡萄酒时，这些参数对评估高质量的葡萄是非常必要的。

技术解决方案

自动分析站是各个模块组装的独立单元。

下面所描述的模块是为其配置：

- 系统总控制系统
- 折光仪“UR-25”
- 色差仪“UK-05”
- T. A. 分析系统
- 葡萄汁传送系统
- 分析仓
- 打印机

它拥有坚固的结构，适用于工业应用并具备：模块结构，易于使用，易于维护的条件。

测量周期和数据管理

分析过程为全自动化，其包括：

- 初始时的清洗
- 引入葡萄汁
- 分析
- 显示和数据打印
- 结束时的清洗

数据直接在显示器上显示，并且他们将被发送到数据收集中心。

谁需要它并且为什么？

葡萄酒酿造厂需要，用于分析和获取详细数据，以便能精确定义每一批次的情形。这些数据可以用于结算目的和技术研发。



SA00多参数分析站

测量的重要性

通过参数，如糖度、pH、总酸度和酚质量的结合，是当今有可能获取和确定技术最重要的方式。通过酚质量的测量并与糖度结合能够得知：

- 葡萄成熟度
- 可估计酚的芳香物质成分（各别葡萄园和地区）

通过pH与总酸度的结合能够得知：

- 酸盐渍化程度和在酿造过程中的酒石酸沉淀。
- 亚硫酸化的效率，酶化和色观。

同时：

- 每公顷产量
- 施肥
- 修剪
- 气候
- 收割时期
- 葡萄的健全性可能影响上面所提及到的参数

酚质量指数由多酚数量起作用，色调取决于氧化程度，而此又受葡萄健全度影响（越成熟值越小）。

参数

糖度：

糖度由折光仪来测量。

pH和总酸度：

在葡萄汁里的有机酸构成了可滴定酸度，SA00通过中和方法确定此参数。它是通过利用氢氧化钠的含量来中和有机酸以间接计算总酸度。

酚质量和色泽：

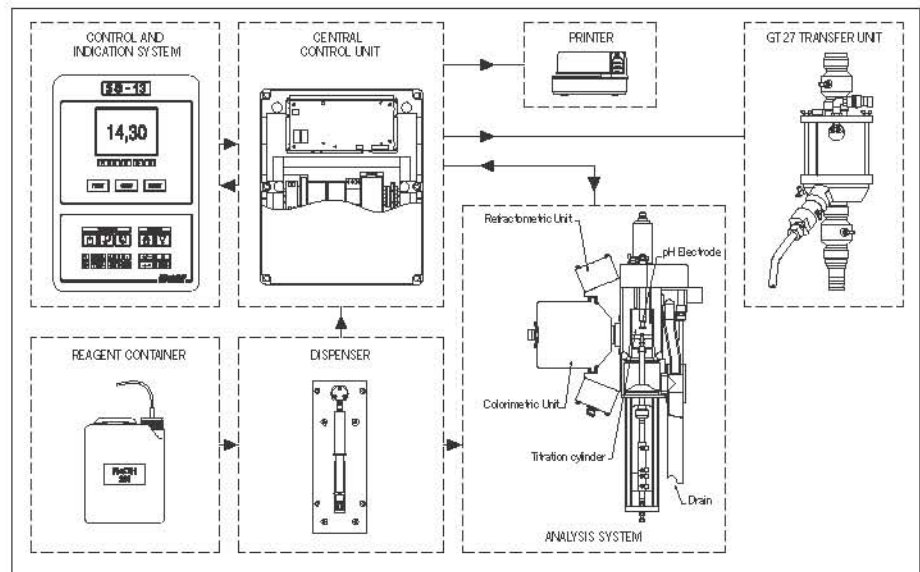
对酚质量的测量是相对的，它通过光谱分析葡萄汁。通过光谱能够判断光密度值，并且能显示相关值。通过数据的处理，酚质量参数能被计算并以PQ单位的方式显示。光密度值在420和在520nm之间的比率代表了色泽。

高级功能

SA00的特点使其成为领先的工业应用滴定仪器。它保持高性能的水平，并能满足工业过程分析的需求。

下面是值得特别关注的几个特点：

- 坚固的结构，专门的设计，使得滴定仪能在现场恶劣环境使用。
- 便于使用。甚至未经过培训的操作员都能轻易上手。
- 快速显示。带160个字母字符数字显示。
- 专利性系统保证了高水平测量。
- 密码保护。以保障因意外修改重要的分析参数。
- 快速分析。满足葡萄原来接收站的要求。



技术指标与外形结构

折射率测量

-测量范围 (所有可获取和可选菜单)

5—35 Brix

4—30 Babo

0—22 Alcole

3—20 Baume

3—32Kg/q

20—153 Oechsle

-精确度: 满量程的0.3%
最大精确度 ± 0.1 Brix或相关的单位。

pH测量

测量范围: 2—14pH

精度: ± 0.05 pH

总酸度测量

测量范围:

0—30g/l 酒石酸

精确度: ± 0.10 g/l酒石酸

PQ/色泽测量

测量范围: PQ: 90—250PQ

色调: 0—2.5

精确度: PQ: ± 1 PQ

色泽: ± 0.03

产品温度自动补偿

5—40°C

输出

-通过RS485连接电脑和/或远程显示器“IRE0”

-通过RS232连接外部打印机

电源

AC 230V $\pm 10\%$, 50~60Hz $\pm 2\%$, 300VA

压缩气体:

干燥空气4—10bar (58—145psi)

水:

水1.5—4bar (22—58psi)

测量显示

pH值、TA、PQ、色泽以及软件菜单都是通过高对比度的图形显示。

控制键盘

聚酯按键。

打印机

-针式打印机, 通过RS232连接。

-可使用不同尺寸的打印机 (最小70x75, 最大120x120)

-可以打印多张 (1原文件+2备份)

-可选择性的打印 (糖度、pH、A. T. 日期、时间等)。

金属结构

AISI304不锈钢。

与产品接触的材料

AISI304不锈钢, 食品级橡胶、二氧化硅、Pirex、聚氯乙烯。

产品分析量

-500cc用于浓度、PQ和色泽的分析。

-50cc用于pH和总酸度的分析。

完整测量周期的时间 (清洗和分析)

最快70s, 平均90s (取决于酸度、以及清洗和打印时间)。

尺寸和总重量

915 (mm) x 1750 (mm) x 500 (mm),
100公斤。

SA00设备

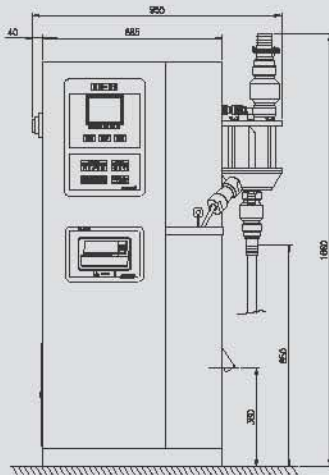


带GT27传输器的SA00



SA 00

尺寸



分析站

SA00分析设备是模块式的结构，它根据不同的配置，以满足您的需求：

	浓度	pH	总酸度	颜色
SA01	●			
SA02	●	●		
SA03	●	●	●	
SA11	●			●
SA12	●	●		●
SA13	●	●	●	●

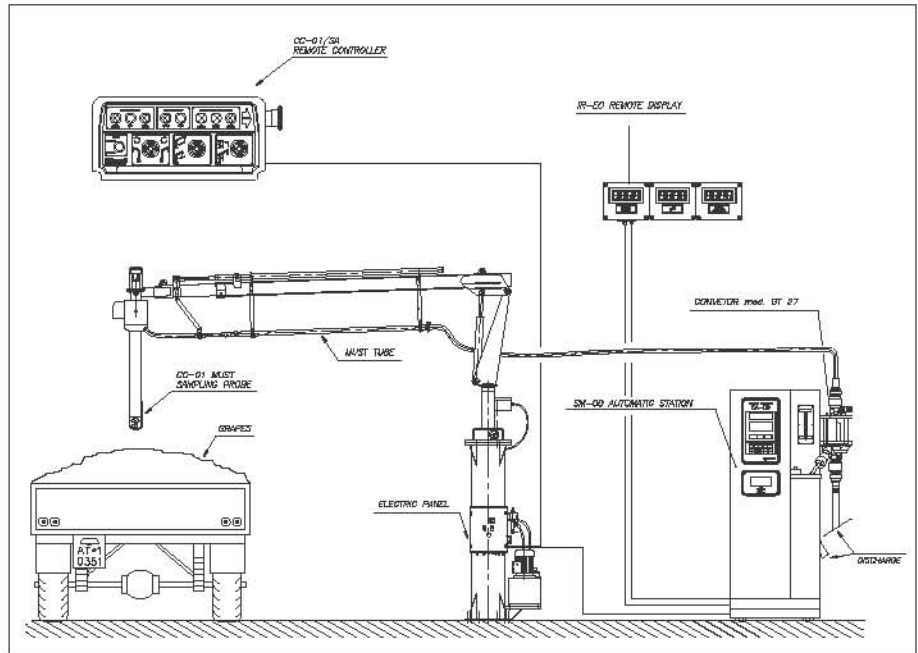
当SA-01、SA-02、SA-03需要配上P. Q (酚质量) 检测时，它们就称为SA-11、SA-12、SA-13。

它也能够在今后另外再配上相关配置。无论选择哪个配置，仪器可以和葡萄汁传输模块一起使用或以手动方式输入样品。SA00模块也可以与其它传输模块相结合，用于葡萄取样或已榨出的葡萄汁（依据文件要求）。

葡萄分心中心

SA00多参数分析设备是玛萨利质量控制的整合中心。整个系统包括以下部分：

- CC-01取样单元
- GT-27果汁传输单元，带遥控装置
- SA-00多参数分析设备
- 转发器



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