



L'analyseur automatique de la
pourriture grises des moûts de raisins.



Caractéristiques Techniques

Caractéristiques physiques

Encombrement

- Largeur 600 mm
- Hauteur 550 mm
- Profondeur 400 mm
- Masse 50 kg

Étanchéité

- Boîtier IP 55

Caractéristiques électriques

Alimentation

- Tension secteur 48 V
- Fréquence 50 Hz
- Consommation 300 VA

Autre Alimentation

- Eau 3 bars, filtrée et stabilisée.
- Air comprimé 3 bars, filtrée et stabilisé.

Caractéristiques générales :

Durée du cycle de mesure :	3 minutes 30 secondes (résultats en 2 minutes 15 s)
Plage de mesure :	0 à 50 AL (Activité Laccase)
Affichage :	Alphanum. 4x40 caractères En manuel : 100 ml
Volume de moût :	En automatique : 2 à 3 litres pour éliminer les interférences entre les mesures
Précision :	± 1 AL sur la plage de mesure de 0 à 10 AL
Classes de pourriture :	3 classes à seuils paramétrables
Calibration du zéro :	Zéro automatique à chaque mesure
Rinçage :	A l'air comprimé à chaque mesure, avec un produit de rinçage en fin de journée
Liaison informatique :	RS232
Contacts secs :	Alarme, gestion et valeur de la classe

Présentation

Le Raisytis, grâce à son principe unique, est idéal pour maîtriser la sélection qualitative des vendanges en contrôle de maturité et en réception de vendanges.

Le Raisytis est la solution attendue par les utilisateurs qui souhaitent améliorer fortement et rapidement la sélection de leurs vendanges.

Principe de fonctionnement

Un échantillon de moût préalablement filtré par l'appareil en mode automatique, est mis en présence d'un réactif contenant un agent spécifique à la Laccase, ainsi qu'un inhibiteur éliminant les interférences dues à la tyrosinase, enzyme aussi présente dans tous les raisins.

A partir de ce mélange porté à 35° C, débute dans la chambre de mesure, une réaction enzymatique qui induit une consommation d'oxygène représentative de l'activité Laccase.

Cette consommation est mesurée par une sonde de pression d'oxygène.

L'électronique après calcul en déduit le nombre d'activité Laccase correspondant.

Cette valeur est affichée, ainsi que la classe de pourriture grise.

En mode automatique, l'échantillon de moût provenant d'une prise de moût de carotteuse, ou d'aspirateur ou sous conquêt, est filtré à l'entrée du Raisytis.

En mode manuel, le moût doit être filtré (200 microns) préalablement à son introduction dans l'appareil.

Fabrication française :

Votre spécialiste

Illustrations non contractuelles. Precia-Molen se réserve le droit de modifier, à tout moment, les caractéristiques du matériel décrit dans cette brochure.

Siège social et usine
BP 106 - 07000 Privas - FRANCE
Tél. 33 (0) 475 664 600
Fax 33 (0) 475 658 330
E-MAIL webmaster@preciamolen.com
RCS : 386 620 165 RCS Aubenas

**PRECIA**
MOLENTM