

**TITRATEUR SEMI-AUTOMATIQUE OU MANUEL POUR LE  
SO<sub>2</sub> LIBRE & TOTAL DANS LES VINS**

L'Oeno 20 permet en mode manuel ou semi-automatique de déterminer simplement et rapidement le SO<sub>2</sub> libre ou total dans un échantillon de vin (20ml).

**PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT**

Conçu selon le principe de la titration polaro-ampérométrique, l'OENO 20 utilise cette méthode avec indication précise de la fin de la titration grâce à l'allumage de leds lumineuses.

L'utilisation de l'informatique (micro intégré dans le pupitre de commande) donne une image fidèle et instantanée à l'opérateur de l'état d'avancement du dosage :

- Leds vertes : absence de courant = milieu réducteur = titration en cours.
- Leds oranges : micro courant = milieu oxydant = titration terminée.

En pratique, la seule manipulation consiste à présenter à l'OENOTITRATEUR, l'échantillon de vin acidifié et à appuyer sur le bouton titration.

- Avec l'OENO 20 version « *éco* », l'opérateur appuie par pressions successives sur le bouton titration jusqu'à l'allumage des leds oranges.
- Avec l'OENO 20 version « *plus* », il suffit d'une seule et brève pression sur le bouton titration pour commander le dosage. L'arrêt est automatique après allumage des leds oranges.

La concentration en SO<sub>2</sub> se lit directement sur la burette (graduée en mg/l).

Dimensions : Stand 15 x 22 x 60 cm, module 15 x 15 cm, poids : 2Kg

Alimentation : 220V/50Hz