



1-CUBE s. r. o.

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic

tel + 420 569 433620, fax + 420 569 422144

e-mail: 1-cube @ 1-cube.com web site: www.1-cube.com

CO₂ ANALOGUE MEASURING INSTRUMENT - ICA

El aparato permite determinar el contenido de:

- Aire residual en el cuello de botellas, espacio superior de latas y de botellas PET.
- Contenido de CO₂ de la solución (cerveza, bebidas carbonatadas, vino espumoso) en botellas, botellas PET y latas.

Principio de medida:

Se basa en el principio de la ley de Henry. El CO₂ se determina a través una medición electrónica del valor de equilibrio entre temperatura y presión después de liberar mecánicamente el CO₂ que está disuelto en la cerveza.

Descripción del aparato:

El aparato consiste de un punzón, la base del aparato, un mecanismo de elevación y las partes para permitir la liberación mecánica del CO₂ en la cerveza, una birreta, un recipiente para lejía, tubos de interconexión, un termómetro de mercurio y un nomograma donde se calcula y obtiene el contenido de CO₂.

El aparato de medición de CO₂ analógico proporciona resultados rápidos y precisos. Es fácil de usar y de limpiar.

Parámetros técnicos:

Intervalo de medición de CO ₂	2 a 7,8 g/litro o en porcentaje sobre volumen (0,2 a 0,78)%
Intervalo de medición de temperatura.....	-3° a +50° C o en °F
Intervalo de medición de presión.....	0 - 400 kPa o en bars o psi
Precisión en medición de contenido de CO ₂	±0,1 g/l o ±0,01% volumen
Precisión en medición de temperatura.....	±0,5 °C
Precisión en medición de presión.....	±2,5
Tamaño	530x240x300mm (hxwxd)
Peso.....	3,0 kg
Intervalo de medición de la birreta de gas.....	0 - 12 ml de aire y 0-2,2 ml de oxígeno

Modelo básico:

Consistente en el aparato de medición, los tubos de interconexión y el manual de usuario.

Accesorios opcionales:

Birreta de gas y adaptador PET.

Añadido para muestras (ver foto 2)

Flasher (ver fotos 3 y 4)

Los accesorios pueden comprarse según petición.

El instrumento permite:

Foto 1. La determinación del contenido de CO_2 en cerveza, bebidas carbonatadas y el aire en el cuello de botella.

Foto 2. La medición del contenido de O_2 gracias al accesorio para muestras.

Foto 3. La formación de espuma en el recipiente (bajo una presión de 2 atmósferas) con la ayuda del flasher de acuerdo con el método NIBEM.

Foto 4. La creación de espuma en el recipiente (bajo una presión de 2 atmósferas) simulando el vertido de cerveza en un vaso.



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4