

Electrodo de pH para vino FC10483 con sistema CPS™

FC 10483



Descripción

El medidor portátil de pH para vino HI98169 utiliza el electrodo de pH FC10483 con cuerpo de vidrio, equipado con el exclusivo Sistema de Prevención de Obstrucciones (CPS™) de Hanna.

Este electrodo proporciona una respuesta rápida y estable, además de ofrecer una alta resistencia a la obstrucción. La solución electrolítica del electrodo es recargable, lo que permite prolongar su vida útil y mantener un rendimiento óptimo.

Una parte fundamental de cualquier electrodo de pH es la unión de referencia. Esta unión permite el flujo de iones desde la celda de referencia hacia la muestra que se está midiendo. Dichos iones crean la conexión eléctrica entre el electrodo de referencia y el electrodo indicador.

Los electrodos de pH convencionales suelen utilizar una única unión cerámica. Sin embargo, el sistema CPS™ (Clogging Prevention System) representa una innovación en la tecnología de electrodos. Los electrodos tradicionales tienden a obstruirse rápidamente cuando se utilizan en muestras de vino, lo que afecta su funcionamiento y precisión.

La tecnología CPS™ aprovecha la porosidad del vidrio esmerilado combinada con una manga de polietileno (PE) para evitar la obstrucción de la unión. El vidrio esmerilado permite un flujo adecuado del líquido, mientras que la manga de PE repele la suciedad y los depósitos que podrían bloquear el sistema.

Como resultado, los electrodos equipados con tecnología CPS™ pueden mantenerse operativos y en óptimas condiciones hasta 20 veces más tiempo que los electrodos convencionales.

Para optimizar el flujo de electrolito desde el electrodo, se recomienda desenroscar la tapa de relleno para mantenerla abierta durante las mediciones. Esto genera una presión positiva interna que facilita la salida del electrolito desde el electrodo de referencia, mejorando así la estabilidad y el rendimiento de la medición.

Especificaciones

Especificación	FC10483
Descripción	Electrodo de pH
Referencia	Doble, Ag/AgCl
Unión	CPS™ (Sistema de Prevención de Obstrucciones)
Electrolito	KCl 3.5 M
Presión máxima	0.1 bar
Rango	pH: 0 a 12
Temperatura de operación recomendada	-5 a 60 °C (23 a 140 °F)
Tipo de vidrio para pH	LT (baja temperatura)
Punta / Forma	Bulbo (diámetro: 8 mm)
Sensor de temperatura	Sí
Amplificador	Sí
Material del cuerpo	Vidrio
Cable	5 conductores; 1 m (3.3')
Conexión	DIN de conexión rápida

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

No Especifica

Ventajas

La importancia del pH en la elaboración del vino

El pH del vino es un parámetro fundamental porque influye directamente en la calidad del producto final, afectando aspectos como el sabor, color, oxidación, estabilidad química y microbiológica. En términos generales, cuanto más alto es el valor de pH, menor es la acidez del vino.

Tres factores principales determinan el pH del vino:

- La relación entre el ácido málico y el ácido tartárico.
- La cantidad de potasio presente.
- La cantidad total de ácidos en el vino.

La mayoría de los vinos presentan un pH óptimo entre 2.9 y 4.0, aunque este rango puede variar según el tipo de vino. Valores superiores a pH 4.0 pueden indicar que el vino es más propenso al deterioro y presenta menor estabilidad química. Por el contrario, valores de pH más bajos ayudan a conservar la frescura del vino durante más tiempo, manteniendo mejor su color y sus características organolépticas.

Los vinos con pH elevado tienen una mayor probabilidad de favorecer el crecimiento bacteriano, lo que puede comprometer su calidad y hacerlo inapropiado para el consumo.

Para los vinos terminados, los rangos ideales de pH son:

- Vinos blancos: entre pH 3.00 y 3.30.
- Vinos tintos: entre pH 3.40 y 3.50.

Antes del proceso de fermentación, el pH óptimo suele encontrarse entre 2.9 y 4.0.

Por lo tanto, el pH no solo afecta el color del vino, sino también procesos críticos como la oxidación, la fermentación de las levaduras, la estabilidad de las proteínas, el crecimiento bacteriano y el desarrollo general de la fermentación. Mantener el pH dentro de los rangos adecuados es esencial para producir vinos estables, seguros y de alta calidad.

- Manga de PE (polietileno) para reducir la acumulación de residuos y prolongar la vida útil del electrodo.
- Electrodo de pH recargable, diseñado para ofrecer un rendimiento duradero y un mantenimiento sencillo.
- Sistema de Prevención de Obstrucciones (CPS™) que minimiza el taponamiento de la unión de referencia, garantizando mediciones más estables y una respuesta más rápida en muestras complejas como el vino.

Video

No Especifica