

# Ebulliomètre



Appareil de dosage de l'alcool des vins secs, cidres et bières par ébulliométrie.

Mis au point vers 1870, sans cesse amélioré et éprouvé dans le monde entier, l'ébulliomètre Dujardin-Salleron est l'appareil le plus simple permettant de tester directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs, cidres et bières, de constitution normale.

Réf. 160000



## Principe

La température d'ébullition des vins secs est fonction de leur richesse alcoolique et de la pression atmosphérique. On note les températures d'ébullition de l'eau et du vin à tester et l'on se reporte à un disque de calcul qui donne directement le titre alcoométrique volumique.

Fourni complet en coffret bois, avec thermomètre de précision, disque de calcul, lampe à alcool, mesure eau/vin et boîte de mèches.

## Avantages

- Robuste : pièces métalliques
- Portable
- Utilisation simple et rapide
- Maintenance simplifiée (pièces interchangeables)
- Précision et fiabilité des résultats depuis 1870
- Existe aussi en version spéciale pour vinaigre (Réf. 160100).

## Accessoires en option :

- Eprouvette eau/vin
- Loupe
- Chaudière spéciale pour vinaigre