

**ANALIZZATORE ENOLOGICO BREVETTATO**  
**PATENTED OENOLOGICAL ANALYSER**



**GIBERTINI**

**QUICK**



laboratory  
balances



industrial  
scales



instruments  
for paint



oenological  
equipments



digital  
tensiometer



calibrated  
masses



**laboratory electronic balances & oenological equipments**



**customer care**

[info@gibertini.com](mailto:info@gibertini.com)

Tel. (+39) 02 3541434

ISO 9001:2000



SIT n. 94

[www.gibertini.com](http://www.gibertini.com)

## Analizzatore enologico completamente automatico Completely automatic oenological analyser

Strumento da utilizzare in abbinamento al distillatore elettronico DEE e al generatore di vapore VADE Gibertini (in accordo con il Regolamento CEE N. 2676/90) per determinare:  
This instrument is to be used together with the Gibertini electronic distilling unit DEE and the steam generator VADE (according to EEC Regulation N. 2676/90) to determine:

### Sul distillato: On the distillate:

L'acidità volatile lorda e corretta  
The gross and correct volatile acidity

L'anidride solforosa totale  
The total sulphur dioxide content

### Sul vino tal quale: On the wine:

L'acidità totale  
The total acidity

L'anidride solforosa libera sui vini bianchi, rosati e rossi: questi ultimi dopo trattamento con SO<sub>2</sub> BUBBLE  
The free sulphur dioxide on white, rosé and red wines: these are measured after treatment with SO<sub>2</sub> BUBBLE

### Ripetibilità Repeatability:

Per l'acidità volatile: 0.04 g/l  
For the volatile acidity: 0.04 g/l

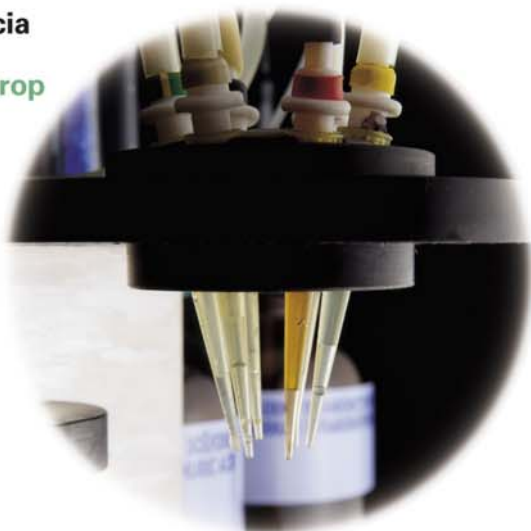
Per l'anidride solforosa totale: 6 mg/l  
For the total sulphur dioxide: 6 mg/l

Per l'acidità totale: 0.07 g/l  
For the total acidity: 0.07 g/l

Per l'anidride solforosa libera: 2 mg/l  
For the free sulphur dioxide: 2 mg/l

## Caratteristiche - Features

### Ritorno goccia automatico Automatic drop return



Automatismo brevettato di ritorno goccia automatico che assicura una ripetibilità maggiore e limita gli errori: detto automatismo recupera la goccia che rimane sul puntale alla fine di ogni erogazione  
A patented design for the automatic collection of the residual drop on the cap assures a better repeatability and reduces mistakes; this system retrieves the drop that remains on the cap at the end of every delivery.

### Calibrazione Calibration



Calibrazione dei canali facile e veloce mediante matraccio da 10 ml in classe A e possibilità di verificare la calibrazione memorizzata.  
Easy and speedy calibration of the delivery tubes with a 10 ml Class A flask and the possibility to verify the stored calibration information.

### Funzionamento - Operation Operation



Titolazione colorimetrica automatica: lo strumento rileva la variazione di colore degli indicatori determinando il punto di fine titolazione.

Automatic colorimetric titration: the instrument records the colour changes of the indicators defining the end-point of the titration.



Tempo di esecuzione\* (esclusa la distillazione o il gorgogliamento tramite S0<sub>2</sub> BUBBLE)

Time of analysis\* (distillation or bubble processes not included)

Acidità volatile corretta: 5-6 minuti  
Correct volatile acidity: 5-6 minutes

Acidità volatile lorda: 3-4 minuti  
Gross volatile acidity: 3-4 minutes

Anidride solforosa totale: 4-5 minuti  
Total sulphur dioxide: 4-5 minutes

Acidità totale e anidride solforosa libera: 2-3 minuti  
Total acidity and free sulphur dioxide: 2-3 minutes



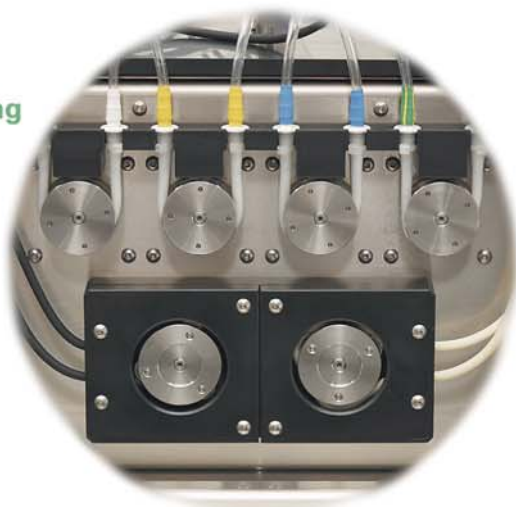
### Caratteristiche generali General characteristics

Rivestimento in acciaio inox  
Stainless steel cover

Indicazione automatica di fine reattivo  
Automatic indication of end of reactive

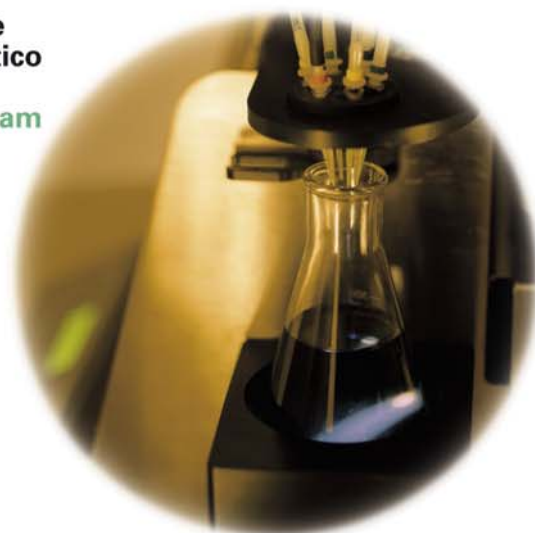
\* Valori indicativi che dipendono dal tipo di campione  
\* Indicative values depending on the sample

### Circuiti di dosaggio a vista Visible dosing circuits



Circuiti di dosaggio a vista per migliore controllo di funzionamento e facilità di sostituzione tubi.  
The pumps and circuits are visible at the front of the instrument for a better operator monitoring and to facilitate substitution of tubes.

### Agitazione Raggio ottico Stirring Optical Beam



Agitazione del campione a mezzo motore passo passo con rotazione destra/sinistra per evitare vortici che interferiscono con il raggio ottico.  
The sample is stirred by a stepping motor with right and left rotation to avoid vortex formation which can interfere with the optical beam.



## Autonomia di funzionamento \*\* Working capability

Acidità volatile (limite massimo per vini rossi 1.20 g/l): circa 60 analisi  
Volatile acidity (maximum limit for red wines 1.20 g/l): about 60 analysis

Anidride solforosa totale (limite massimo per vini bianchi e rosati 210 mg/l): circa 30 analisi  
Total sulphur dioxide (maximum limit for white and rosé wines 210 mg/l): about 30 analysis



\*\*Valori indicativi valutati in base ai valori massimi dei limiti stabiliti dalla legislazione CEE sui vini  
\*\*Indicated values have been evaluated as per maximum values established by the EEC legislation on wines

## Funzioni selezionabili da tastiera: Keyboard functions:

Riempimento tubi  
Tube filling

Svuotamento tubi  
Tube emptying

Impostazione numero della prova  
Test Number

Attivazione funzione di agitatore  
Stirrer check

Calibrazione delle pompe  
Pump calibration

Fattore moltiplicativo per l'esecuzione dei calcoli (per l'acidità volatile)  
Multiplication factor for calculus (for the volatile acidity)

Selezione della lingua  
Language selection

Attivazione/disattivazione segnale acustico  
Sound signal check

Valore del titolo dello iodio  
Iodine concentration value

Selezione del tipo di analisi  
Analysis selection

Impostazione tempo di gorgogliamento del Bubble  
Bubble cycle timer selection

Stampa  
Print

Campione 5:

AV LORDA 0.49 g/l  
AV CORRETTA 0.34 g/l

Campione 6:

SO2 LIBERA BIANCO 3.8 mg/l



## Dotazione

### Additional equipment supplied:

6 contenitori per reattivi (bottiglie di sicurezza rivestite da una speciale pellicola anti-scheggia) con indicatore elettronico di livello e valvole deumidificanti per proteggere le soluzioni dall'aria  
 6 glass containers for the reagents (security bottles covered by a special antisplinter film) with an electronic indicator of the level and drying valves to protect the solution from the air

1 contenitore per blu di bromotimolo  
 1 container for bromothymol blue

2 beute da 300 ml  
 Two 300 ml flasks

2 matracci da 10 ml in classe A per la calibrazione delle pompe  
 Two 10 ml flasks class A for pump calibration

2 ancorette  
 2 Magnetic stirring bars

Uscita parallela per stampante  
 Parallel output for printer

Tubi di ricambio  
 Replaceable tubes

Puntali di ricambio  
 Replaceable tips

Manuale di istruzioni  
 Instruction manual

### A richiesta Optional equipment available on request

Stampante  
 Printer

Campionatore  
 Sampler

### Caratteristiche tecniche General requirements

Tensione di rete  
 Mains supply voltage:  
 220 V -15% +10% (a richiesta/on request 110 V)

Condizioni ambientali d'uso:  
 Operating temperature  
 +10/+40 °C

Assorbimento:  
 Consumption:  
 ~ 50 VA

Fusibile:  
 Fuse:  
 1 AT

Dimensioni: 45x52x45 cm (lpxh)  
 Dimensions: 45x52x45 cm (wxdxh)



## Vantaggi Advantages

**RIPETIBILITÀ:**  
 sistema completamente automatico  
**REPEATABILITY:**  
 completely automatic system

**RIPRODUCIBILITÀ:**  
 sistema indipendente dalla soggettività dell'operatore  
**REPRODUCIBILITY:**  
 System operates independently of the operator's subjectivity

**ECONOMICITÀ:**  
 risparmio di tempo rispetto ai sistemi manuali  
**CHEAPNESS:**  
 Time saving compared to manual systems

## SO<sub>2</sub> BUBBLE - brevettato SO<sub>2</sub> BUBBLE - patented design

Per la determinazione dell'anidride solforosa libera nei vini rossi e rossissimi e nei mosti.

To determine the free sulphur dioxide in red and very red wines and in musts.

Permette di fissare stabilmente l'anidride solforosa libera dal vino in una soluzione acquosa incolore che potrà poi essere titolata con il QUICK.

It allows extraction and bonding of the free sulphurous dioxide from wine into a water, colourless solution which can then be titrated with QUICK.

Permette di avere un'indicazione qualitativa della presenza di acido ascorbico per differenza tra la titolazione sul vino tal quale e quella sul vino dopo trattamento con SO<sub>2</sub> BUBBLE.

It also allows for a qualitative indication to be made of the presence of ascorbic acid based on the difference between the titration on wine and that on wine after treatment with SO<sub>2</sub> BUBBLE.

## Caratteristiche generali General characteristics

Arresto automatico del gorgogliamento  
Automatic stop of bubble cycle

Pompa a membrana con flusso caratteristico  
Membrane pump with characterised flow



**laboratory electronic balances & oenological equipments**



customer care

info@gibertini.com  
Tel. (+39) 02 3541434

ISO 9001:2000



SIT n. 94

**GIBERTINI ELETTRONICA SRL**

Via Bellini, 29/31  
20026 Novate Milanese  
(Milano) - ITALY  
Tel. (+39) 02 3541434  
Fax (+39) 02 3541438  
sales@gibertini.com

[www.gibertini.com](http://www.gibertini.com)