



I.C. Lab 1000

IT I.C. Lab 1000 è uno strumento automatico di precisione per l'analisi della filtrabilità dei mosti, dei vini e di tutti i liquidi alimentari. Lo strumento è dotato di collegamento USB per la connessione ad un PC necessario per la gestione delle analisi effettuate, l'elaborazione, archiviazione dei dati e per la stampa dei risultati.

I.C. Lab 1000

FR Instrument de précision automatisé permettant d'analyser la filtrabilité des moûts, vins et tous liquides alimentaires. L'appareil est équipé d'un port USB afin d'être connecté à un ordinateur, nécessaire à la gestion des analyses réalisées : classement et impression des données.

I.C. Lab 1000

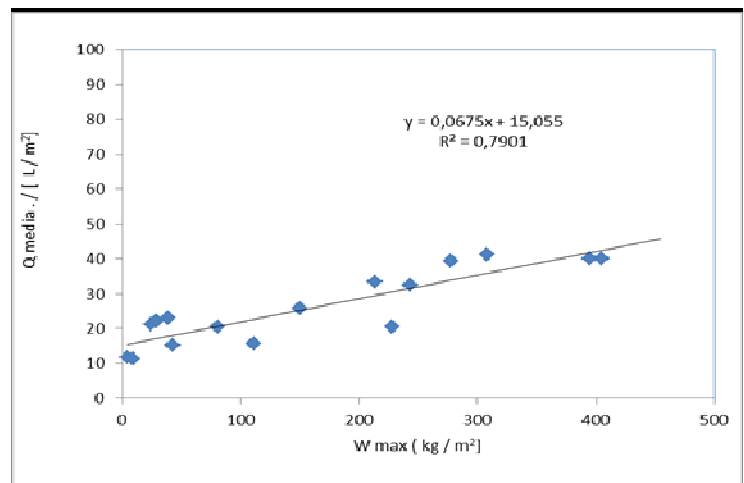
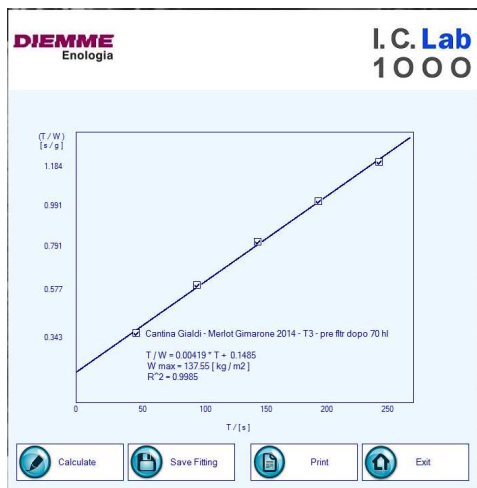
DE I.C. Lab 1000 ist ein automatisches Präzisionsinstrument um die Filtrierbarkeit von Most und anderen Nahrungsflüssigkeiten zu analysieren. Das Gerät ist mit einer USB Schnittstelle ausgerüstet über die es an einen PC oder Laptop angeschlossen werden muss, dass die Analysen verwalten, verarbeiten, drucken und speichern kann.

I.C. Lab 1000

EN Great precision in automatically analysing the filterability index in juices, wines and in all food-grade liquids. The I.C. Lab connects to a computer with a USB port for analysis, data management and storing results.

I.C. Lab 1000

ES I.C. Lab 1000 es un instrumento automático de precisión para analizar el índice de colmatación en los mostos, vinos y todos los líquidos alimentarios. Este aparato es equipado de una conexión USB para ser conectado a un computador, necesario para la gestión de los análisis realizados, elaboración, archivo datos e imprimir los resultados.



IT Lo strumento I.C. Lab 1000 è in grado di valutare la filtrabilità sia di liquidi estremamente colmatanti che di liquidi microfiltrati con bassi livelli di colmatazione. L'analisi P.F.T. (Pre-Filtration Test) dei liquidi colmatanti viene effettuata utilizzando un esclusivo metodo messo a punto da DIEMME Enologia che permette di ottenere una valutazione della filtrabilità dei vini e dei mosti grezzi. L'analisi dei liquidi con bassi livelli di colmatazione è eseguita secondo gli standard internazionali più diffusi: I.C., I.C.M., Vmax.

FR L'instrument I.C. Lab 1000 est capable d'évaluer la filtrabilité des liquides microfiltrés avec bas niveaux de colmatage, mais aussi des liquides extrêmement colmatants avant filtration. L'analyse P.F.T. (Pre-Filtration Test) des liquides colmatants est réalisée en utilisant une méthode exclusive développée par DIEMME Enologia qui permet d'obtenir une estimation de la capacité de filtration des vins et moûts bruts. L'analyse des liquides avec bas niveaux de colmatage est effectuée selon les normes internationales les plus répandues : I.C., I.C.M., Vmax.

DE Das Instrument I.C. Lab 1000 ist imstande, die Filtrierbarkeit sowohl äußerst kolmatierender Flüssigkeiten als auch mikrofiltrierter Flüssigkeiten mit niedrigen Kolmationsindex zu ermitteln. Die P.F.T. Analyse (Pre-Filtration Test) der kolmatierenden Flüssigkeiten wird unter Verwendung einer exklusiven, von DIEMME Enologia entwickelten Methode durchgeführt, welche es erlaubt, eine Ermittlung der Filtrierbarkeit der Weine und Rohmoste durchzuführen. Die Analyse der Flüssigkeiten mit niedrigen Kolmationsniveau wird nach weit verbreiteten internationalen Standards durchgeführt: I.C., I.C.M., Vmax.

EN I.C. Lab 1000 is able to estimate the filterability both in pre and post filtration liquids.

The P.F.T analysis (Pre-Filtration Test) in pre filtration liquids is carried out through an exclusive method adjusted by DIEMME Enologia to have an evaluation of the filterability of rough juices and wines.

The analysis of the post filtration liquids is carried out as per the most widespread international standards: I.C., I.C.M., Vmax.

ES Este instrumento esta en condiciones de evaluar el índice de colmatación tanto en líquidos extremadamente colmatantes como en líquidos micro-filtrados con nivel bajo de colmatación. El análisis P.F.T. (Pre-Filtration Test) de los líquidos colmatantes es realizado mediante un método exclusivo de DIEMME Enología para conseguir una evaluación del índice de colmatación en los vinos y mostos brutos. El análisis de los líquidos con nivel bajo de colmatación es realizado según los estándar internacionales mas difundidos: I.C., I.C.M., Vmax.