

ACIDÍMETRO DORNIC COMPLETO



O Acidímetro Dornic é um aparelho de medição utilizado para determinar o teor de acidez em soluções aquosas. É amplamente utilizado em laboratórios químicos, indústrias de alimentos e de bebidas, e em outras indústrias que dependem de precisão na medição de pH. O Acidímetro Dornic possui uma precisão elevada e é fácil de usar, tornando-o um instrumento valioso para garantir a qualidade e a consistência dos produtos. Além disso, é resistente e durável, proporcionando um excelente custo-benefício ao longo do tempo.

Características do Acidímetro de Dornic

- **Deteção Precisa da Acidez:** Utilizado para determinar o grau de acidez do leite, indicando a presença de ácido láctico.
- **Reações Químicas:** A dosagem é feita em graus Dornic a partir de reações químicas precisas.
- **Parâmetros de Medição:** Permite determinar os seguintes parâmetros:

Leite normal: 15 a 18°D / Leite ácido: acima de 18°D / Soro após o corte: 11 a 13°D / D Água: acidez ausente

Especificações Técnicas

- Frasco de 100ml
- Tipo de Medição: Grau Dornic (°D)
- Aplicação: Determinação da acidez do leite
- Parâmetros Medidos: Leite normal, leite ácido, soro após o corte, água

Design Funcional e Prático

- O design do Acidímetro de Dornic permite uma utilização fácil e eficiente, garantindo resultados precisos em pouco tempo.
- **Precisão:** As reações químicas realizadas pelo acidímetro garantem a precisão necessária para a análise da acidez do leite.
- **Segurança:** Essencial para assegurar a qualidade do leite, identificando rapidamente níveis de acidez anormais que podem indicar contaminação ou deterioração.

Obs: Adicionamos outras peças ao conjunto, solicite (pinça de morh, suportes, vidraria âmbar outras capacidades e outros acessórios). Monte seu laboratório como precisar!

Código	Cor
ACE.ACIDLEITE	Incolor
VQA.DORNIC	Ambar