

## Ficha técnica

# AFROMETRO MEDIDA PRESIÓN BOTELLAS

Controla la presión final en las botellas y el contenido de anhídrido carbónico de los vinos espumosos y bebidas carbonatadas en general.

Este instrumento manual tiene una óptima versatilidad, ya que permite:

- Controlar la evolución de la variación de presión en el interior de las botellas de espumosos, método clásico
- Controlar la presión "nitrógeno" inyectado con el sistema nitrógeno.
- Controlar el valor "vacío" en las botellas tapadas con el sistema vacío.

Evaluar el comportamiento de los recipientes en PET bajo presión al variar la temperatura externa.

El instrumento mide rápidamente y con mucha precisión la presión o la depresión en el interior de una botella tapada, previamente llenada con líquido. La medición se lleva a cabo mediante una aguja de acero inoxidable adecuadamente perfilado y agujereado.

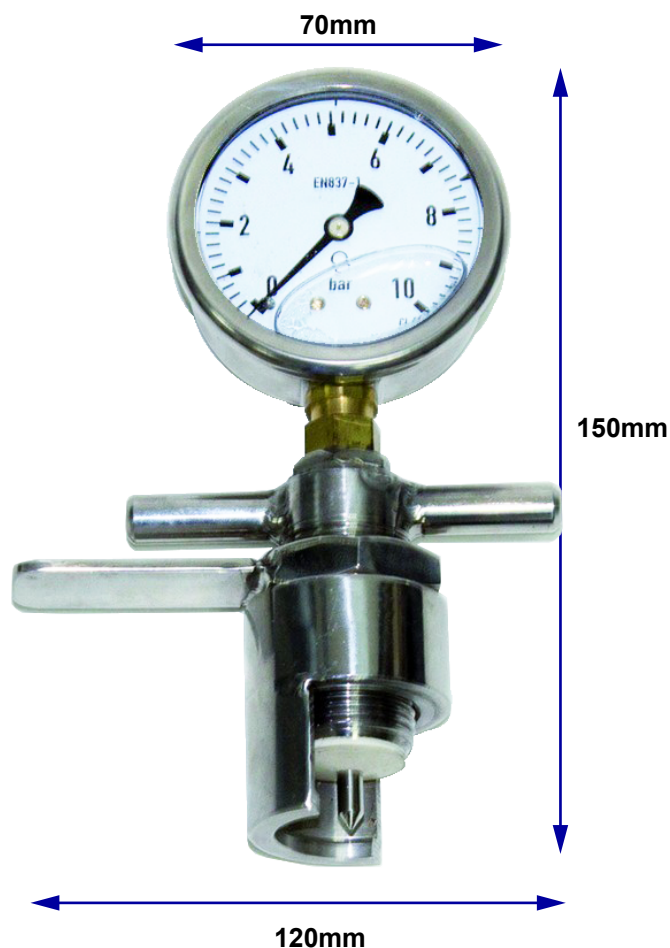
La aguja, introducida manualmente a través del tapón de cierre de la botella, tiene la función de transmitir los valores de presión o vacío al manómetro de acero inox con baño de glicerina.

El manómetro, con diámetro de 70 mm, colocado en una posición óptima, efectuará una cómoda lectura de los valores.

Para botellas con tapón corona.

Con o sin obturador plástico.

Manómetro de 0 - 10 Bar.



## ¿COMO SE USA?



**1** Colocar el afómetro en el cuello de la botella.



**2** Encajar en la parte superior.



**3** Apretar el anillo de sellado mientras sujeta el soporte.