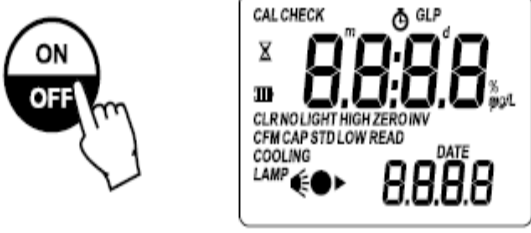
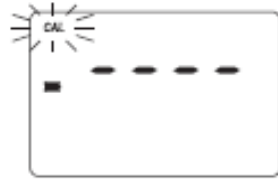
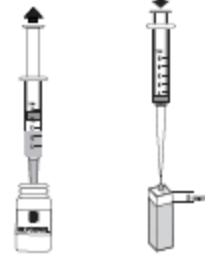

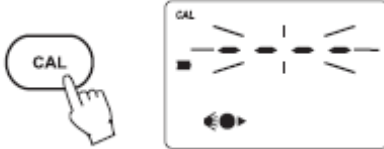




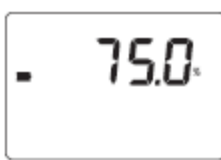


Procédure d'analyse pour le HI 96759

- ANALYSEUR DE TRANSMITTANCE DE SIROP D'ÉRABLE

<p>1. Mettre l'appareil en marche. L'instrument est prêt lorsque les tirets sont affichés à l'écran.</p>	
<p>2. Un témoin sonore se fera entendre, puis le symbole «CAL» clignotera dans le coin gauche supérieur indiquant que l'instrument doit être étalonné.</p>	
<p>3. Utiliser une seringue pour remplir une cuvette avec 4 ml de glycerol, soit 5 mm sous le rebord. Ceci devient le standard de référence de glycerol.</p>	
<p>4. Insérer la cuvette dans la cellule de lecture puis mettre le capuchon par-dessus la cuvette en prenant soin de bien enclencher l'encoche du capuchon et la flèche sur l'instrument.</p>	
<p>5. Appuyer sur «CAL» et les symboles de lampe, cuvette et de détecteur lumineux apparaîtront sur l'affichage.</p>	
<p>6. Après quelques secondes, l'affichage indiquera «100.0%». L'instrument est ainsi étalonné et prêt pour l'analyse.</p>	

<p>7. Retirer la cuvette de glycerol. Utiliser la deuxième seringue afin d'ajouter 4 ml de sirop d'érable dans une nouvelle cuvette propre. Ceci représente l'échantillon.</p>	
<p>8. Insérer la cuvette dans la cellule de mesure puis mettre le capuchon par-dessus la cuvette en prenant soin de bien enclencher l'encoche du capuchon et la flèche sur l'instrument.</p>	
<p>9. Appuyer sur la touche «Analyse» et les symboles de lampe, cuvette et de détecteur lumineux apparaîtront sur l'affichage.</p>	
<p>10. L'écran affichera directement le pourcentage de transmittance de l'échantillon.</p>	

CONSEILS ESSENTIELS POUR DES MESURES PRÉCISES

Les instructions énumérées ici-bas devraient être suivies méticuleusement lors des analyses pour s'assurer d'une meilleure précision.

- Utiliser des cuvettes carrées compatibles, ayant 4 faces transparentes ainsi qu'une zone hachurée de 10mm près de l'extrémité pour manipulation.
- Ne pas toucher les côtés de la cuvette avec les mains/doigts.
- Lorsque la cuvette est insérée dans la cellule de mesure de l'appareil, l'extérieur de celle-ci doit être sec et sans empreintes de doigts, d'huile, de graisse ou de saletés. Essuyer minutieusement à l'aide du linge bleu (HI 731318) fourni ou d'un linge doux non peluchant (Lint-free cloth).
- Il est important que l'échantillon ne contienne aucun débris. Cela affecterait la lecture.
- Les échantillons ne devraient contenir aucune bulle d'air. Si des bulles sont présentes, laisser reposer l'échantillon jusqu'à ce que les bulles soient complètement disparues. (Maximum de 30 minutes, voir la note plus bas).
- Il est recommandé de prélever l'échantillon de sirop au centre du réservoir.
- Il est recommandé de prélever et d'analyser les échantillons à température ambiante. (près de 25°C)
- Ne pas utiliser la cuvette de glycérol plus de 5 ou 10 fois pour l'étalonnage et la jeter à la fin de la journée.
- Ne jamais réutiliser les cuvettes d'échantillonnage de sirop, les jeter après usage.
- Utiliser une seringue pour le glycérol et l'autre pour le sirop, pour éviter la contamination.

Note : Les échantillons de sirop d'érable exposés directement à la lumière du soleil et/ou à l'air vont devenir plus foncés avec le temps. Ce phénomène est causé par des micro-organismes.

Classe	Transmission de lumière
Doré, au goût délicat	Plus de 75 %
Ambré, au goût riche	Entre 50 et 74,9 %
Foncé, au goût robuste	Entre 25 et 49,9 %
Très foncé, au goût prononcé	25 % et moins

