



XC Oenologie Sàrl  
17, route de Cartigny  
1236 Cartigny



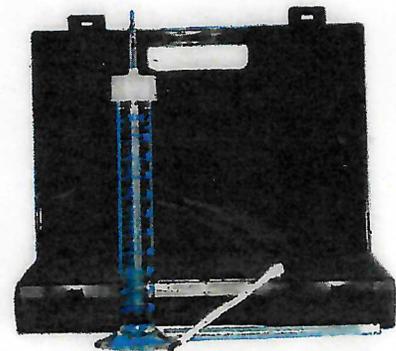
#### Laboratoires Dujardin-Salleron

872, route de la Gare  
37210 NOIZAY - FRANCE  
Tél. : +33 (0)2 47 25 58 25  
Fax : +33 (0)2 47 25 58 30  
www.dujardin-salleron.com  
info@dujardin-salleron.com

## CARBODOSEUR Ref. 199000

### Mode opératoire

- Porter l'éprouvette à une température proche de celle du vin à doser en la rinçant avec une première quantité de vin. Les mesures sont plus précises entre 5 et 10°C.
  - Remplir l'éprouvette jusqu'à 100 ml en faisant couler délicatement le vin le long de la paroi afin d'éviter les pertes de CO<sub>2</sub>.
  - Introduire la tige creuse munie du bouchon et fermer hermétiquement l'éprouvette.
  - Tenir l'éprouvette à pleine main par le bouchon en obstruant l'extrémité de la tige creuse.
  - Agiter énergiquement.
  - Arrêter et retirer le pouce afin de laisser s'échapper le vin sous pression en maintenant l'éprouvette verticale ou légèrement oblique (le vin doit s'échapper, pas le gaz).
  - Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il ne s'échappe plus de vin.
  - Dévisser le bouchon, retirer la tige creuse et le bouchon, attendre qu'il n'y ait plus de mousse.
  - Lire le volume de vin restant dans l'éprouvette ainsi que la température. Ces deux données permettent de déterminer à l'aide de la table la teneur en CO<sub>2</sub> du vin, exprimée en mg/l.
- Exemple : volume de vin 80 ml ; température 10°C ; Teneur en CO<sub>2</sub> : 1620 mg/l



### Instruction for use

- *This instrument measures CO<sub>2</sub> in wine accurately if the wine is between 5 and 10°C. It is therefore advisable to refrigerate the wine and rinse the measuring cylinder with the cooled wine before using.*
- *Holding the measuring cylinder at an angle, fill it with 100 ml of wine, pouring the wine slowly down the side of the cylinder.*
- *Put the tube into the cylinder and screw the cap firmly shut.*
- *Hold the cylinder by the cap and place the thumb over the end of the tube.*
- *Shake briskly.*
- *Remove thumb and hold the cylinder in a vertical or slightly oblique position to allow wine (not gas) to escape.*
- *Block the hole and shake again. The operation may be repeated several times until the wine stops flowing.*
- *Unscrew the cap and remove the tube. Allow the foam to settle, and read the volume of the remaining wine on the cylinder.*

Example : Volume of wine 80ml ; temperature 10°C ; CO<sub>2</sub> content : 1620 mg/l