



Norme ICC n° 116  
Norme ICC n° 118  
ISO 5529

## Moulin de laboratoire Sedimat

Moulin spécial pour le test de sédimentation Zeleny



**Mesurez la qualité.**

# Sedimat



## Équipement complémentaire pour le test de Zeleny :

- poste d'agitation
- appareil de dosage automatique
- cylindre d'agitation

La mise en œuvre est simple : il suffit de mélanger la farine préparée avec les solutions prescrites selon la méthode Zeleny dans 8 cylindres au maximum du poste d'agitation et de l'agiter à la cadence spécifiée. Quatre chronomètres à signaux optiques et acoustiques permettent de respecter précisément les temps de repos et de sédimentation.

## Produits chimiques Test de Zeleny :

- alcool isopropylique (99 à 100%)
- solution d'acide lactique
- solution de bleu de bromophénol

Pour la production automatique d'échantillons de farine pour le test de sédimentation selon la méthode Zeleny.

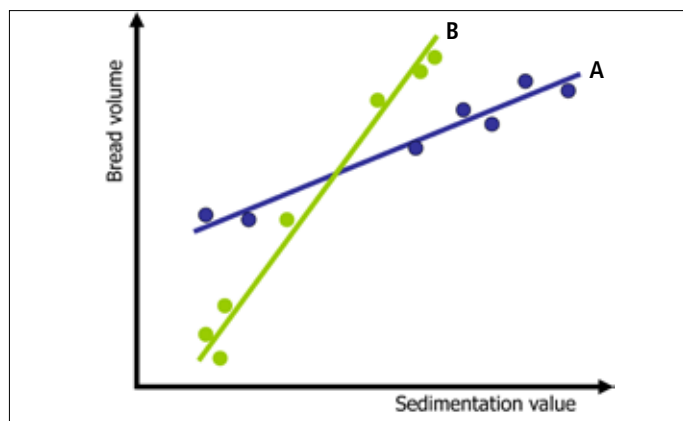
## Spécifications du Sedimat

Le **Sedimat** a été spécialement développé par **Brabender®** pour la préparation d'échantillons de grains en vue de l'essai de sédimentation de Zeleny.

L'utilisation du moulin est très simple. La mouture et le tamisage entièrement automatiques garantissent la reproductibilité des résultats et les farines ainsi obtenues répondent parfaitement aux caractéristiques de rendement, à la teneur en cendres et à la granulométrie requises par le test de sédimentation Zeleny.

Les cylindres du **Sedimat** sont fabriqués en acier fin spécial et trempés. Dans les conditions normales de fonctionnement, aucune usure des cylindres ne vient influencer les résultats de la mouture.

La bluterie cylindrique recouverte de nylon de 150 µm se trouve dans le tiroir pour farine. Ceci permet d'exclure tout risque de mélange de l'échantillon de farine avec les résidus d'une mouture précédente.



A Blé :  $420 + 3 \times \text{sédi} + 10 \times \text{protéine} = \text{volume du pain}$   
B Blé :  $306 + 3 \times \text{sédi} + 17 \times \text{protéine} = \text{volume du pain}$

## Le test de sédimentation Zeleny

Avec le **Sedimat** et le **poste d'agitation**, vous disposez de l'équipement complet pour la mise en œuvre du test de sédimentation selon la méthode Zeleny (normes ICC N°116 et 118, ISO 5529) et pouvez compter sur des résultats reproductibles.

Le test de sédimentation Zeleny indique la quantité et la qualité de gluten des farines. L'essai consiste à

mesurer le gonflement du gluten de la farine dans une solution d'acide lactique. Le volume de sédimentation en ml, déterminé après un temps de repos spécifique, fournit d'importantes informations sur les propriétés de la pâte, sa capacité à retenir les gaz, sa tolérance à la fermentation et sur le volume des produits de boulangerie.

L'indice de Zeleny permet donc de faire des prédictions fiables sur la qualité boulangère d'une farine ou d'une céréale.

Poste d'agitation	
Alimentation	1 x 230 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 0,2 A
Dimensions (L x H x P)	660 x 370 x 430 mm
Poids	env. 10 kg net

Sedimat	
Capacité	env. 100 g de blé en 3 min.
Alimentation	3 x 230 V ; 50/60 Hz + PE ; 2,0 A 3 x 400 V ; 50/60 Hz + N + PE ; 1,1 A
Dimensions (L x H x P)	380 x 620 x 610 mm
Poids	env. 50 kg net



**Brabender® GmbH & Co. KG**

Kulturstr. 51-55  
47055 Duisburg - Allemagne  
Tél. : +49 203 7788-0  
Fax : +49 203 7788-102  
food-sales@brabender.com  
www.brabender.com



Agences Brabender® dans le monde entier.  
© 2014 Brabender® GmbH & Co. KG  
Marques enregistrées. Photos et données non contractuelles, susceptibles d'être modifiées sans préavis.