

# Méthode d'analyse saccharimétrique



Prélèvement pour analyse

Sondage dans le chargement de cannes

Constitution d'un échantillon de 7 à 10 kg

Broyage de l'échantillon et obtention d'une râpuration homogénéisée



Broyeur

Constitution d'un sous échantillon de 500 g de râpuration

Passage à la presse pendant 1 min à 240 bars de pression



Passage à la presse



Balance de précision

Jus de canne

Pesée

Gâteau de bagasse



Doseur de terre d'infusoire

Filtration avec terre d'infusoire et obtention d'un jus clair

Pesée



Appareil à filtration

Passage au polarimètre et détermination de la quantité de saccharose

Passage au réfractomètre et détermination du Brix

Poids du gâteau (fibre)



Réfractomètre



Polarimètre

Vérification de la corrélation entre le poids de la râpuration (500g) et la somme du poids de jus et du poids du gâteau