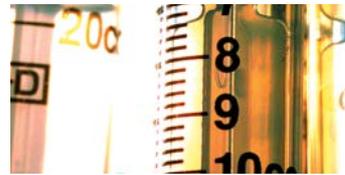


**GERSTEL**

ThermoExtractor TE 2

für die Probenvorbereitung
zur Thermodesorption



Vier gute Gründe, sich für einen
GERSTEL-TE 2 zu entscheiden:

- ▶ **Größere Probenkapazität als im TDS-Röhrchen**
- ▶ **Keine Applikationseinschränkung durch feuchte Proben**
- ▶ **Einsparung aufwendiger Extraktionsschritte**
- ▶ **Größere Wirtschaftlichkeit**
- ▶ **Senkung der Nachweisgrenzen**
- ▶ **Abtrennung der Feuchte**
- ▶ **Matrix- und Feuchteabtrennung in einem System**
- ▶ **Durch Offline-Betrieb keine Blockierung des eigentlichen Analysesystems**



GERSTEL

GERSTEL-ThermoExtractor TE 2



Der große Wassergehalt mancher Proben kann die mit der Thermodesorption gekoppelte gaschromatographische Analyse von Off-

Flavour-Komponenten, Duft- und Aromastoffen sowie anderen flüchtigen Verbindungen verschiedener Matrices sehr erschweren. Mit dem GERSTEL-ThermoExtractor TE 2 lassen sich die Analyten von Matrix und Feuchte abtrennen, um sie anschließend mittels normaler Thermodesorption und Gaschromatographie analysieren zu können.

Zur Probenvorbereitung wird eine feste oder gelförmige Probe in das TE-Rohr gefüllt, das dann in der Regel auf 80 °C bis 100 °C, für spezielle Anwendungen auch bis 350 °C erhitzt wird. Einstellung und Regelung der Temperatur erfolgen über den zum Lieferumfang des TE gehörenden AUX-Controller 163.

Über die heiße Probe strömendes Trägergas belädt sich mit der Feuchte und den flüchtigen Komponenten, die dann im weiteren Strömungsverlauf auf dem Tenax des mit dem TE gekoppelten Thermodesorptionsröhrchens angereichert werden, während das Gas mit der Feuchte durch das Thermodesorptionsröhrchen nach außen strömt.

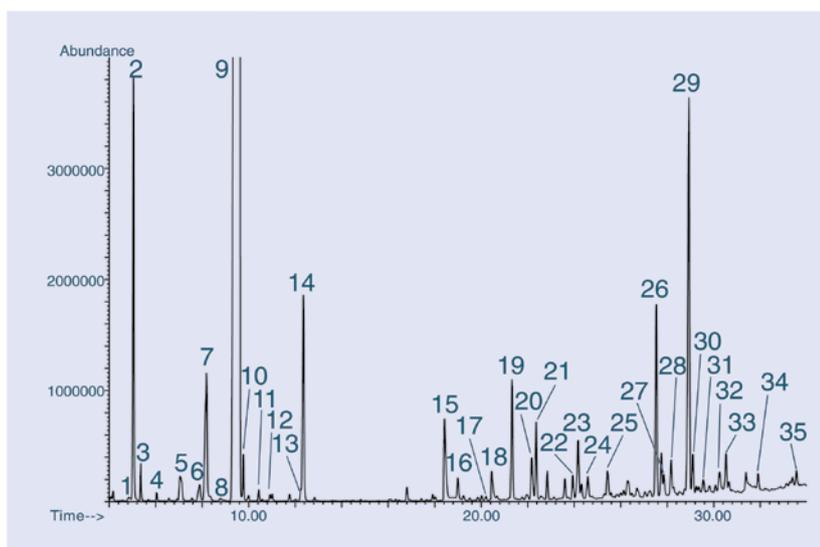
Nach der Thermodesorption werden die interessierenden Komponenten aus dem TDS-Röhrchen über das GERSTEL-KaltAufgabeSystem KAS der gaschromatographischen Analyse zugeführt.

Technische Angaben

Breite	100 mm
Tiefe	250 mm
Höhe	100 mm
Gewicht	1,2 kg
Leistungsaufnahme	160 W

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 a-Pinene | 24 Terpinene-4-ol |
| 2 Ethyl Butyrate | 25 Butyric Acid |
| 3 Ethyl-2-Methyl Butyrate | 26 Ethyl-3-Hydroxy Hexanoate |
| 4 Hexanal | 27 b-Selinene |
| 5 Sabinene | 28 a-Terpineol |
| 6 d-3-Carene | 29 Valencene |
| 7 Myrcene | 30 a-Selinene |
| 8 a-Terpinene | 31 Carvone |
| 9 Limonene | 32 d-Cardinene |
| 10 b-Phellandrene | 33 7-epi-a-Selinene |
| 11 Ethyl Caproate | 34 Nerol |
| 12 g-Terpinene | 35 Geraniol |
| 13 a-Terpinolene | |
| 14 Acetoine | |
| 15 Acetic Acid | |
| 16 Furfural | |
| 17 a-Copaene | |
| 18 Formic Acid | |
| 19 Ethyl-3-Hydroxy Butyrate | |
| 20 2,3-Butanediol | |
| 21 Linalool | |
| 22 Hexadecane | |
| 23 1,2-Propanediol | |

Frisch gepresster Orangensaft
 Probenvorbereitung mittels
 GERSTEL-ThermoExtractor TE
 und anschließender
 Thermodesorption.



Änderungen vorbehalten.
 GERSTEL, GRAPHPACK und TWISTER sind eingetragene
 Warenzeichen der GERSTEL GmbH & Co. KG.
 © Copyright by GERSTEL GmbH & Co. KG

