

## 6. Produits et courbes d'étalonnage

Des courbes d'étalonnage sont disponibles pour les produits suivants :

Nom du produit	Notes	Plage de mesure complète
Durum		8 - 25 %
Oat		5 - 25 %
Maïs		8 - 50 %
Seigle		8 - 25 %
Orge de printemps		8 - 25 %
Triticale		8 - 25 %
Blé		8 - 25 %
Orge d'hiver		8 - 25 %
Haricot des champs		8 - 20 %
Sarrasin		5 - 20 %
Épeautre pelée		8 - 25 %
Épeinter non pelé		8 - 20 %
Pois fourrages		8 - 20 %
Millet pelé		5 - 20 %
Millet non pelé		5 - 20 %
Haricot de coléoptère		10 - 40 %
Graines de citrouille		3 - 15 %
Linseed		5 - 14 %
Viol		4 - 18 %
Riz pelé		8 - 20 %
Soja		8 - 25 %
Tournesol		8 - 25 %
Sorgho et millet		8 - 40 %
Étalonnage	! Pour la calibration et le contrôle du dispositif de mesure uniquement !	
Référence	! Juste pour vérifier le dispositif de mesure !	

Sur demande, Schaller Messtechnik GmbH peut également développer des courbes d'étalonnage spécifiques à chaque client pour votre produit. Il est également possible d'entrer ensuite les courbes d'étalonnage existantes dans l'appareil.

---

## 6.1 Définition de la teneur en eau

L'appareil affiche la teneur en eau. Cela signifie que l'humidité est calculée en relation avec la masse totale :

$$\%WG = \frac{M_n - M_t}{M_n} \times 100$$

Mn : Masse de l'échantillon avec une teneur

moyenne en eau M : Masse de l'échantillon

séché

%WG : Teneur en eau (selon les normes EN ISO 665:2001-02-01, EN ISO 712:2010-04-01 et EN ISO 6540:2010-07-15)

## 6.2 Informations concernant la mesure comparative utilisant la méthode de séchage au four

L'appareil est utilisé pour mesurer des quantités d'échantillons bien plus importantes (12 à 20 fois la méthode du four). De plus, des mesures répétées peuvent être effectuées très rapidement en cas de matériaux inhomogènes pour un calcul plus précis de la moyenne.

En ajoutant l'erreur d'extraction de l'échantillon causée par des quantités beaucoup plus faibles et la proportion de substances non fugitives de l'eau à la méthode du four, le four de séchage fournira une précision d'environ +/- 3 %. Si l'on compare maintenant les résultats des deux méthodes très différentes, des différences de +/- 3 % peuvent être considérées comme tout à fait normales.

Les normes EN ISO 665:2001-02-01, EN ISO 712:2010-04-01 et EN ISO 6540:2010-07-15 indique également que la méthode de séchage au four ne fournit pas de valeurs absolues, mais seulement des valeurs comparatives.

