

Winery Pro

биохимический анализатор вина

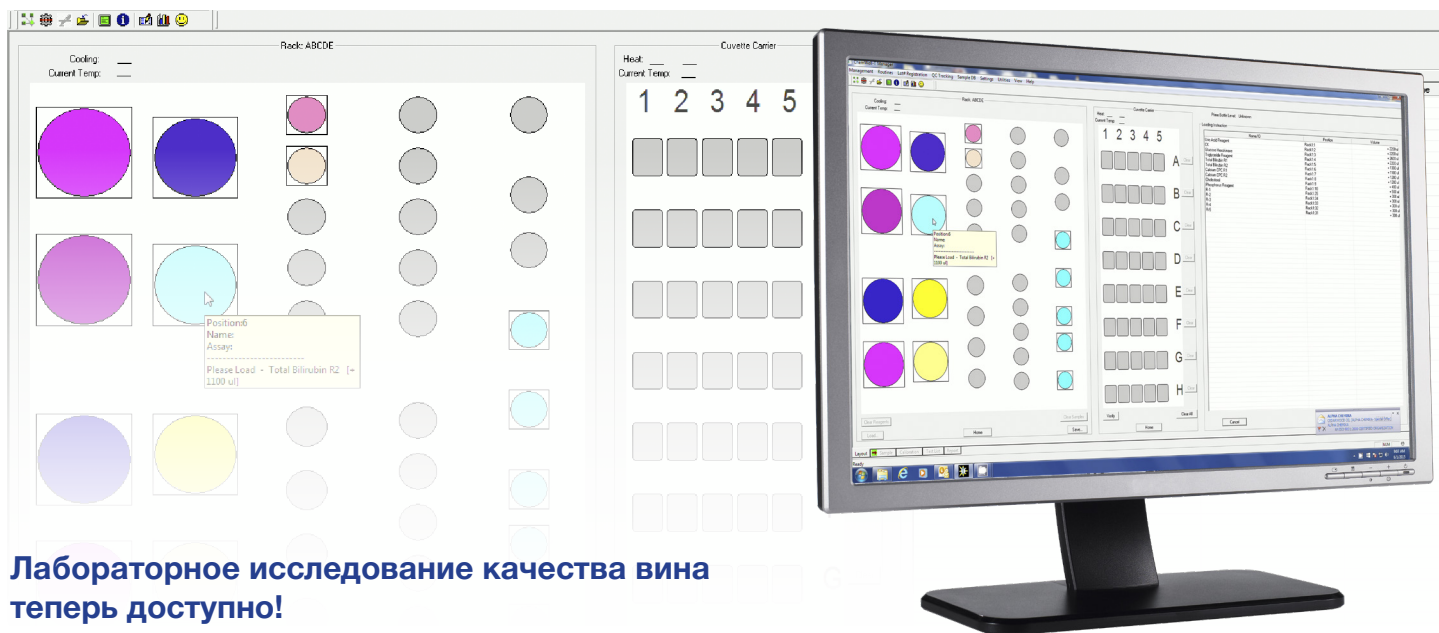


Уверенность в полученных результатах

Мониторинг 7 ключевых аналитов
Для производства вина со стабильным качеством
Компактный, экономичный, простой в использовании

 **AWARENESS[®]**
TECHNOLOGY, INC.

www.awaretech.eu



Лабораторное исследование качества вина теперь доступно!

7 ключевых анализов обеспечивают оптимальный вкус, аромат, стабильность вина после розлива

Ошибки в производстве вина часто случаются, но их можно предотвратить. Winery Pro разработан для предоставления оперативной и точной информации, необходимой для предотвращения распространенных ошибок. Система отслеживает 7 анализов, специфичных для вина: первичный азот аминокислот, аммиак, L-яблочная кислота, свободный диоксид серы, общий диоксид серы, D-глюкоза + D-фруктоза и уксусная кислота. Они, наряду с мониторингом pH, являются важными показателями, необходимыми для обеспечения качественного и стабильного производства вина.

Экономичная эксплуатация

Биохимический анализатор Winery Pro дает виноделу возможность проводить тесты так часто, как это необходимо, и получать результаты в течение нескольких минут, поэтому можно быстро принять меры для предотвращения ошибок в производстве вина на ранней стадии. Во всех анализах используются быстрые и экономичные ферментативные методы, которые являются высокоспецифичными и имеют низкие пределы обнаружения.

Простой в использовании

Winery Pro был разработан с учетом простоты использования. Наборы для тестирования содержат готовые к использованию реагенты. Флаконы помещаются в штатив, нет необходимости переливать реагенты в другие емкости и дополнительно их маркировать. Анализы запрограммированы на автоматический запуск. Экранные подсказки, предупреждения об ошибках и графика с цветовой кодировкой помогают пользователю настроить прибор и выполнить основные действия. Результаты автоматически сохраняются для печати и последующего просмотра. Автоматизация облегчает работу с пользовательскими методами и переменными, а также снижает требования к квалификации работников. Для автоматического дозирования проб и реагентов используется пробоотборник с датчиком уровня жидкости, который промывается после каждого применения. Точное время и температура инкубации контролируются автоматически. Результаты фотометрии соответствуют по точности стандартам Национального института стандартов и технологий США (NIST) и обладают высокой воспроизводимостью. Winery Pro обеспечивает надежность и точность результатов.



Winery Pro

биохимический анализатор вина

Полностью автоматизированный биохимический анализатор с компьютерным управлением способен выполнять ключевые ферментативные анализы, обеспечивающие стабильное качество вина.

Штатив для образцов и реагентов

Отдельно штатив вмещает до 28 флаконов с реагентами и до 20 пробирок с образцами вина (диаметр 12-13 мм). Часть штатива с реагентами закрыта для улучшения изоляции и защиты от света. Позиции пронумерованы для облегчения идентификации. Для дополнительного удобства при загрузке и разгрузке прибора штатив можно снять и поставить в холодильник, когда он не используется.



Штатив для образцов и реагентов

Кюветы для реакции и держатель кювет

Реакции проводят в пластиковых кюветах по 5 штук на секцию. Держатель для кювет рассчитан на восемь секций. Это позволяет провести 40 реакций до загрузки новых кювет. Держатель перемещает кюветы в положения дозирования и считывания. Он также действует как инкубатор, поддерживающий реакции при 37° C. Смешивание происходит непосредственно в кюветах, когда они находятся в держателе.



Пронумерованные позиции штатива

Автоматическое оптическое считывание

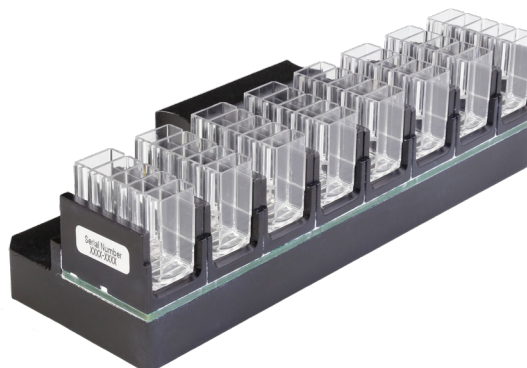
Встроенный фотометр с бихроматическим фильтром обрабатывает оптические показания на 6 фильтрах в диапазоне 340 - 630 нм. Фильтры выбираются автоматически, а показания производятся через определенные интервалы времени для каждого анализа. Пользователи могут выбирать отчеты, в которых отображаются значения оптической плотности и результаты тестов или только полученные концентрации.

Программное обеспечение для управления Winery Pro

Программа проста в использовании, включает яркую графику и экранные подсказки, которые помогают пользователю. Также программное обеспечение расширяет тестовые возможности анализатора.

Варианты контроля качества

- Размещение элементов управления в любом месте и в любое время
- Регистрация и отслеживание элементов управления по диапазонам допустимости или графикам стандартного отклонения
- Автоматическая интерпретация критериев, введенных пользователем



Подогреваемый держатель для кювет 8x5

Ключевые аналиты стабильности вина

YAN*	>400 мг/Л
Сахара	<0.10 г/Л
pH	<3.6
Диоксид серы	>0.6 ppm
Яблочная кислота	<0.05 г/Л



НАЗВАНИЕ НАБОРА	КАК ТЕСТИРОВАТЬ	ЦЕЛЬ ТЕСТА	КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВ
Первичный аминокислотный азот	Проверка винограда до и во время сбора	Для расчёта YAN* и корректировки азота по мере необходимости	500
Аммиак	Проверка винограда до и во время сбора	Для расчёта YAN* и корректировки азота по мере необходимости	500
Глюкоза и фруктоза	Во время брожения сахара	Для определения превращения сахара в этанол в нужном количестве	400
Свободный диоксид серы	Во время сахарной и яблочно-молочной ферментации, повторно во время розлива	Для определения достаточного количества свободного диоксида серы, предотвращения появления нежелательных дрожжей и бактерий, которые способствуют появлению налета и запахов, и уменьшить окисление	330
Общий диоксид серы	Во время яблочно-молочной ферментации и розливе в бутылки	Для соответствия ограничениям установленным регулирующими органами	350
Уксусная кислота	Во время яблочно-молочной ферментации, созревания, осветления и при розливе в бутылки	Для контроля превращения этанола в уксусную кислоту(придает вину уксусный вкус и аромат)	500
Яблочная кислота	Во время яблочно-молочной ферментации	Для обеспечения терпкого вкуса посредством превращения яблочной кислоты в молочную	500

*Количество азота, усваиваемое дрожжами