

www.awaretech.eu

Анализаторы для пищевой
промышленности



Анализаторы вина



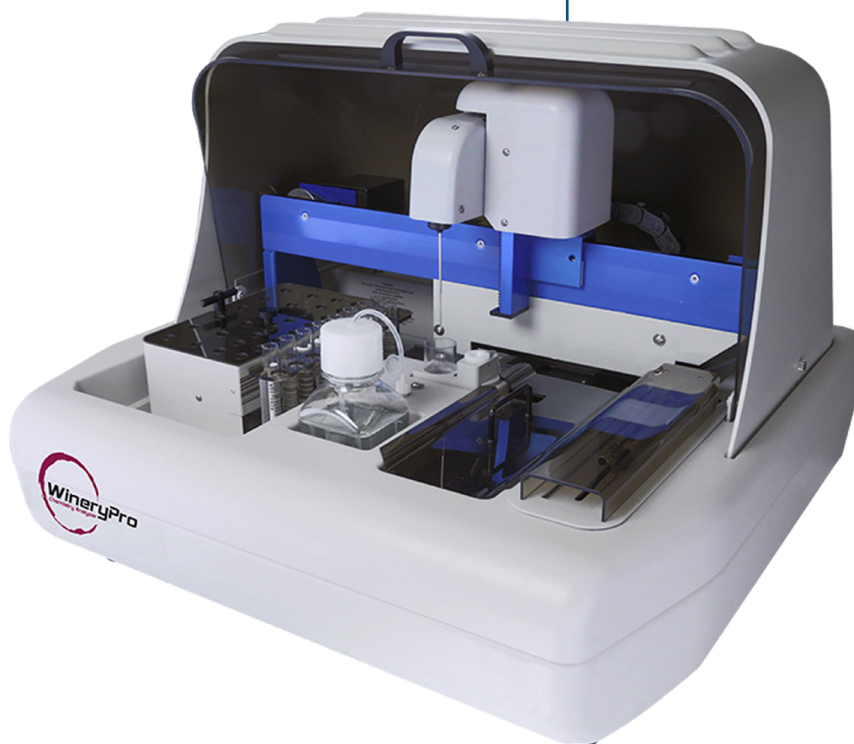
 **AWARENESS[®]**
TECHNOLOGY, INC.

Анализаторы вина

Исключительно для виноделия

Winery Pro

Автоматический анализатор



- ✓ **ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ**
- ✓ **ЭКОНОМИЯ ЗАТРАТ НА РЕАГЕНТЫ**
- ✓ **БЫСТРО И УДОБНО**
- ✓ **АВТОМАТИЧЕСКАЯ КАЛИБРОВКА**
- ✓ **НИЗКАЯ СТОИМОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ**
- ✓ **НЕПРЕРЫВНАЯ ЗАГРУЗКА ОБЕСПЕЧИВАЕТ БЫСТРОЕ И ЭФФЕКТИВНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ**
- ✓ **ОПТИМИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РЕСУРСОВ**
- ✓ **СОКРАЩЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА НЕОБХОДИМЫХ ОБРАЗЦОВ И РЕАГЕНТОВ**

Преимущества анализатора:

- » Система охлаждения, которая повышает стабильность реагентов и поддерживает постоянную температуру
- » Тест-наборы, содержащие готовые к использованию реагенты
- » Анализы, запрограммированные на автоматическое выполнение от начала до конца
- » Подсказки на экране, предупреждение об ошибках и цветные графики, которые помогают пользователю в настройке прибора и выполнении основных процедур
- » Результаты автоматически сохраняются для печати и легкого поиска
- » Автоматизация, которая устраняет ошибки при постановке анализа, а также снижает потребность в квалифицированном персонале
- » Роботизированное дозирование с использованием зонда, определяющего наличие жидкости и автоматически промывающегося между каждым использованием
- » Точное время и самоконтроль температуры
- » Точные и хорошо воспроизводимые фотометрические показания

Ошибки в производстве вина часто случаются, но их можно предотвратить. Анализаторы вина Awareness Technology разработаны для предоставления оперативной и точной информации, необходимой для предотвращения распространенных ошибок.

Система отслеживает 7 аналитов, специфичных для вина:

Первичный аминокислотный азот, аммиак, 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 вина.

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, который способствуют появлению налёта 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 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



Мы оставляем за собой право изменять спецификации без предварительного уведомления.



Awareness Technology Europe
Brown-Boveri Straße 6, B17-1
2351, Weiner Neudorf, Austria
tel.: +43 (0) 2236 892465, fax: +43 (0) 2236 892464
info@awaretech.eu, www.awaretech.eu

Официальный дистрибьютер