www.awareness.ru

Анализаторы для пищевой промышленности

# Анализаторы вина



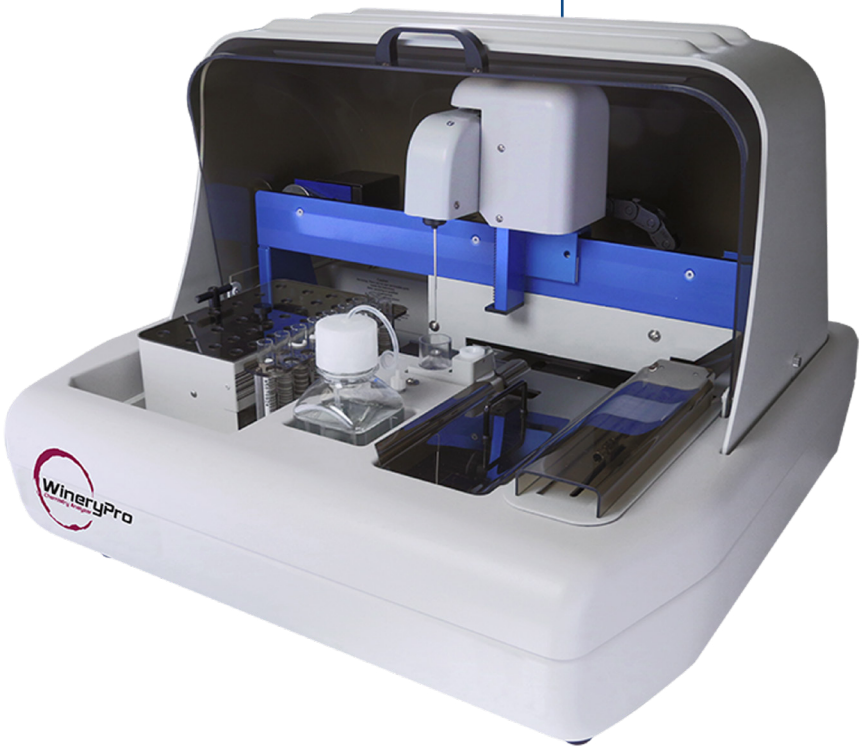
AWARENESS® TECHNOLOGY, INC.

# 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 корретировки азота по мере необходимости | 500 |
| **Аммиак** | Проверка винограда до и во время сбора | Для расчёта YAN* и корретировки 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



MADE IN U.S.A.

Мы оставляем за собой право изменять спецификации без предварительного уведомления.


AWARENESS® TECHNOLOGY, INC.

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 в России:
ООО «Медика Продакт»
ул. Шереметьевская, 85, стр. 5, Москва, 129075
тел.: +7 (495) 787–44–01, факс. +7 (495) 787–44–01
info@medicaproduct.ru, www.awareness.ru


Rev 3.0_05.2023 RU