

Feito para pessoas QUE AMAM VINHO





O que ele faz por você

O **SpectraAlyzer WINE** é o instrumento ideal para soluções de verificação e controle de qualidade do vinho, para análise de rotina dos principais parâmetros de qualidade durante a produção do vinho.

Nas operações modernas de processamento de verificação da qualidade do vinho, são necessárias soluções de análise confiáveis e precisas para fornecer aos clientes produtos da mais alta e - o que é mais importante - qualidade consistente. Para ser o mais competitivo no mercado mundial, altos rendimentos consistentes, alta qualidade e baixos custos de produção são os objetivos que precisam ser alcançados.

Projetado como um sistema modular, a solução SpectraAlyzer WINE apresenta os resultados analíticos desses principais parâmetros de qualidade em 45 segundos:

- **Mosto:** ° Brix, densidade, pH, tot. Acidez, vol. Acidez e outros
- **Vinho em fermentação:** álcool, densidade, glicose + frutose, vermelho. Açúcar, ácido málico, ácido lático, pH, tot. Acidity, vol. Acidez
- **Vinho finalizado:** Etanol, Densidade, Glicose + Frutose, tinto. Açúcar, ácido málico, pH, tot. Acidez, vol. Acidez, DO a cores (420/520/620 nm)

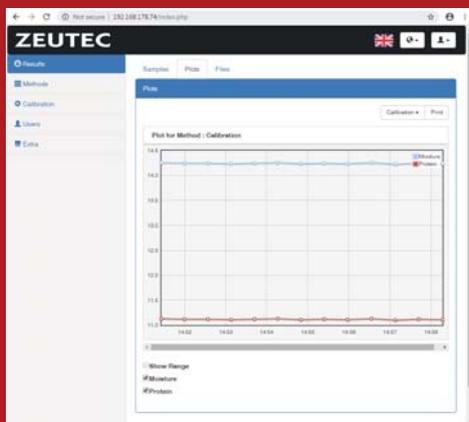
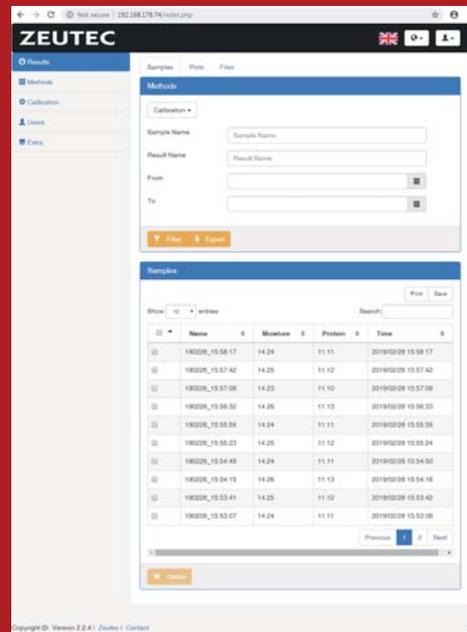
Não é necessário condicionar manualmente a amostra e não é necessário usar reagentes extras. **Esta solução de analisador fornece parâmetros de controle de qualidade altamente precisos, sem nenhum custo extra.**

Como um sistema autônomo, a solução do analisador pode ser operada com muita facilidade e intuitividade para verificação da qualidade do vinho e controle de qualidade, mesmo perto da linha de produção. A construção robusta e a configuração óptica exclusiva de amostra / referência garantem uma operação confiável em ambientes com temperaturas, vibrações e poeira flutuantes.

Para uma taxa de transferência analítica mais alta, **dois tipos de amostrador automático** estão disponíveis para integração total do sistema no LIMS ou em outras redes de dados. A visualização imediata de dados em toda a empresa é possível usando o servidor da Web incorporado, fornecendo dados analíticos reais e históricos em tempo real.

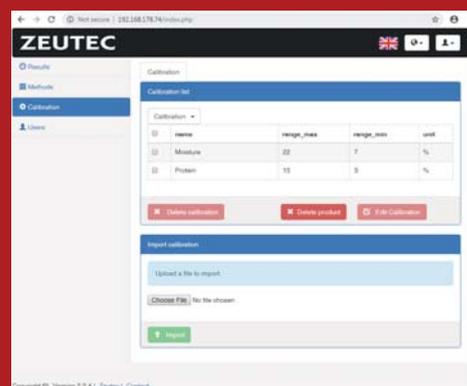
Diário de Bordo Online

- Amostra completa e histórico de resultados analíticos
- Filtrar resultados por hora ou nome da amostra
- Procure amostras
- Exportar para o aplicativo Worx
- Copie, imprima ou salve amostras (PDF / Excel)



- Plotar várias propriedades como gráfico
- Marque / desmarque propriedades diferentes

- Gerenciamento de calibração
- Recurso de importação para calibrações novas / atualizadas



Principais características



Apresentação de amostra versátil

Por meio de uma seringa, uma bomba ou um amostrador automático.



Muitos modelos matemáticos

Para todos os tipos de produtos incluídos para instalação e inicialização de modelos de calibração rápida.



Amostra NIR / tecnologia de referência

Como todos os instrumentos SpectraAlyzer, para medições altamente sensíveis e estáveis a longo prazo.



Toque na interface do usuário

Toque de vidro intrinsecamente montado para operação direta com o instrumento higiênico.



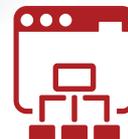
Design compacto

Otimizado para aplicações de bancada ou em linha.



Amigo do usuário

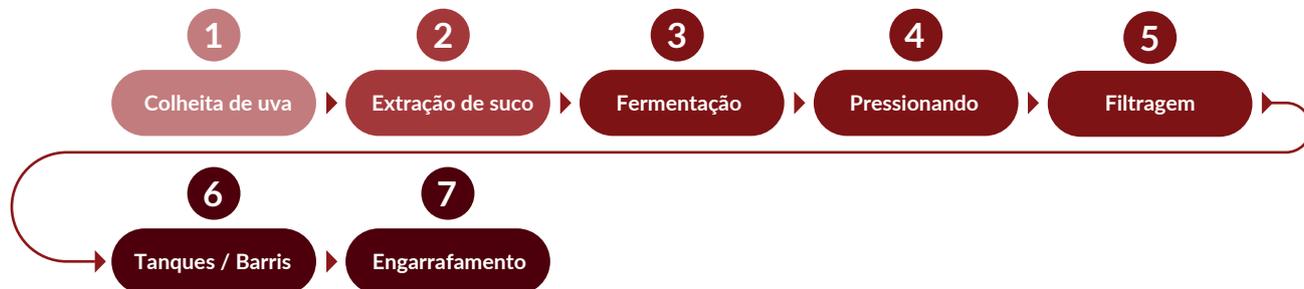
Apresentação de amostra e fácil de operar.



Conectividade do servidor da Web

Para acesso direto ao instrumento via LAN e Internet de qualquer lugar, a qualquer hora.

Diagrama de fluxo do processo de produção



Colheita de uva 1

Antes da colheita: determine os parâmetros importantes para escolher o momento ideal da colheita. ° Brix, densidade, pH, tot. Acidez, vol. Acidez e outros.

Extração de suco 2

Durante a extração: verifique a qualidade dos parâmetros, por exemplo Extract, Density, Alcohol, vol. Acidez.

Fermentação, prensagem, filtração 3 4 5

Durante a fermentação e posterior processamento: Etanol, Densidade, Glicose + Frutose, vermelho. Açúcar, ácido málico, ácido lático, pH, tot. Acidity, vol. Acidez.

Filtragem, Engarrafamento 6 7

Durante a maturação e engarrafamento final: Etanol, Densidade, Glicose + Frutose, vermelho. Açúcar, ácido málico, pH, tot. Acidez, vol. Acidez, cor OD (420/520/620 nm)

Dados técnicos

Design

Gama espectral 1400 - 2400

Sistema de feixe duplo, medição de amostra / referência

Alta relação sinal / ruído > 150.000: 1

Memória interna expansível grande para calibrações, métodos e resultados de histórico

Diagnóstico automático

Interface gráfica do usuário, painel de toque de vidro capacitivo projetado

Acessórios opcionais

Teclado, Mouse, Leitor de códigos de barras, Impressora, Aplicação worx (AWX), Bomba, Amostrador automático, Módulo colorido

Célula Líquida

Controle de temperatura da amostra 15 - 50 °C ± 0.01 °C

Portas líquidas ¼" - 28 UNF

Sincronização com SpectraAlyzer, controle integrado integrado via SpectraAlyzer

Desempenho analítico

Consulte a folha de dados de desempenho específica da mercadoria

Especificações

Tela	TFT 800x 480 pixels
Requisito de energia	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Temperatura de operação	5 °C - 35 °C Sem Condensação
Interfaces	1 x USB 2.0 frontal, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Dimensões	Altura: 310 mm / Largura: 300 mm / Profundidade: 480 mm
Peso	17 kg

Informações sobre o pedido

SpectraAlyzer WINE 110-A100-2

ZEUTEC - GStec

Rua Alagoas, N. 599, Sala 3
Jardim dos Estados
Campo Grande - MS
Brasil

(67) 326-6001 / (67) 3326-6010
gleize@gstecms.com.br
silvio@gstecms.com.br
www.gstecms.com.br

ZEUTEC



SpectraAlyzer
VINHO 