

FTIR-Analysegerät

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

DIE EVOLUTION IN DER WEINANALYSE

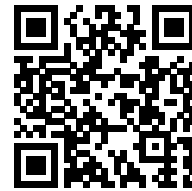
Das neue FTIR-Multiparameter-Analysegerät Lyza 5000 Wine ist die innovative Lösung für Ihre Most-, Mostgärungs- und Weinanalyse.

Eine schnelle Messung von 15+ Parametern liefert Ihnen alle nötigen Informationen in allen Phasen Ihrer Weinproduktion. Dank einfacher Einstellungen und vorinstallierter Modelle sind alle wichtigen Ergebnisse für die Weinanalyse, darunter Ethanol oder das Zucker- und Säureprofil, nur einen Tastendruck entfernt.

Lyza 5000 Wine für erstklassige Weinanalysen kann als Stand-alone-Gerät (automatisiert für hohen Durchsatz) oder in Verbindung mit Ihren Benchmark-Geräten – Dichte- und Alkoholmessgeräte von Anton Paar – eingesetzt werden.

DAS FTIR-ANALYSEGERÄT, AUF DAS SIE GEWARTET HABEN

**ERFAHREN SIE
MEHR**



[www.anton-paar.com/
Lyza5000Wine](http://www.anton-paar.com/Lyza5000Wine)

Ergebnisse in weniger als 1 Minute

Inkl. Modelle für Most, Most in Gärung und Wein

Mehr als 15 Parameter in 1 Messung

Bis zu 48 Proben in einer Messabfolge

Keine proprietären Referenzlösungen erforderlich

**30+ Vertriebstöchter und
50+ Vertriebspartner weltweit**



Lyza 5000 Wine: Eigenschaften

LEISTUNGSSTARK IM GESAMTEN PRODUKTIONSPROZESS

Die präzise temperaturgesteuerte 12-Bounce ATR-Messzelle von Lyza 5000 Wine wurde für schnelle Messungen entwickelt. In weniger als 1 Minute erhalten Sie stabile Ergebnisse in jeder Phase des Herstellungsprozesses.

BENUTZERFREUNDLICHE TOUCHSCREEN- SCHNITTSTELLE

Mit der modernen Lyza 5000 Wine-Benutzeroberfläche sind Einzelmessungen, Modellanpassungen und sogar komplexe Messroutinen nur einen Tastendruck entfernt. Einfache Einstellungen und minimale Messzeiten für über 15 Parameter reduzieren Ihren Arbeitsaufwand erheblich.

LIVE-BENACHRICHTIGUNGEN UND GEFÜHRTE WORKFLOWS

Basierend auf einer Wasser-Referenzmessung gibt Ihnen der Cleaning Performance Index (Patent angemeldet) Hinweise zur Reinigung, und garantiert damit jederzeit präzise Ergebnisse. Integrierte Workflows führen Sie durch Wasser- und Ethanol-Referenzmessungen – es werden keine proprietären Referenzstandards benötigt.

AUTOMATION MIT XSAMPLE 520

In Kombination mit dem Probenwechsler Xsample 520 automatisiert Lyza 5000 Wine den Füllvorgang und die Messung von bis zu 48 Proben. Wasserreferenzmessungen erfolgen vollautomatisch. Zusätzlich können Sie neue Messungen jederzeit der Warteschlange hinzugefügen – auch im laufenden Betrieb.

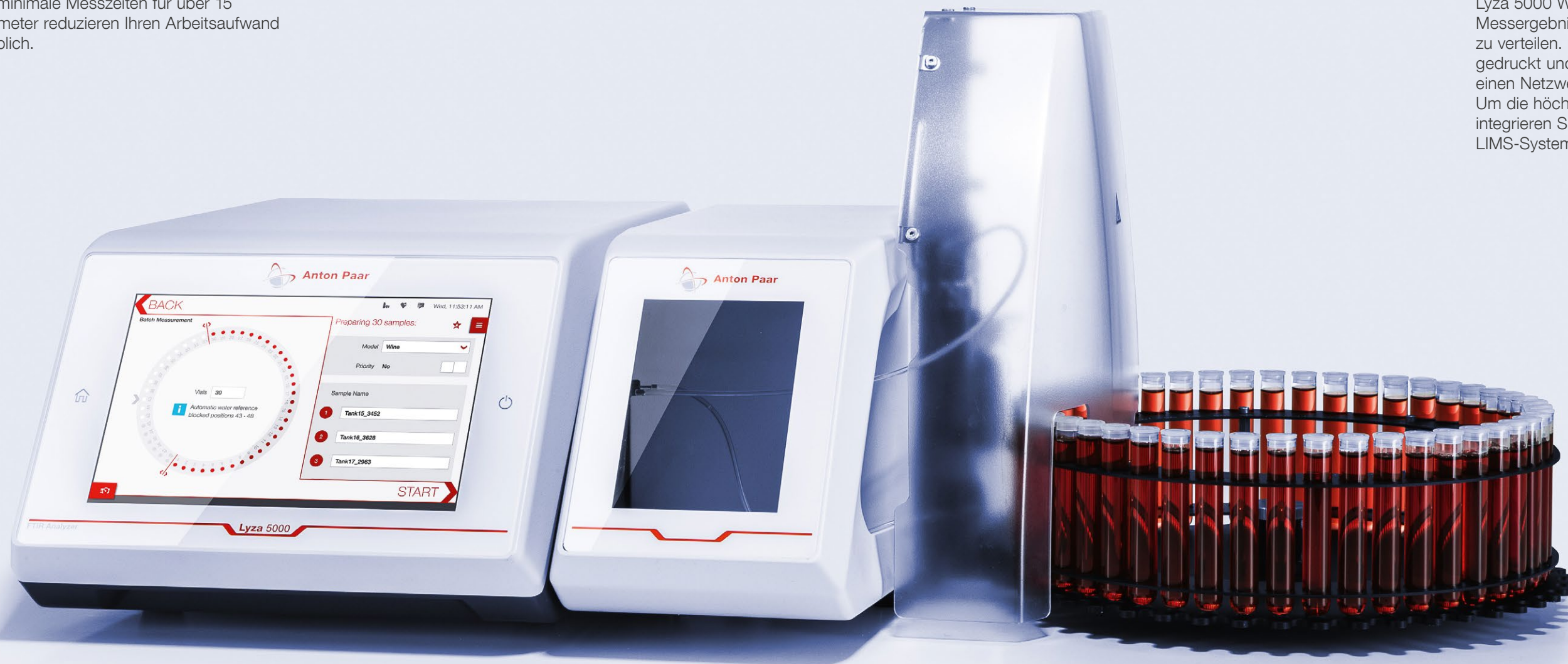
Verwenden Sie Xsample 520, um Ihren Probendurchsatz zu erhöhen und Ihre täglichen Routinen zu vereinfachen – und das alles zu einem erschwinglichen Preis.

EIN SETUP FÜR IHRE MULTIPARAMETERANALYSE

Verbinden Sie Lyza 5000 Wine mit Ihren bestehenden Anton Paar-Geräten wie Dichte-, Alkohol-, pH- sowie Trübungsmessgeräten und Probenwechslern, und Ihnen steht das leistungsfähigste Messsystem für Ihre Weinanalyse zur Verfügung. Sie erhalten Ergebnisse von allen Messgeräten in einem einzigen Bericht – nach nur einer Probenvorbereitung, einer Befüllung und einer Messung.

DATENVERARBEITUNG UND LIMS-INTEGRATION

Lyza 5000 Wine unterstützt Sie dabei, Ihre Messergebnisse effizient zu verarbeiten und zu verteilen. Berichte können automatisch gedruckt und digital an Ihren PC oder an einen Netzwerkspeicher exportiert werden. Um die höchste Automatisierung zu erreichen, integrieren Sie Lyza 5000 Wine in Ihr LIMS-System.



MESSSPEZIFIKATIONEN			
PARAMETER	EINHEITEN	BEREICH	WIEDERHOLBARKEIT ¹
Ethanol	%v/v	0 bis 14	0,03
Glukose	g/L	0 bis 50	0,2
Glukose	g/L	50 bis 160	0,2
Fruktose	g/L	0 bis 50	0,3
Fruktose	g/L	50 bis 160	0,4
Titrierbare Säure ²	g/L	0 bis 13	0,07
Flüchtige Säuren	g/L	0 bis 1	0,01
Äpfelsäure	g/L	0 bis 7	0,06
Weinsäure	g/L	1 bis 9	0,17
Milchsäure	g/L	0 bis 2	0,04
pH	–	3 bis 4	0,02
Dichte	g/mL	0,99 bis 1,12	0,0001
Mostgewicht ³	°Bx	-2 bis 29	0,04
Extrakt	g/L	0 bis 350	0,4
Glyzerin	g/L	0 bis 10	0,1
Hefeverfügbarer Stickstoff	mg/L	0 bis 300	8

TECHNISCHE DATEN	
Umgebungstemperatur	15 °C bis 32 °C, nicht kondensierend
Probentemperatur	15 °C bis 35 °C
Zellentyp	ATR Ge-Durchflusszelle mit 12-fach-Reflexion
Minimales Probenvolumen	14 mL
Messzeit je Probe ⁴	31 Sekunden
Abmessungen (L x B x H)	450 mm x 340 mm x 240 mm
Messzellentemperaturregelung	Peltier-Element / Stabilität ±0,005 °C/ Genauigkeit ±0,03 °C
Stromversorgung	AC 100 V bis 240 V / 47 bis 63 Hz / DC 24V, 3A
Gewicht	15,2 kg
Kommunikations-Schnittstellen	5 x USB / RS-232 / CAN / Ethernet / WiFi ⁵
Display	10,1 Zoll PCAP-Touchscreen, TFT WXGA (1280 Px x 800 Px)
Laserklasse	Klasse 1, hermetisch eingeschlossen

MESSSPEZIFIKATIONEN			
PARAMETER	EINHEITEN	BEREICH	WIEDERHOLBARKEIT ¹
Ethanol	%v/v	6 bis 20	0,02
Glukose	g/L	0 bis 150	0,2
Fruktose	g/L	0 bis 160	0,1
Saccharose	g/L	1,5 bis 50	0,2
Titrierbare Säure ²	g/L	0 bis 12	0,04
Flüchtige Säuren	g/L	0 bis 1,5	0,02
Äpfelsäure	g/L	0 bis 7	0,06
Weinsäure	g/L	0 bis 5	0,05
Milchsäure	g/L	0 bis 3	0,05
Gluconsäure	g/L	0 bis 5,5	0,03
pH	–	3 bis 4	0,01
Dichte	g/mL	0,98 bis 1,1	0,0001
Mostgewicht ³	°Bx	-4 bis 24	0,03
Extrakt	g/L	0 bis 350	0,3
Glyzerin	g/L	0 bis 25	0,2
Gesamtpolyphenole	g/L	0 bis 3	0,08

¹ Wiederholbarkeit für 90 % der Proben in einem repräsentativen Satz von Wein- und Mostproben
² Angegeben als Weinsäureäquivalent zu pH 7,0; zusätzliche Ausgänge: Schwefelsäureäquivalente, Endpunkt pH 8,2, meq/L
³ Verfügbare Einheiten: °Bx, °Oe, °KMW, °Bé, g/L
⁴ Nach Temperaturangleich
⁵ Über einen externen WiFi-Dongle

ERZIELEN SIE HERAUSRAGENDE LEISTUNGEN

Ein hermetisch abgeschlossener, getrockneter Spektrometerkern enthält alle optischen Komponenten, um die stabilsten Bedingungen für genaue Messungen sicherzustellen: ein permanent ausgerichtetes Cube-Corner-Interferometer mit Kaliumbromid-Strahlteiler, goldbeschichteten Spiegeln und einem pyroelektrischen DLATGS-Detektor.

Das Herzstück von Lyza 5000 Wine, die 12-Bounce Attenuated Total Reflection (ATR) Messzelle, besteht aus Ge für maximale Robustheit und Langlebigkeit. 12 Interaktionen mit der Probe und eine genaue Kontrolle der Messzellentemperatur führen zu idealen Signalintensitäten.

