

FTIRアナライザー

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

進化したワイン分析

画期的なマルチパラメーターFTIRアナライザーであるLyza 5000 Wineは、マスト、発酵中のマスト、そしてワインの分析に最適なソリューションです。

複数のパラメーターを迅速に測定できるため、ワイン製造のあらゆる段階で、必要な全情報を取得できます。設定が簡単で、インストール済みのモデルが用意されているため、エタノール、糖、酸の特性などのワイン分析の重要な結果が全て、画面を1回タップするだけで入手できます。

Lyza 5000 Wineには、測定セルのシームレスな完全自動処理用に設計されたシングルポジションオートサンプラー、Xsample 370が搭載されています。ハイスループット分析をご希望の場合は、アントンパールのマルチポジションオートサンプラー、Xsample 520を使用し、効率的なパフォーマンスを実現することもできます。

待望のFTIRアナライザーです。

- ✓ 生涯にわたる卓越したワイン分析性能
- ✓ 1分以内に結果を取得
- ✓ ワイン、マスト、発酵中のマストの15種類の主要パラメーター
- ✓ 複雑なモデルを簡単に適応させ、操作の手間を省く

詳しくはこちら



www.anton-paar.com/Lyza5000Wine



Lyza 5000 Wine : 特徴

生涯にわたる卓越した性能

Lyza 5000 Wineの正確に温度制御された12バウンスATR測定セルは、1分以内の高速測定とワイン製造工程全体にわたる安定した測定結果を実現する設計になっています。

使いやすいタッチスクリーン

Lyza 5000 Wineは最先端のユーザーインターフェースにより、単回測定、モデルの調整、あるいは複雑な測定ルーチンも、ワンタップで実行できます。設定が手軽で、15個を超えるパラメーターを最小限の時間で一度に測定できるため、作業量が膨大な場合でも簡単に処理できます。

ライブ通知とガイド付きワークフロー

特許取得済みの洗浄性能指数は、水の基準測定に基づいて、常に正確な結果を保証するために洗浄すべきタイミングをアドバイスするものです。自動リマインダーの後、内蔵ワークフローが水とエタノールによる基準測定の手順を案内するため、独自の標準物質は不要となります。

↓
LYZA 5000 WINE
XSAMPLE 370搭載



↓
LYZA 5000 WINE
XSAMPLE 520搭載



Xsampleサンプルチェンジャーによる自動化

Xsample 370は、充填、基準測定、洗浄、乾燥を完全に自動化し、最高に便利なユーザー体験を提供します。Xsample 520では、最大48個のサンプルを連続して処理でき、サンプルのスループットが向上します。水の基準測定は自動的に実行され、測定中であっても、新しい測定をいつでもキューに追加することができます。

データ処理とLIMSとの統合

Lyza 5000 Wineは、測定結果を効率的に処理及び配布するためのあらゆる方法に対応しています。レポートは、自動的に印刷したり、ハードドライブやネットワークストレージにデータとしてエクスポートしたりできます。自動化を極めるため、Lyza 5000 Wineはイーサネット及びWiFi経由でLIMSシステムに完全に統合されます。

Lyza 5000 Wine



マストと発酵中のマストの測定仕様			
パラメーター	単位	範囲	繰り返し精度 ¹
エタノール	%v/v	0~14	0.03
ブドウ糖	g/L	0~160	0.2
果糖	g/L	0~160	0.4
滴定酸度 ²	g/L	2~15	0.05
揮発酸	g/L	0~1.5	0.03
リンゴ酸	g/L	0~7	0.06
酒石酸	g/L	1~9	0.17
乳酸	g/L	0~2	0.04
pH	-	3~4	0.02
密度	g/mL	0.99~1.12	0.0001
マスト重量 ³	°Bx	-2~29	0.04
エキス	g/L	0~350	0.4
グリセロール	g/L	0~10	0.1
資化性窒素	mg/L	0~300	8

ワインの測定仕様

パラメーター	単位	範囲	繰り返し精度 ¹
エタノール	%v/v	6~20	0.02
ブドウ糖	g/L	0~150	0.2
果糖	g/L	0~160	0.1
ショ糖	g/L	1.5~50	0.2
滴定酸度 ²	g/L	2~12	0.04
揮発酸	g/L	0~2.5	0.04
リンゴ酸	g/L	0~7	0.06
酒石酸	g/L	0~5	0.05
乳酸	g/L	0~3	0.05
グルコン酸	g/L	0~5.5	0.03
pH	-	3~4	0.01
密度	g/mL	0.98~1.1	0.0001
マスト重量 ³	°Bx	-4~24	0.03
エキス	g/L	0~350	0.3
グリセロール	g/L	0~25	0.2
総ポリフェノール量	g/L	0~3	0.08

¹ 代表的なワインとマストのセットにおけるサンプルの90%の繰り返し精度

² pH 7.0に対する酒石酸当量として表記、追加出力：硫酸当量、終点pH 8.2、meq/L

³ 使用可能な単位：°Bx、°Oe、°KMW、°Bé、g/L

⁴ 温度平衡後

⁵ 外部Wi-Fiドングル経由

商標

Lyza (16731507)、Xsample (13856059)

Lyza 5000 Wine

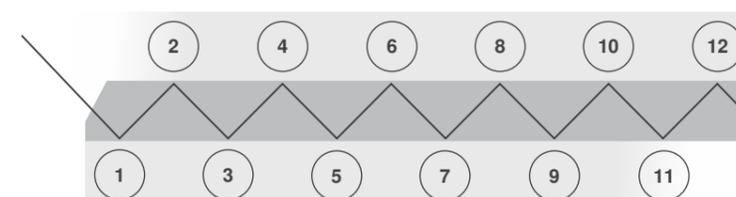


技術仕様	
周囲温度	15~32 °C (59~89.6 °F)、結露なし
サンプル温度	15~35 °C
セルのタイプ	12バウンズ ATR Geフロースルーセル
最小サンプル量	14 mL
サンプルあたりの測定時間 ⁴	31秒
寸法 (奥行×幅×高さ)	450×340×240 mm (17.7×13.4×9.4 in)
セル温度制御	ペルチェ素子 / 安定性 ±0.005 °C / 精度 ±0.03 °C
電源	AC 100~240 V / 47~63 Hz / DC 24 V、3 A
重量	15.2 kg (33.5 lbs)
通信インターフェース	5xUSB / RS-232 / CAN / イーサネット / Wi-Fi ⁵
ディスプレイ	10.1インチPCAPタッチスクリーン、TFT WXGA (1,280×800ピクセル)
レーザークラス	クラス1、密閉

優れた性能を達成する方法

分光器の密閉・乾燥されたコア部には、臭化カリウムビームスプリッターを搭載した再調整不要のキューブコーナー干渉計、金コーティングミラー、パイロエレクトリックDLaTGS検出器といったすべての光学部品が含まれており、精密測定に必要な最も安定した条件を確保しています。

Lyza 5000 Wineの心臓部である12バウンズ減衰全反射 (ATR) 測定セルは、最大の堅牢性と長寿命を実現するGeで構成されています。サンプルとの12回の相互作用と正確なセルの温度制御により、理想的な信号強度が得られます。





Anton Paar

株式会社アンTONパール・ジャパン
〒131-0034 東京都墨田区堤通1-19-9
リバーサイド隅田1階
Tel: 03-4563-2500 | Fax: 03-6661-8328

〒562-0035 大阪府箕面市船場東3-4-17
箕面千里ビル8階
Tel: 050-4560-2100 | Fax: 03-6661-8328

info.jp@anton-paar.com