

Analizátor FTIR

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

Evoluce v analýze vína

Nový multiparametrový analyzátor FTIR Lyza 5000 Wine je vaším řešením pro analýzu moštu, kvasícího moštu a vína.

Rychlé měření množství parametrů zajistí všechny informace, které potřebujete – během všech fází výroby vína. Díky rychlému nastavení a předinstalovaným modelům jsou všechny důležité výsledky analýzy vína, jako obsah etanolu, cukrů nebo kyselinový profil, dostupné pouhým klepnutím.

Lyza 5000 Wine je vybavena jednoplochovým autosamplerem Xsample 370, který je navržen pro bezproblémovou, plně automatizovanou péči o měřicí cely. Pro vysokokapacitní analýzy lze systém dodat s příslušenstvím Xsample 520, špičkovým víceplochovým autosamplerem Anton Paar, který zajišťuje vysokou efektivitu a výkon.

Analyzátor FTIR, na který jste čekali

- ✓ Celoživotní vynikající výkon pro vaši analýzu vín
- ✓ Výsledky za méně než 1 minutu
- ✓ Více než 15 klíčových parametrů ve víně, v moštu a v moštu při kvašení
- ✓ Snadné přizpůsobení složitých modelů pro bezproblémové ovládání

PŘEČTĚTE SI
VÍCE INFORMACÍ



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



Lyza 5000 Wine: Vlastnosti

Mimořádný výkon po celou dobu životnosti

Přesně teplotně řízená 12-bodová ATR měřicí cela přístroje Lyza 5000 Wine je konstruována tak, aby poskytovala rychlá měření za méně než jednu minutu a také stabilní výsledky v celém procesu výroby vína.

Uživatelsky komfortní dotykové rozhraní

S nejmodernějším a nejpokročilejším uživatelským rozhraním analyzátoru Lyza 5000 Wine jsou jednotlivá měření, úpravy modelů nebo dokonce složité měřicí postupy dostupné pouhým dotykem. Rychlé nastavení a minimální doba měření (kratší než jedna minuta pro více než 15 parametrů najednou) vám umožní snadno zpracovat velká množství vzorků.

Živá upozornění a vedené pracovní postupy

Na základě referenčního měření vody vám patentovaný index čistícího výkonu radí, kdy provádět čištění, aby byly kdykoli zaručeny přesné výsledky. Po automatickém připomenutí vás integrované pracovní postupy provedou referenčními měřeními s vodou a etanolem – nejsou nutné žádné vlastní referenční standardy.



↓
**LYZA 5000 WINE
S PŘÍSLUŠENSTVÍM
XSAMPLE 370**



Automatizace díky autosamplerům Xsample

Xsample 370 umožňuje plně automatizované plnění, referenční měření, čištění a sušení pro co nejpohodlnější používání. Zvyšte kapacitu měřených vzorků pomocí autosampleru Xsample 520, který umožňuje zpracovat až 48 vzorků za sebou. Referenční měření vody se provádí automaticky a nová měření lze kdykoli zařadit do fronty, a to i během probíhajících měření.

Zpracování dat a integrace systému LIMS

Analyzátor Lyza 5000 Wine vás v každém směru podporuje k efektivnímu zpracování a rozeslání výsledků měření. Zprávy mohou být automaticky vytisknuty a digitálně exportovány na váš pevný disk nebo síťové úložiště. Pro nejvyšší stupeň automatizace je analyzátor Lyza 5000 Wine kompletně integrovaný do systému LIMS přes Ethernet a Wi-Fi.

Lyza 5000 Wine

↓

SPECIFIKACE MĚŘENÍ MOŠTU A KVASÍCIHO MOŠTU			
Parametr	Jednotky	Rozsah	Opakovatelnost ¹
Etanol	% v/v	0 až 14	0,03
Glukóza	g/L	0 až 160	0,2
Fruktóza	g/L	0 až 160	0,4
Titrovatelná kyselost ²	g/L	2 až 15	0,05
Těkavé kyseliny	g/L	0 až 1,5	0,03
Kyselina jablečná	g/L	0 až 7	0,06
Kyselina vinná	g/L	1 až 9	0,17
Kyselina mléčná	g/L	0 až 2	0,04
pH	-	3 až 4	0,02
Hustota	g/mL	0,99 až 1,12	0,0001
Cukernatost moštu ³	°Bx	-2 až 29	0,04
Extrakt	g/L	0 až 350	0,4
Glycerol	g/L	0 až 10	0,1
Dusík asimilovatelný kvasinkami	mg/l	0 až 300	8

SPECIFIKACE MĚŘENÍ – VÍNO

Parametr	Jednotky	Rozsah	Opakovatelnost ¹
Etanol	% v/v	6 až 20	0,02
Glukóza	g/L	0 až 150	0,2
Fruktóza	g/L	0 až 160	0,1
Sacharóza	g/L	1,5 až 50	0,2
Titrovatelná kyselost ²	g/L	2 až 12	0,04
Těkavé kyseliny	g/L	0 až 2,5	0,04
Kyselina jablečná	g/L	0 až 7	0,06
Kyselina vinná	g/L	0 až 5	0,05
Kyselina mléčná	g/L	0 až 3	0,05
Kyselina glukonová	g/L	0 až 5,5	0,03
pH	-	3 až 4	0,01
Hustota	g/mL	0,98 až 1,1	0,0001
Cukernatost moštu ³	°Bx	-4 až 24	0,03
Extrakt	g/L	0 až 350	0,3
Glycerol	g/L	0 až 25	0,2
Polyfenoly celkem	g/L	0 až 3	0,08

¹ Opakovatelnost pro 90 % vzorků v reprezentativním souboru vín a moštů

² Uvádí se jako ekvivalent kyseliny vinné do pH 7,0; další výstupy: ekvivalent kyseliny sírové, koncový bod pH 8,2, meq/l

³ dostupné jednotky: °Bx, °Oe, °KMW, °Bé, g/l

⁴Po ustavení teplotní rovnováhy

⁵Prostřednictvím externího hardwarového modulu Wi-Fi

Ochranné známky

Lyza (16731507), Xsample (13856059)

Lyza 5000 Wine

↓

TECHNICKÉ ÚDAJE	
Okolní teplota	15 až 32 °C (59 až 89,6 °F), nekondenzující
Teplota vzorku	15 °C až 35 °C
Typ cely	Průtoková cela ATR z Ge s 12 odrazy
Minimální objem vzorku	14 mL
Doba měření jednoho vzorku ⁴	31 sekundy
Rozměry (D x Š x V)	450 mm x 340 mm x 240 mm (17,7 in x 13,4 in x 9,4 in)
Řízení teploty cely	Peltierův článek, stabilita ± 0,005 °C, přesnost ± 0,03 °C
Napájecí zdroj	AC 100 až 240 V; 47 až 63 Hz; DC 24 V, 3 A
Hmotnost	15,2 kg (33,5 lbs)
Komunikační rozhraní	5 x USB / RS-232 / CAN / Ethernet / Wi-Fi ⁵
Displej	10,1" PCAP dotyková obrazovka, TFT WXGA (1280 px x 800 px)
Třída laseru	Třída 1, hermeticky uzavřený

Jak dosáhnout nejlepších výsledků

Hermeticky uzavřené a vysušené jádro analyzátoru obsahuje všechny optické komponenty pro co nejpřesnější a nejstabilnější měření: nastavený interferometr s KBr rozdělovačem, pozlacená zrcadla a pyroelektrický detektor DLaTGS.

Srdce přístroje Lyza 5000 Wine, měřicí cela typu ATR (Attenuated Total Reflection, zeslabený úplný odraz) s 12 odrazy, je tvořeno Ge pro maximální odolnost a dlouhou životnost. Výsledkem 12 interakcí se vzorkem a přesné regulace teploty buňky je ideální intenzita signálu.



