

Analyseur FTIR

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

L'évolution de l'analyse du vin

Le nouvel analyseur FTIR multi-paramètres Lyza 5000 Wine est la solution pour l'analyse du moût, du moût en fermentation et du vin.

Des mesures rapides pour une multitude de paramètres garantissent la mise à disposition de toutes les informations nécessaires – à tous les stades de la production du vin. Grâce à une configuration rapide et à des modèles préinstallés, tous les résultats importants pour l'analyse du vin, y compris l'éthanol, les sucres et le profil d'acidité, sont à portée de main.

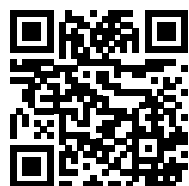
Lyza 5000 Wine est équipé du Xsample 370, un passeur d'échantillons à une seule position conçu pour des soins cellulaires continus et entièrement automatisés. Pour les analyses à haut débit, le système peut être livré avec Xsample 520, le passeur d'échantillons multi-positions haut de gamme d'Anton Paar, qui garantit une performance efficace.

L'analyseur FTIR tant attendu.

- ✓ Des performances supérieures tout au long de la vie pour l'analyse de vos vins
- ✓ Des résultats en moins d'une minute
- ✓ Plus de 15 paramètres clés du vin, le moût et le moût en fermentation
- ✓ Adaptez facilement des modèles complexes pour un fonctionnement sans effort



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/Lyza5000Wine

Lyza 5000 Wine :

Caractéristiques

Performance supérieure continue

La cellule de mesure ATR à 12 rebonds du Lyza 5000 Wine, dont la température est précisément contrôlée, est conçue pour fournir des mesures rapides en moins d'1 minute ainsi que des résultats stables tout au long du processus de production du vin.

Interface tactile conviviale

Avec l'interface utilisateur conviviale du Lyza 5000 Wine, les mesures uniques, l'ajustement des modèles et même les routines de mesure complexes sont à portée de main. Une configuration et des temps de mesures courts pour plus de 15 paramètres en un cycle vous permettent de traiter d'importantes charges de travail en toute simplicité.

Des notifications en temps réel et des process de travail guidés

Basé sur une mesure de référence de l'eau, l'indice de performance de nettoyage breveté vous indique quand nettoyer afin de garantir des résultats précis à tout moment. Après un rappel automatique, des process de travail intégrés vous guident tout au long des mesures de référence de l'eau et de l'éthanol – pas besoin de standards de référence exclusifs.

↓
**LYZA 5000 WINE
AVEC XSAMPLE 370**



↓
**LYZA 5000 WINE
AVEC XSAMPLE 520**



Automatisation au moyen de passeurs d'échantillons Xsample

Xsample 370 permet un remplissage, un référencement, un nettoyage et un séchage entièrement automatisés pour une expérience utilisateur des plus pratiques. Augmentez votre flux d'échantillons avec le Xsample 520, permettant jusqu'à 48 échantillons d'affilée. Les mesures de référence de l'eau sont effectuées automatiquement et de nouvelles mesures peuvent être mises en file d'attente à tout moment, même pendant les mesures en cours.

Traitement des données et intégration LIMS

Lyza 5000 Wine vous assiste à tous niveaux pour traiter et distribuer efficacement vos résultats de mesure. Les rapports peuvent être automatiquement imprimés et exportés au format numérique vers votre disque dur ou votre stockage en réseau. Pour le plus haut degré d'automatisation, Lyza 5000 Wine est entièrement intégré dans votre système LIMS via Ethernet et WiFi.

Lyza 5000 Wine

↓

SPÉCIFICATIONS DE MESURE MOÛT ET MOÛT DE FERMENTATION			
Paramètres	Unités	Plage	Répétabilité ¹
Éthanol	% v/v	0 à 14	0,03
Glucose	g/L	0 à 160	0,2
Fructose	g/L	0 à 160	0,4
Acidité titrable ²	g/L	2 à 15	0,05
Acides volatils	g/L	0 à 1,5	0,03
Acide malique	g/L	0 à 7	0,06
Acide tartrique	g/L	1 à 9	0,17
Acide lactique	g/L	0 à 2	0,04
pH	-	3 à 4	0,02
Masse volumique	g/mL	0,99 à 1,12	0,0001
Doit peser ³	°Bx	-2 à 29	0,04
Extrait	g/L	0 à 350	0,4
Glycérol	g/L	0 à 10	0,1
Azote assimilable par les levures	mg/L	0 à 300	8

SPÉCIFICATIONS DE MESURE VIN			
Paramètres	Unités	Plage	Répétabilité ¹
Éthanol	% v/v	6 à 20	0,02
Glucose	g/L	0 à 150	0,2
Fructose	g/L	0 à 160	0,1
Saccharose	g/L	1,5 à 50	0,2
Acidité titrable ²	g/L	2 à 12	0,04
Acides volatils	g/L	0 à 2,5	0,04
Acide malique	g/L	0 à 7	0,06
Acide tartrique	g/L	0 à 5	0,05
Acide lactique	g/L	0 à 3	0,05
Acide gluconique	g/L	0 à 5,5	0,03
pH	-	3 à 4	0,01
Masse volumique	g/mL	0,98 à 1,1	0,0001
Doit peser ³	°Bx	-4 à 24	0,03
Extrait	g/L	0 à 350	0,3
Glycérol	g/L	0 à 25	0,2
Polyphénols totaux	g/L	0 à 3	0,08

¹ Répétabilité pour 90 % des échantillons dans un ensemble représentatif de vins et de moûts

² Indiqué en équivalents d'acide tartrique à pH 7,0 ; sorties supplémentaires : équivalents d'acide sulfurique, point final pH 8,2, meq/L

³ Unités disponibles : °Bx, °Oe, °KMW, °Bé, g/L

⁴ Après équilibrage de la température

⁵ Via Adaptateur WiFi externe

Marques commerciales

Lyza (16731507), Xsample (13856059)

Lyza 5000 Wine

↓

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Température ambiante	15 à 32 °C (59 °F à 89,6 °F) sans condensation
Température de l'échantillon	15 °C à 35 °C
Type de tube	Cellule de mesure en continu ATR Ge à 12 rebonds
Volume d'échantillon minimum	14 mL
Durée de la mesure par échantillon ⁽⁴⁾	31 secondes
Dimensions (L x l x h)	450 mm x 340 mm x 240 mm (17,7 po x 13,4 po x 9,4 po)
Contrôle de la température de la cellule	Élément Peltier / stabilité ±0,005 °C / précision ±0,03 °C
Alimentation électrique	100 CA à 240 V / 47 à 63 Hz ; 24 VCC, 3 A
Poids	15,2 kg (33,5 lbs)
Interfaces de communication	5 x USB / RS-232 / CAN / Ethernet / Wi-Fi ⁵
Écran	Écran tactile PCAP 10,1 po TFT WXGA (1280 px x 800 px)
Classe laser	Classe 1, fermée hermétiquement

Comment atteindre des performances supérieures

Une cellule de mesure de spectromètre hermétiquement fermée, à l’abri de l’humidité, contient tous les composants optiques pour garantir les conditions les plus stables pour des mesures précises: un interféromètre à coins de cubes aligné en permanence avec séparateur de faisceau au bromure de potassium, des miroirs revêtus d’or et un détecteur pyroélectrique DLaTGS.

Le cœur du Lyza 5000 Wine, la cellule de mesure de la réflexion totale atténuée (ATR) à 12 rebonds, est constitué de Ge pour une robustesse et une longévité maximales. 12 interactions avec l'échantillon et un contrôle précis de la température de la cellule permettent d'obtenir des intensités de signal idéales.

