Anton Paar

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.

Schnelle Messungen zahlreicher Parameter stellen sicher, dass Ihnen in jeder Phase der Weinproduktion alle relevanten Informationen zur Verfügung stehen. Dank der schnellen Einrichtung und vorinstallierter Modelle lassen sich alle wichtigen Ergebnisse für die Weinanalyse, einschließlich Ethanol, Zucker und Säureprofil, mit nur einem Tastendruck erstellen.

Lyza 5000 Wine ist mit dem Xsample 370 ausgestattet, einem Einzel-Probenwechsler, der für eine nahtlose, vollautomatische Zellpflege entwickelt wurde. Für Hochdurchsatzanalysen ist das System mit dem Xsample 520 erhältlich, dem Premium-Multi-Probenwechsler von Anton Paar, der maximale Effizienz bietet.

Das FTIR-Analysegerät, auf den Sie gewartet haben.

- ✓ Lebenslange Spitzenleistung für Ihre Weinanalyse
- ✓ Ergebnisse in weniger als 1 Minute
- ✓ Messen Sie mehr als 15 relevante Parameter in Wein, Most und gärendem Most
- ✓ Einfache Anpassung komplexer Modelle für mühelose Bedienung

ERFAHREN SIE MEHR

www.anton-paar.com/Lyza5000Wine

Lyza 5000 Wine:
Funktionen

Leistungsstark im gesamten Produktionsprozess
Die präzise temperaturgeregelte 12-Bounce-ATR-Messzelle von Lyza 5000 Wine wurde speziell entwickelt, um schnelle Messungen in weniger als einer Minute durchzuführen und dabei über den gesamten Weinherstellungsprozess hinweg stabile und zuverlässige Ergebnisse zu liefern.

Benutzerfreundliche Touchscreen-Oberfläche
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
Auf Grundlage einer Wasserreferenzmessung empfiehlt der patentierte Reinigungsindex, wann gereinigt werden sollte, um jederzeit präzise Ergebnisse zu gewährleisten. Nach einer automatischen Erinnerung führen Sie integrierte Arbeitsabläufe durch die Referenzmessungen von Wasser und Ethanol. Dafür sind keine proprietären Referenzstandards erforderlich.

↓
LYZA 5000 WINE
MIT XSAMPLE 520

↓
LYZA 5000 WINE
MIT XSAMPLE 370

Automatisierung mit Xsample-Probenwechslern
Der Xsample 370 bietet eine vollautomatische Befüllung, Referenzierung, Reinigung und Trocknung für höchsten Benutzerkomfort. Steigern Sie Ihren Probendurchsatz mit dem Xsample 520, der bis zu 48 Proben in einer Reihe ermöglicht. Wasserreferenzmessungen erfolgen vollautomatisch. Zusätzlich können Sie jederzeit neue Messungen zur Warteschlange hinzufügen – auch im laufenden Betrieb.

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 FÜR MOST UND MOSTGÄRUNG

Parameter	Einheiten	Bereich	Wiederholbarkeit[1]
Ethanol	% v/v	0 bis 14	0,03
Glukose	g/l	0 bis 160	0,2
Fruktose	g/l	0 bis 160	0,4
Titrierbare Säure[2]	g/l	2 bis 15	0,05
Flüchtige Säuren	g/l	0 bis 1,5	0,03
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

MESSSPEZIFIKATIONEN FÜR WEIN

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	2 bis 12	0,04
Flüchtige Säuren	g/l	0 bis 2,5	0,04
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 Ausgaben: 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

Markennamen **Lyza (16731507), Xsample (13856059)**

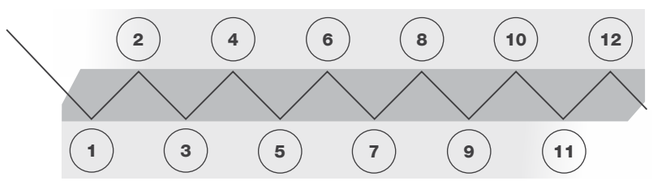
Lyza 5000 Wine

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

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
Kommunikationsschnittstellen	5 x USB | RS-232 | CAN | Ethernet | WiFi[5]
Display	10,1" in PCAP-Touchscreen, TFT WXGA (1280 Px x 800 Px)
Laserklasse	Klasse 1, hermetisch versiegelt

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“-Messzelle (ATR), besteht aus Ge für maximale Robustheit und Langlebigkeit. Zwölf Interaktionen mit der Probe und eine genaue Kontrolle der Messzellentemperatur führen zu idealen Signalintensitäten.



© 2025 Anton Paar GmbH | Alle Rechte vorbehalten.
Änderungen der Spezifikationen ohne Ankündigung möglich.
D29IP002DE-I

www.anton-paar.com