

# Analizador FTIR

Lyza 5000 Wine



# Lyza 5000 Wine

## A evolução da análise de vinhos

O novo analisador multiparamétrico FTIR Lyza 5000 Wine é a solução para a sua análise de vinho, mosto ou mosto em fermentação.

Medições rápidas para uma ampla variedade de parâmetros garantem que você obtenha todas as informações necessárias durante todas as etapas de produção do vinho. Graças a uma configuração rápida e modelos pré-instalados você obtém, com apenas um toque, todos os resultados importantes para a análise de vinhos, inclusive de etanol, açúcares e perfil de ácidos.

O Lyza 5000 Wine é equipado com o Xsample 370, um amostrador automático de posição única projetado para o tratamento de células totalmente automatizado e sem interrupções. Para análises de alto rendimento, o sistema pode ser fornecido com o Xsample 520, o amostrador automático premium de várias posições da Anton Paar, garantindo um desempenho eficiente.

O analisador FTIR que você esperava.

- ✓ Desempenho superior ao longo da vida para sua análise de vinho
- ✓ Resultados em menos de 1 minuto
- ✓ Meça mais de 15 parâmetros relevantes para vinho, mosto, e mosto em fermentação
- ✓ Adapte facilmente modelos complexos para uma operação sem esforço

SAIBA MAIS



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



# Lyza 5000 Wine: Características

## Desempenho superior por toda a vida

A célula de medição ATR de 12 ressaltos com controle preciso de temperatura do Lyza 5000 Wine foi projetada para fornecer medições rápidas em menos de um minuto, assim como resultados estáveis durante todo o processo de produção de vinho.

## Interface com tela de toque de fácil utilização

Com a interface de usuário de última geração do Lyza 5000 Wine, medições individuais, ajustes de modelos, ou até mesmo rotinas de medição complexas estão a apenas um toque de distância. A configuração rápida e os tempos mínimos de medição de mais de 15 parâmetros de uma só vez permitem o processamento de grandes cargas de trabalho com facilidade.

## Notificações ao vivo e fluxos de trabalho guiados

Com base em uma medição de referência de água, o Índice de Desempenho de Limpeza patenteado avisa sobre quando limpar para garantir resultados precisos a qualquer momento. Após um lembrete automático, os fluxos de trabalho integrados fornecem orientação através de medições de referência da água e do etanol – não há a necessidade de normas de referência próprios.

↓  
**LYZA 5000 WINE  
COM XSAMPLE 520**



↓  
**LYZA 5000 WINE  
COM XSAMPLE 370**



## Automação com os trocadores de amostra Xsample

O Xsample 370 oferece enchimento, referência, limpeza e secagem totalmente automatizados para proporcionar uma experiência de usuário mais conveniente. Aumente o rendimento de suas amostras com o Xsample 520, que permite até 48 amostras em uma linha. As medições de referência de água são realizadas automaticamente e novas medições podem ser iniciadas a qualquer momento, mesmo durante medições em andamento.

## Manuseio de dados e integração LIMS

O Lyza 5000 Wine ajuda você de todas as formas a processar e distribuir com eficiência os resultados de suas medições. Os relatórios podem ser impressos automaticamente e exportados por meios digitais para o seu disco rígido ou armazenados em rede. Para o grau máximo de automação, o Lyza 5000 Wine é totalmente integrado ao seu sistema LIMS por Ethernet e Wi-Fi.

## Lyza 5000 Wine



### ESPECIFICAÇÕES DE MEDIÇÃO PARA MOSTO E MOSTO EM FERMENTAÇÃO

Parâmetro	Unidades	Faixa	Repetibilidade <sup>1</sup>
Etanol	%v/v	0 a 14	0,03
Glicose	g/L	0 a 160	0,2
Frutose	g/L	0 a 160	0,4
Acidez titulável <sup>2</sup>	g/L	2 a 15	0,05
Ácidos voláteis	g/L	0 a 1,5	0,03
Ácido málico	g/L	0 a 7	0,06
Ácido tartárico	g/L	1 a 9	0,17
Ácido láctico	g/L	0 a 2	0,04
pH	-	3 a 4	0,02
Densidade	g/mL	0,99 a 1,12	0,0001
Peso do mosto <sup>3</sup>	°Bx	-2 a 29	0,04
Extrato	g/L	0 a 350	0,4
Glicerina	g/L	0 a 10	0,1
Nitrogênio assimilável pela levedura	mg/L	0 a 300	8

### ESPECIFICAÇÕES DE MEDIÇÃO PARA VINHO

Parâmetro	Unidades	Faixa	Repetibilidade <sup>1</sup>
Etanol	%v/v	6 a 20	0,02
Glicose	g/L	0 a 150	0,2
Frutose	g/L	0 a 160	0,1
Sacarose	g/L	1,5 a 50	0,2
Acidez titulável <sup>2</sup>	g/L	2 a 12	0,04
Ácidos voláteis	g/L	0 a 2,5	0,04
Ácido málico	g/L	0 a 7	0,06
Ácido tartárico	g/L	0 a 5	0,05
Ácido láctico	g/L	0 a 3	0,05
Gluconato	g/L	0 a 5,5	0,03
pH	-	3 a 4	0,01
Densidade	g/mL	0,98 a 1,1	0,0001
Peso do mosto <sup>3</sup>	°Bx	-4 a 24	0,03
Extrato	g/L	0 a 350	0,3
Glicerina	g/L	0 a 25	0,2
Polifenóis totais	g/L	0 a 3	0,08

<sup>1</sup> Repetibilidade para 90% das amostras em um conjunto representativo de vinhos e mostos

<sup>2</sup> Declarado como equivalentes de ácido tartárico para pH 7,0; resultados adicionais: equivalentes de ácido sulfúrico, ponto final pH 8,2, meq/L

<sup>3</sup> Unidades disponíveis: °Bx, °Oe, °KMW, °Bé, g/L

<sup>4</sup> Após equilíbrio de temperatura

<sup>5</sup> Através de dongle Wi-Fi externo

Marcas registradas

Lyza (16731507), Xsample (13856059)

## Lyza 5000 Wine



### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Temperatura ambiente	15 °C a 32 °C (59 °F a 89,6 °F), sem condensação
Temperatura da amostra	15 °C a 35 °C
Tipo de célula	Célula ATR Ge de fluxo contínuo de 12 impulsos
Mínimo volume de amostra	14 mL
Tempo de medição por amostra <sup>4</sup>	31 segundos
Dimensões (C x L x A)	450 mm x 340 mm x 240 mm (17,7 pol. x 13,4 pol. x 9,4 pol.)
Controle de temperatura da célula	Elemento Peltier / Estabilidade ±0,005 °C / Precisão ±0,03 °C
Fonte de alimentação	AC 100 a 240 V / 47 a 63 Hz / DC 24V, 3A
Peso	15,2 kg (33,5 lbs)
Interfaces de comunicação	5 x USB / RS-232 / CAN / Ethernet / Wi-Fi <sup>5</sup>
Tela	Tela sensível ao toque PCAP de 10,1" TFT WXGA (1280 px x 800 Px)
Classe do laser	Classe 1, fechado hermeticamente

### Como obter um desempenho superior

Um núcleo de espectrômetro hermeticamente selado e dessecado contém todos os componentes ópticos para garantir as condições mais estáveis para medições precisas: um interferômetro de cantos cúbicos permanentemente alinhado com divisor de feixe de brometo de potássio, espelhos revestidos de ouro e um detector DLaTGS piroelétrico.

O coração do Lyza 5000 Wine, a célula de medição de reflexão total atenuada (ATR) de 12 saltos, consiste em Ge para máxima robustez e longevidade. 12 interações com a amostra e o controle preciso da temperatura da célula resultam em intensidades ideais de sinal.



