

FTIR-analizátor

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

A borelemzés evolúciója

Az új Lyza 5000 Wine multiparaméteres FTIR analízátor tökéletes megoldás a must, az erjedésben lévő must és bor elemzéséhez.

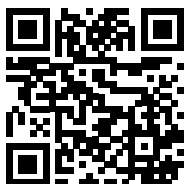
Számos paraméter gyors mérését teszi lehetővé, így Önnek rendelkezésére állnak a szükséges információk a bortelemzés minden fázisában. A gyors beállításnak és az előre telepített modelleknek köszönhetően minden fontos borelemzési eredmény, többek között az etanol- és a cukortartalom, valamint a savprofil egyetlen gombnyomással elérhető.

A Lyza 5000 Wine az egypozíciós Xsample 370 automata mintaváltóval van szerelve, melyet zökkenőmentes, teljesen automatizált cellakezelésre terveztek. Nagy munkaterhelésű elemzések végzéséhez a rendszer az Anton Paar hatékony teljesítményt biztosító, prémium, többpozíciós Xsample 520 automata mintaváltójával is szállítható.

Az FTIR analízátor, amelyre várt.

- ✓ A teljes életciklusra kiterjedő, kiemelkedő teljesítmény a boranalízisben
- ✓ Eredmények kevesebb, mint 1 perc alatt
- ✓ Több mint 15 fontos paraméter mérhető a borban, mustban és erjedésben levő mustban
- ✓ Könnyen adaptálható, az üzemeltetést leegyszerűsítő, összetett modellek

TUDJON MEG TÖBBET



www.anton-paar.com/Lyza5000Wine



Lyza 5000 Wine: Jellemzők

A teljes életciklusra kiterjedő, kiemelkedő teljesítmény

A Lyza 5000 Wine precízen szabályozott hőmérsékletű, 12-szeres visszaverődésű ATR mérőcelláját úgy tervezték, hogy gyors – egy perc alatt elvégezhető – méréseket és stabil eredményeket biztosítson a teljes bortermelési folyamat során.

Felhasználóbarát érintőképernyős kezelői felület

A Lyza 5000 Wine korszerű kezelői felületének köszönhetően az egyedi mérések, a modellek beállítása, és még a komplex mérési eljárások is mindössze gombnyomásnyira vannak. A gyors beállításhoz köszönhetően a több, mint 15 paraméter egyidejű, a lehető legrövidebb idő alatt elvégezhető mérésével nagy mennyiséget is könnyen feldolgozhat.

Élő értesítések és irányított munkafolyamatok

A szabadalmaztatott tisztítási teljesítményindex egy vízreferencia-mérés alapján tanácsot ad, hogy mikor kell tisztítani, hogy bármikor pontos eredményt garantáljon. Az automatikus emlékeztető után beépített munkafolyamatok vezetik végig Önt a vízen és etanolon végzett referenciaméréseken, melyekhez nincs szükség saját referenciastandardok használatára.

↓ LYZA 5000 WINE XSAMPLE 520 MINTA- VÁLTÓVAL



↓ LYZA 5000 WINE XSAMPLE 370 MINTA- VÁLTÓVAL



Automatizálás Xsample mintaváltókkal

Az Xsample 370 teljesen automatizált töltést, referenciát, tisztítást és szárítást biztosít a legkényelmesebb felhasználói élmény érdekében. Növelje a mintaelemzési teljesítményt az Xsample 520 segítségével, amellyel egymás után akár 48 minta is feldolgozható. A vízen végzett referenciaméréseket a rendszer automatikusan végrehajtja, és bármikor új méréseket lehet a sorhoz adni – még akkor is, ha éppen mérések zajlanak.

Adatkezelés és LIMS integráció

A Lyza 5000 Wine minden lehetséges módon segít Önnek a mérési eredmények hatékony feldolgozásában és továbbításában. A jelentések automatikusan kinyomtathatók és digitálisan exportálhatók az Ön merevlemezére vagy egy hálózati tárolóeszköze. Az automatizáció legmagasabb fokának eléréséhez a Lyza 5000 Wine Etherneten vagy WiFi-n keresztül teljesen integrálható az Ön LIMS rendszerébe.

Lyza 5000 Wine

↓

MÉRÉSI SPECIFIKÁCIÓK MUST ÉS ERJEDÉSBEN LÉVŐ MUST			
Paraméter	Mértékegységek	Tartomány	Ismételhetőség ¹
Ethanol (Etanol)	v/v % (térfogatszázalék)	0–14	0,03
Glükóz	g/l	0–160	0,2
Fruktóz	g/l	0–160	0,4
Titrálnható sav ²	g/l	2–15	0,05
Illó savak	g/l	0–1,5	0,03
Almasav	g/l	0–7	0,06
Borkósav	g/l	1–9	0,17
Tejsav	g/l	0–2	0,04
pH	–	3–4	0,02
Sűrűség	g/ml	0,99–1,12	0,0001
Musttömeg ³	°Bx	-2 – 29	0,04
Extrakt	g/l	0–350	0,4
Glicerín	g/l	0–10	0,1
Élesztő asszimilálható nitrogéntartalma	mg/l	0–300	8

MÉRÉSI SPECIFIKÁCIÓK BOR

Paraméter	Mértékegységek	Tartomány	Ismételhetőség ¹
Ethanol (Etanol)	v/v % (térfogatszázalék)	6–20	0,02
Glükóz	g/l	0–150	0,2
Fruktóz	g/l	0–160	0,1
Szacharóz	g/l	1,5–50	0,2
Titrálnható sav ²	g/l	2–12	0,04
Illó savak	g/l	0–2,5	0,04
Almasav	g/l	0–7	0,06
Borkósav	g/l	0–5	0,05
Tejsav	g/l	0–3	0,05
Glükonsav	g/l	0–5,5	0,03
pH	–	3–4	0,01
Sűrűség	g/ml	0,98–1,1	0,0001
Musttömeg ³	°Bx	-4–24	0,03
Extrakt	g/l	0–350	0,3
Glicerín	g/l	0–25	0,2
Összes polifenol	g/l	0–3	0,08

¹ Ismételhetőség a minták 90%-a esetén borok és mustok reprezentatív csoportjában

² Borkósav-egyenértékként kifejezve pH 7,0-val; további eredmények: kénsavegyenérték, végpont pH 8,2, meq/l

³ Választható mértékegységek: °Bx, °Oe, °KMW, °Be, g/l

⁴ A hőmérséklet kiegyenlítődése után

⁵ Külső WiFi-eszközön keresztül

Lyza 5000 Wine

↓

MŰSZAKI ADATOK	
Környezeti hőmérséklet	15 – 32 °C (59 °F – 89,6 °F), nem kondenzálódó
Mintahőmérséklet	15 °C és 35 °C között
Cellatípus	12-szeres fény-visszaverődésű ATR Ge átfolyócella
Minimális mintatérfogat	14 ml
Mintánkénti mérési idő ⁽⁴⁾	31 másodperc
Méretek (H x Sz x M)	450 mm x 340 mm x 240 mm
Cellahőmérséklet-szabályozás	Peltier elem / Stabilitás ±0,005 °C / Pontosság ±0,03 °C
Tápegység	100 V és 240 V közötti váltóáram / 47–63 Hz / 24 V egyenáram, 3 A
Tömeg	15,2 kg
Kommunikációs interfészek	5 x USB / RS-232 / CAN / Ethernet / WiFi ⁵
Kijelző	10,1" PCAP-érintőképernyőn, TFT WXGA (1280 pixel x 800 pixel)
Lézer osztály	1. osztály, hermetikusan zárt

Hogyan érhet el kiváló teljesítményt?

Egy hermetikusan zárt, száraz spektrométer belseje az összes optika alkatrészt tartalmazza annak érdekében, hogy stabilan biztosítsa a pontos mérésekhez szükséges feltételeket: egy permanensen illeszkedő cube-corner interferométer kálium-bromid sugárelosztóval, aranybevonattal ellátott tükrök, illetve egy piroelektromos DLaTGS detektor.

A Lyza 5000 Wine szíve, a 12-szeres csillapított teljes visszaverődésű (ATR) mérőcella anyaga Ge, a maximális robusztusság és élettartam érdekében. A mintával való 12 kölcsönhatás és a cella hőmérsékletének pontos szabályozása ideális jelintenzitást eredményez.

