

Analizador FTIR

Lyza 5000 Wine



Lyza 5000 Wine

La evolución del análisis del vino

El novedoso analizador FTIR de múltiples parámetros Lyza 5000 Wine es su solución idónea para el análisis de mosto, mosto en fermentación y vino.

Las rápidas mediciones de multitud de parámetros le aseguran que dispone de toda la información necesaria, durante todas las fases de producción del vino. Gracias a la rapidez en la configuración y a modelos preinstalados, todos los resultados importantes para el análisis del vino, incluyendo etanol, azúcares y perfil ácido, están disponibles con solo pulsar un botón.

El Lyza 5000 Wine para vino puede utilizarse como un dispositivo independiente, para automatizar un alto rendimiento o conectar a sus instrumentos de referencia, densímetros y alcoholímetros de Anton Paar, y así disfrutar del más potente análisis del vino.

El analizador FTIR que estaba esperando.

- ✓ Resultados en menos de 1 minuto
- ✓ Modelos para mosto, mosto en fermentación y vino incluidos
- ✓ Más de 15 parámetros en 1 medición
- ✓ Hasta 48 muestras seguidas
- ✓ No se necesitan soluciones de referencia patentadas



DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com/Lyza5000Wine

Lyza 5000 Wine: Características

Rendimiento superior para toda la vida:

La celda de medición ATR de 12 rebotes del Lyza 5000 Wine, con control preciso de la temperatura, está diseñada para ofrecer mediciones rápidas en menos de 1 minuto, así como resultados estables durante todo el proceso de producción del vino.

Interfaz de usuario fácil de usar

La novedosa interfaz de usuario del Lyza 5000 Wine, las mediciones individuales, el ajuste de modelos, o incluso rutinas de medición complejas, están a tan solo un toque. La rápida configuración y unos tiempos mínimos de medición para más de 15 parámetros en una pasada le permiten gestionar con facilidad grandes cargas de trabajo.

Notificaciones en vivo y flujos de trabajo guiados

Basado en una medición de agua de referencia, el Índice de rendimiento de limpieza patentado le aconseja cuándo limpiar, para garantizar resultados precisos en cualquier momento. Luego de un recordatorio automático, los flujos integrados lo guían por las mediciones de referencia de agua y etanol; no son necesarios estándares de referencia propietarios.



↓
**LYZA 5000 WINE
CON XSAMPLE 520**

↓
**LYZA 5000 WINE
CON XSAMPLE 370**



Automatización con el cambiador de muestras Xsample

Xsample 370 proporciona un llenado, referenciación, limpieza y secado totalmente automatizados para que la experiencia del usuario sea lo más cómoda posible. Aumente el rendimiento de sus muestras con Xsample 520, que permite tomar hasta 48 muestras seguidas. Las mediciones de referencia se realizan automáticamente y se pueden poner en cola nuevas mediciones en cualquier momento, incluso durante las mediciones en curso.

Más parámetros en una configuración

La combinación del Lyza 5000 Wine con otros instrumentos Anton Paar, como densímetro, alcoholímetro, medidor de pH, medidor de turbidez y cambiador de muestras, le proporcionan el sistema de medición más poderoso en el análisis del vino. Obtenga los resultados de todos los instrumentos en un único informe con una única preparación de muestra, un llenado y una medición.

Gestión de datos e integración LIMS

El Lyza 5000 Wine le ayuda en todo para procesar y distribuir de forma eficiente los resultados de sus mediciones. Los informes se pueden imprimir automáticamente y exportar en formato digital a su disco duro o archivo de red. Para lograr un nivel máximo de automatización, el Lyza 5000 Wine se integra por completo en su sistema LIMS vía Ethernet y WiFi.

Lyza 5000 Wine



ESPECIFICACIONES DE MEDICIÓN DE MOSTO Y MOSTO EN FERMENTACIÓN

Parámetro	Unidades	Rango	Repetibilidad ¹
Etanol	% v/v	0 a 14	0.03
Glucosa	g/L	0 a 160	0.2
Fructosa	g/L	0 a 160	0.4
Acidez valorable ²	g/L	2 a 15	0.05
Ácidos volátiles	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
Densidad	g/mL	0.99 a 1.12	0.0001
Peso del mosto ³	°Brix	-2 a 29	0.04
Extracto	g/L	0 a 350	0.4
Glicerol	g/L	0 a 10	0.1
Nitrógeno asimilable por la levadura	mg/L	0 a 300	8

ESPECIFICACIONES DE MEDICIÓN VINO

Parámetro	Unidades	Rango	Repetibilidad ¹
Etanol	% v/v	6 a 20	0.02
Glucosa	g/L	0 a 150	0.2
Fructosa	g/L	0 a 160	0.1
Sacarosa	g/L	1.5 a 50	0.2
Acidez valorable ²	g/L	2 a 12	0.04
Ácidos volátiles	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
Ácido glucónico	g/L	0 a 5.5	0.03
pH	-	3 a 4	0.01
Densidad	g/mL	0.98 a 1.1	0.0001
Peso del mosto ³	°Brix	-4 a 24	0.03
Extracto	g/L	0 a 350	0.3
Glicerol	g/L	0 a 25	0.2
Polifenoles totales	g/L	0 a 3	0.08

¹ Repetibilidad para el 90 % de las muestras en un conjunto representativo de vinos y mostos

² Indicado como equivalentes de ácido tartárico a pH 7.0; resultados adicionales: equivalentes de ácido sulfúrico, punto final pH 8.2, meq/L

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

⁴ Después del equilibrio de la temperatura

⁵ Vía dongle externo WiFi

Marcas comerciales

Lyza (16731507), Xsample (13856059)

Lyza 5000 Wine



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura ambiente	15 °C a 32 °C (59 °F a 89.6 °F), sin condensación
Temperatura de la muestra	15 °C a 35 °C
Tipo de celda	celda de flujo ATR 12 rebotes
Volumen mínimo de muestra	14 mL
Tiempo de medición por muestra ⁴	31 segundos
Dimensiones (largo x ancho x alto)	450 mm x 340 mm x 240 mm (17.7 x 13.4 x 9.4 pulgadas)
Control de la temperatura	Elemento Peltier / estabilidad ±0.005 °C / precisión ±0.03 °C
Suministro eléctrico	CA 100 V a 240 V / 47 a 63 Hz / CC 24V, 3A
Peso	15.2 kg (33.5 libras)
Interfaces de comunicación	5 x USB / RS-232/CAN/HDMI/Ethernet/WiFi ⁵
Pantalla	10.1" en pantalla táctil PCAP TFT WXGA (1280 x 800 px)
Clase de láser	Clase 1, cerrado herméticamente

Cómo lograr un rendimiento superior

Un núcleo de espectrómetro desecado herméticamente sellado contiene todos los componentes ópticos para asegurar las condiciones más estables para mediciones precisas: un interferómetro de esquina de cubo permanentemente alineado con divisor de haz de bromuro de potasio, espejos recubiertos de oro, y un detector de DLaTGS piroeléctrico.

El corazón de Lyza 5000 Wine, la celda de medición de reflexión total atenuada (ATR) de 12 rebotes, se compone de Ge para una máxima robustez y longevidad. 12 interacciones con la muestra y un control preciso de la temperatura de la celda dan como resultado intensidades de señal ideales.



