

# FTIRアナライザー

Lyza 5000 Wine



# Lyza 5000 Wine

## 進化したワイン分析

画期的なマルチパラメーターFTIR アナライザーの Lyza 5000 Wineは、マスト、発酵中のマスト、そしてワインの分析に最適なソリューションです。

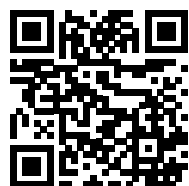
複数のパラメーターを迅速に測定できるため、ワインの製造の全てのステージの間に、必要な全情報を取得できます。設定が簡単で、インストール済みのモデルが用意されているため、エタノール、糖、酸の特性などのワイン分析の重要な結果が全て、画面を1回タップするだけで入手できます。

Lyza 5000 Wineは、スタンドアロン装置として使用することも、ハイスループットのために自動化することも、また、既存のベンチマーク装置であるアントンパール社の密度計やアルコール濃度計に接続して、最もパワフルなワイン分析を行うこともできます。

## 待望のFTIRアナライザー

- ✓ 1分以内に結果を取得
- ✓ マスト、発酵中のマスト、ワイン向けのモデル
- ✓ 1回の測定で15以上のパラメーターを取得
- ✓ 1列に最大48サンプルを格納
- ✓ 独自のリファレンスソリューションが不要

さらに詳しい情報はこちら



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



# Lyza 5000 Wine: 特徴

## 生涯にわたる卓越した性能

Lyza 5000 Wineの精密に温度制御された12バウンスATR測定セルは、1分以内の迅速な測定と、ワインの製造工程全体を通して安定した測定結果が得られるように設計されています。

## タッチスクリーンインターフェース

Lyza 5000 Wineの最新のユーザーインターフェース、1回の測定、モデルの調整により、複雑な測定操作も画面を1回タップするだけで実行できます。設定が手軽で、15個を超えるパラメーターを最小限の時間で一度に測定できるため、作業量が膨大な場合でも簡単に処理できます。

## リアルタイムの通知機能及び、ガイド付きワークフロー機能

特許取得済みの洗浄性能指数は、水の基準測定に基づいて、常に正確な結果を保証するために洗浄すべきタイミングをアドバイスするものです。自動リマインダーの後、統合ワークフローが水とエタノールによる基準測定の手順を案内するため、独自の参照基準は不要となります。



Lyza 5000 Wine、Xsample 520付き

## Xsample サンプルチェンジャーを使用した自動化

Xsample 370 は、完全に自動化された充填、リファレンシング、洗浄、乾燥を提供し、最も便利なユーザーエクスペリエンスを実現します。Xsample 520 を使用すると、サンプルの処理能力が向上し、連続で最大48個のサンプルを搭載できます。水の基準測定は自動的に実行され、測定を実行中であっても、いつでも新しい測定をキューに入れることができます。

## データ処理及びLIMSとの統合

Lyza 5000 Wineは、測定結果を効率的に処理及び配布するためのあらゆる方法に対応しています。レポートは、自動的に印刷したり、ハードドライブやネットワークストレージにデータとしてエクスポートしたりできます。自動化を極めるため、Lyza 5000 Wineはイーサネット及びWiFi経由でLIMSシステムに完全に統合されます。

## 1回の設定でより多くのパラメーターを処理

Lyza 5000 Wineと、密度計、アルコール濃度計、pH計、濁度計、サンプルチェンジャーなどのアントンパール社の既存の機器を組み合わせることで、ワイン分析において最も強力な測定システムが実現します。サンプルの前処理、充填、測定を各1回行うだけで、全ての装置から得られる結果を1つのレポートに表示できます。

Lyza 5000 Wine、Xsample 370 付き



| Lyza 5000 Wine       |      |           |                    |
|----------------------|------|-----------|--------------------|
| ↓                    |      |           |                    |
| マスト（果醪）の測定仕様と発酵中のマスト |      |           |                    |
| パラメーター               | 単位   | 範囲        | 繰返し精度 <sup>1</sup> |
| エタノール                | %v/v | 0～14      | 0.03               |
| グルコース                | g/L  | 0～160     | 0.2                |
| 果糖                   | g/L  | 0～160     | 0.4                |
| 滴定酸度 <sup>2</sup>    | g/L  | 2～15      | 0.05               |
| 揮発酸                  | g/L  | 0～1.5     | 0.03               |
| リンゴ酸                 | g/L  | 0～7       | 0.06               |
| 酒石酸                  | g/L  | 1～9       | 0.17               |
| 乳酸                   | g/L  | 0～2       | 0.04               |
| pH                   | -    | 3～4       | 0.02               |
| 密度                   | g/mL | 0.99～1.12 | 0.0001             |
| マストの重量 <sup>3</sup>  | °Bx  | -2～29     | 0.04               |
| エキス                  | g/L  | 0～350     | 0.4                |
| グリセロール               | g/L  | 0～10      | 0.1                |
| 資化性窒素                | mg/L | 0～300     | 8                  |

| ワインの測定仕様            |      |          |                    |
|---------------------|------|----------|--------------------|
| パラメーター              | 単位   | 範囲       | 繰返し精度 <sup>1</sup> |
| エタノール               | %v/v | 6～20     | 0.02               |
| グルコース               | g/L  | 0～150    | 0.2                |
| 果糖                  | g/L  | 0～160    | 0.1                |
| ショ糖                 | g/L  | 1.5～50   | 0.2                |
| 滴定酸度 <sup>2</sup>   | g/L  | 2～12     | 0.04               |
| 揮発酸                 | g/L  | 0～2.5    | 0.04               |
| リンゴ酸                | g/L  | 0～7      | 0.06               |
| 酒石酸                 | g/L  | 0～5      | 0.05               |
| 乳酸                  | g/L  | 0～3      | 0.05               |
| グルコン酸               | g/L  | 0～5.5    | 0.03               |
| pH                  | -    | 3～4      | 0.01               |
| 密度                  | g/mL | 0.98～1.1 | 0.0001             |
| マストの重量 <sup>3</sup> | °Bx  | -4～24    | 0.03               |
| エキス                 | g/L  | 0～350    | 0.3                |
| グリセロール              | g/L  | 0～25     | 0.2                |
| 総ポリフェノール量           | g/L  | 0～3      | 0.08               |

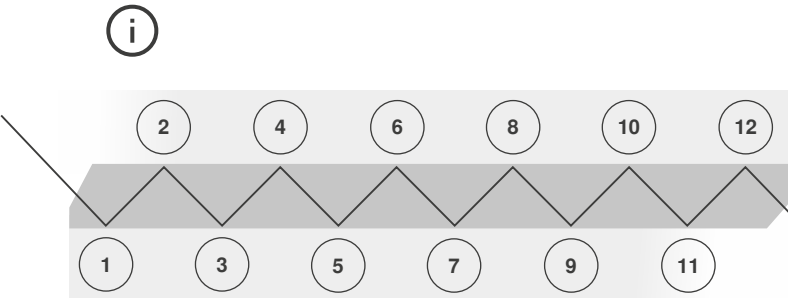
<sup>1</sup> 代表的なワインおよびマストの90 %のサンプルに対する再現性  
<sup>2</sup> pH 7.0に対する酒石酸当量として表記、追加出力: 硫酸当量、終点pH 8.2、meq/L  
<sup>3</sup> 使用可能な単位: °Bx、°Oe、°KMW、°Bé、g/L  
<sup>4</sup> 温度平衡後  
<sup>5</sup> 外部Wi-Fiドングル経由

商標Lyza (16731507)、Xsample (13856059)

| Lyza 5000 Wine            |                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------|
| ↓                         |                                                      |
| 技術仕様                      |                                                      |
| 周囲温度                      | 15～32 °C、結露なし                                        |
| サンプル温度                    | 15～35 °C                                             |
| セルのタイプ                    | 12バウンス ATR Geフロースルーセル                                |
| 最小サンプル量                   | 14 mL                                                |
| サンプルあたりの測定時間 <sup>4</sup> | 31秒                                                  |
| 寸法（奥行×幅×高さ）               | 450 × 340 × 240 mm                                   |
| セル温度制御                    | ペルチェ素子/安定性±0.005°C/精度±0.03°C                         |
| 電源                        | AC: 100～240 V、47～63 Hz、DC: 24V、3A                    |
| 重量                        | 15.2 kg                                              |
| 通信インターフェース                | 5 x USB / RS-232 / CAN / イーサネット / Wi-Fi <sup>5</sup> |
| ディスプレイ                    | 10.1インチのPCAPタッチスクリーン、TFT WXGA (1280 × 800ピクセル)       |
| レーザークラス                   | クラス1、密閉                                              |

優れた性能を達成する方法  
密封、乾燥された分光計コアは、正確な測定のための最も安定した条件を保証するためにすべての光学部品を含みます。

Lyza 5000 Wineの心臓部である12バウンス減衰全反射 (ATR)測定セルは、最大の堅牢性と長寿命を実現するGeで構成されています。サンプルとの12回の相互作用と正確なセルの温度制御により、理想的な信号強度が得られます。





**Anton Paar**

株式会社アントンパール・ジャパン  
〒131-0034 東京都墨田区堤通1-19-9  
リバーサイド隅田1階  
Tel: 03-4563-2500 | Fax: 03-6661-8328

〒562-0035 大阪府箕面市船場東3-4-17  
箕面千里ビル8階  
Tel: 050-4560-2100 | Fax: 03-6661-8328

[info.jp@anton-paar.com](mailto:info.jp@anton-paar.com)