

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.

Eine schnelle Messung von 15+ Parametern liefert Ihnen die nötigen Informationen in allen Phasen Ihrer Weinproduktion. 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 für erstklassige Weinanalysen kann als Stand-alone-Gerät, automatisiert für hohen Durchsatz, oder in Verbindung mit Ihren Benchmark-Geräten – Dichte- und Alkoholmessgeräte von Anton Paar – eingesetzt werden.

Der FTIR-Analysator, auf den Sie gewartet haben.

- ✓ Ergebnisse in weniger als einer Minute
- ✓ Modelle für Most, Most in Gärung und Wein inkludiert
- ✓ Mehr als 15 Parameter in 1 Messung
- ✓ Bis zu 48 Proben in einer Messabfolge
- ✓ Keine proprietären Referenzlösungen erforderlich



ERFAHREN SIE MEHR



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

Lyza 5000 Wine: Funktionen

Leistungsstark im gesamten Produktionsprozess

Die präzise temperaturgeregelte 12-Bounce-ATR-Messzelle des Lyza 5000 Wine ist so konzipiert, dass sie schnelle Messungen in weniger als einer Minute sowie stabile Ergebnisse während des gesamten Weinherstellungsprozesses liefert.

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 370**



↓
**LYZA 5000 WINE
MIT XSAMPLE 520**



Automatisierung mit Xsample-Probenwechslern

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

Ein Setup für Ihre Multiparameter-Analyse

Verbinden Sie Lyza 5000 Wine mit Ihren bestehenden Anton Paar-Geräten wie Dichte-, Alkohol-, pH- sowie Trübungsmessgeräten und Probenwechslern, und Ihnen steht das leistungsfähigste Messsystem für Ihre Weinanalyse zur Verfügung. Sie erhalten Ergebnisse von allen Messgeräten in einem einzigen Bericht – nach nur einer Probenvorbereitung, einer Befüllung und einer Messung.

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.

Lyza 5000 Wine



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
Hefeverfügbare 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 (33,5 lbs)
Kommunikations-Schnittstellen	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 abgeschlossen

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 (ATR) Messzelle, besteht aus Ge für maximale Robustheit und Langlebigkeit. 12 Interaktionen mit der Probe und eine genaue Kontrolle der Messzellentemperatur führen zu idealen Signalintensitäten.



