

Una selezione,
a cura delle aziende,
delle ultime novità
disponibili
sul mercato

STRUMENTI DI ANALISI PROPOSTE & NOVITÀ

AEB / ICGENE, PER LA RILEVAZIONE DEL DNA CONTAMINANTE IN MOSTO E VINO



Icgene è un dispositivo Aeb basato sull'amplificazione Lamp (Loop-Mediated Isothermal Amplification) del Dna, atto alla rilevazione di contaminanti come *Brettanomyces bruxellensis* e *Botrytis cinerea*. Icgene porta la biologia molecolare all'interno della cantina, implementando una rilevazione del Dna contaminante basata su un protocollo semplice ed estremamente rapido. L'utilizzo della Lamp

consente all'enologo di focalizzarsi sul Dna delle specie contaminanti, che diventa quindi il nuovo punto di riferimento delle tecniche di rilevazione. A titolo esemplificativo, la metodica classica per rilevare *Brettanomyces bruxellensis* si basa sull'utilizzo di terreni selettivi per la suddetta specie, ma richiede tempistiche estese (minimo 6, massimo 10 giorni). La determinazione di una contaminazione con una tempistica ridotta, come quella fornita da Icgene, permette una più tempestiva e migliore applicazione dei trattamenti antimicrobici e adsorbenti; lo stesso vale per le contaminazioni da *Botrytis cinerea*, dove la rilevazione precoce della contaminazione consente una più efficiente applicazione dei trattamenti enzimatici e antiossidanti. Il protocollo di Icgene è infatti estremamente semplice e veloce: il risultato viene restituito in poco più di 1 ora dal prelievo (mosto, vino o legno), costituendo di fatto un'analisi in tempo reale. Icgene rappresenta la nuova frontiera degli strumenti hi-tech a disposizione dell'industria enologica e si delinea come l'aiuto quotidiano alla debellazione delle contaminazioni enologiche.

DNAPHONE / SMART ANALYSIS, IL LABORATORIO INTELLIGENTE E CONNESSO

Le analisi dove e quando ti servono. Smart Analysis è il nuovo "laboratorio" portatile realizzato da DNAPhone che permette di eseguire le analisi del vino durante tutte le fasi di processo in modo rapido, indipendente, direttamente nella tua cantina. Smart Analysis nasce da un gruppo di ingegneri e biotecnologi, accomunati da una gran passione per il buon vino. Per rispondere ai bisogni di piccoli e medi produttori e winemakers, che devono prendere decisioni tempestive durante tutte le fasi di vinificazione; hanno progettato e sviluppato uno strumento modulare che consegna in pochi minuti un dato sicuro ed affidabile sulla quantità di solforosa totale, acido malico, zuccheri ecc.

Affidabile. Intelligente. Connesso. Smart Analysis è un dispositivo ottico portatile e brevettato, pilotato da un tablet tramite un'app dedicata, che permette all'utente di eseguire l'analisi in modo totalmente guidato, ed al contempo a DNAPhone di monitorare lo strumento per garantire sempre un'analisi precisa e affidabile. I kit risultano tra i più semplificati sul mercato e sono stati sviluppati per facilitare al massimo l'analisi chimica in cantina. Oggi Smart Analysis è in grado di effettuare 13

analisi: acidità totale, pH, antociani, azoto alfa-amminico (APA) e azoto ammoniacale (APA), acido tartarico, D-glucosio+D-fruttosio, SO₂ libera, SO₂ totale, acido L-lattico, acido L-malico, acido acetico e colore. I kit di analisi hanno una durata in media di 12 mesi dalla produzione e sono forniti in confezioni da 20 test monouso. Altri parametri saranno disponibili nei prossimi mesi e la loro implementazione non richiederà modifiche del dispositivo. *Info: www.dnaphone.it*



FOSS / OENOFOSSTTM GO, NUOVO ANALIZZATORE COMPATTO PER PICCOLE E MEDIE CANTINE

Presentato in occasione dell'ultimo Vinitaly, OenoFossTM Go è il nuovo analizzatore compatto per vini, con tecnologia Ftir, proposto da Foss, con cui è possibile eseguire l'analisi rapida dei parametri chiave di produzione che permettono di pensare e agire tempestivamente per migliorare l'efficienza in cantina. OenoFossTM Go, pratico e maneggevole, è stato progettato per le aziende di piccole e medie dimensioni e consente di analizzare 8 parametri chiave in soli 3 minuti a campione. Su vino finito è possibile analizzare etanolo, glucosio/fruttosio, acido malico, acidità totale (pH 7 o 8.2), acidità volatile. Su mosto, Brix, acido malico, acidità totale (pH 7 or 8.2), azoto assimilabile dai lieviti. OenoFossTM Go rappresenta dunque un laboratorio "pronto all'uso" facile da gestire: iniziare è semplice grazie a un programma introduttivo facile da seguire. I test vengono eseguiti premendo un solo pulsante e l'assistenza periodica può essere fornita dallo stesso operatore. Scoprite il nuovo OenoFossTM Go al SIMEI 2019; vi aspettiamo al padiglione 11, stand S29. *Info: fossitalia@foss.it - www.foss.it*



TEBALDI /

OSSIMETRO PORTatile PER LA DIAGNOSI DEGLI ARRICCHIMENTI IN CORSO DI LAVORAZIONE

Per la misurazione dell'ossigeno disciolto esistono vari strumenti, semplici e sofisticati. Per una diagnosi funzionale degli arricchimenti in ossigeno in corso di lavorazione sono più che sufficienti apparecchi portatili di ultima generazione, idonei a misurare sia in ambiente statico (vasche) che dinamico (flusso a passaggio), grazie alle loro caratteristiche di robustezza, facilità d'uso e scarsa manutenzione. Sono strumenti affidabili: la loro precisione è infatti dell'ordine di 0,01 mg/l e il servizio reso in ottica preventiva è eccellente. Il nostro ossimetro portatile con sonde intercambiabili per il monitoraggio dell'ossigeno lavora su: pH, potenziale redox, ossigeno, conducibilità.



Si tratta di uno strumento maneggevole in grado di dare risultati affidabili per punti di misura inaccessibili e lunghe distanze. È un sistema privo di errori e senza calibrazione o sostituzione dell'elettrolita, in quanto è a luminescenza. La sonda/misuratore digitale coniuga flessibilità e semplicità d'uso. Le sonde intercambiabili sono riconosciute automaticamente e memorizzano tutti i dati. Sono disponibili sonde da laboratorio o da processo rinforzate in acciaio Inox. Distribuito da Tebaldi. *Info: www.tebaldi.it*

VASONGROUP / MASTERMIND Q.F.T.®, ANTICIPARE I POSSIBILI INTASAMENTI E RALLENTAMENTI DEI FILTRI



Mastermind Q.F.T.® è uno strumento da laboratorio in grado di eseguire gli indici di filtrabilità sia sui vini sia sulle acque in maniera precisa e automatica, con controllo della temperatura. Su vino permette la comprensione e lo studio del suo potere colmatante al fine di individuare il miglior sistema di filtrazione da adottare o di verificare la validità funzionale del filtro stesso. Su acqua, questo controllo espresso come Fouling Index, consente un notevole risparmio nella gestione di elementi a membrana tipo le cartucce di microfiltrazione, di osmosi, di filtrazione tangenziale, le celle di elettrodialisi... Mastermind Q.F.T.® esegue questi test e calcola i relativi indici di filtrabilità in modo automatico, basandosi sulla lettura del

peso con controllo della temperatura. I risultati, altamente ripetibili per l'elevato grado di standardizzazione consentito dallo strumento, vengono visualizzati sul display di un Pc esterno e memorizzati in utili report stampabili. Il cuore dello strumento è una bilancia di precisione sviluppata espressamente per questa applicazione in collaborazione con Gibertini Elettronica Srl, leader mondiale nella produzione di strumenti di pesatura di precisione. Nella versione classica Q.F.T.®, lo strumento effettua e calcola sempre in modo automatico l'Indice di filtrabilità, l'Indice di filtrabilità modificato e il volume massimo filtrabile, ma mediante volumetria. In questo caso i risultati vengono visualizzati sul display a cristalli liquidi e archiviati esternamente a mezzo di una memoria USB.