



# STRUMENTI DI ANALISI

## PROPOSTE & NOVITÀ

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

### BIOPHARM

Dosaggio rapido e accurato dei parametri enologici di base grazie ad analizzatori automatici mono e multi-parametrici



L'analisi di zuccheri (glucosio/fruttosio, saccarosio), acidi organici (acido tartarico, malico, lattico e acetico, citrico, piruvico, succinico ecc.), alcoli (glicerolo, etanolo), solfiti liberi e totali, e altri metaboliti (ferro, rame, acetaldeide, azoto ammoniacale e alpha-amminico, polifenoli, antociani) è fondamentale per il controllo della vinificazione, e richiede estrema accuratezza e tempi sempre più rapidi. L'utilizzo di analizzatori automatici per test enzimatici e colorimetrici (Rida®Cube Scan e iMagic M9) aggiunge ai vantaggi dell'analisi enzimatica (elevata preci-

sione, accuratezza e specificità) quelli dell'automazione, azzerando i tempi di ricostituzione dei reagenti, di utilizzo delle cuvette e riducendo il volume di reattivi impiegati nei metodi tradizionali e dunque i costi per singola analisi. Gli analizzatori Rida®Cube Scan e iMagic M9 automatizzano tutte le procedure per l'esecuzione del test, con una differente produttività analitica, rispettivamente dai 4 fino agli 80-120 test/ora. Il Rida®Cube Scan è un analizzatore portatile mono-parametrico di piccole dimensioni (16 x 13 x 14,5 cm), ideale per le esigenze analitiche di piccoli laboratori, fornisce risultati

accurati in meno di 15 minuti. È corredato da cuvette di reazione mono-test con reagenti liquidi pre-dispensati. L'operatore deve pipettare soltanto il campione in cuvette. iMagic M9 è, invece, un analizzatore multiparametrico che gestisce più dosaggi sullo stesso campione o su campioni differenti (da 80 a 120 test/ora). Preleva e dispensa in automatico reattivi e campioni, li diluisce (qualora previsto dalla metodica), gestisce l'incubazione e il calcolo della concentrazione. È la soluzione ideale per aziende e laboratori enologici interessati ad ottimizzare tempi e costi di analisi.

**FOSS**  
OenoFoss™ Go, nuovo analizzatore in Ftir compatto e autoinstallabile, per piccole e medie cantine



Con OenoFoss™ Go è possibile eseguire l'analisi rapida dei parametri chiave di produzione in meno di 3 minuti senza pretrattamento del campione ed uso di reattivi: su vino finito etanolo, gluc/frut, ac. malico, ac. totale, ac. volatile; su mosto Brix/Babo, ac. malico, ac. totale, APA. OenoFoss™ Go, accessibile anche ad un operatore non specializzato, rappresenta un laboratorio "pronto all'uso": iniziare è semplice e veloce grazie ad istruzioni dettagliate facili da seguire in piena autonomia in massimo 2 ore. I test vengono eseguiti premendo un solo pulsante e l'assistenza periodica può essere fornita via web grazie alla piattaforma Link Diagnostic preinstallata. Foss, presente nel settore vitivinicolo dalla fine degli anni '90, sviluppa e produce strumenti analitici dedicati a migliorare l'efficienza produttiva che permettono alle aziende enologiche di affrontare la vendemmia, i processi di fermentazione alcolica e malo-lattica, affinamento e pre-imbottigliamento.

Per maggiori informazioni: [fossitalia@foss.it](mailto:fossitalia@foss.it) - [www.foss.it](http://www.foss.it)

### SINATECH

Systema Dionysos: analizzatore e software di ultima generazione, da gestire con un solo dito

La SinaTech è una società italiana che nasce nel 2011 con l'obiettivo di fornire a cantine e laboratori enologici sistemi completi per ogni tipo di analisi. Presenti in tutta Italia, abbiamo aiutato oltre cento laboratori a passare dall'analisi manuale a quella automatizzata, tramite la passione per il nostro lavoro e il continuo supporto al Cliente, sia in fase pre-vendita che in fase post-vendita. I nostri sistemi sono precisi, veloci e affidabili, e sono composti da analizzatori automatici e kit reagenti, specifici per ciascuna analisi per analisi veloci, precise e alla portata di tutti. Gli strumenti permettono il dosaggio automatico e simultaneo di tutti gli analiti di interesse enologico (metodo ufficiale



accreditato per gli zuccheri e acido acetico), per seguire il vino in tutte le sue fasi produttive, dalla vigna alla cantina, grazie a reattivi stabili liquidi pronti all'uso e procedure semplici e standardizzate che non richiedono pretrattamento dei campioni. I nostri principali strumenti sono l'Analizzatore Dionysos 150 (150 test/ora) e il Dionysos 240 (240 test/ora).

### VASONGROUP

Mastermind Q.F.T.® strumento automatico per la tutela da possibili intasamenti e rallentamenti delle cartucce di filtrazione



Mastermind Q.F.T.® è uno strumento d'analisi che posizionato in laboratorio o nelle sale di processo, esegue gli indici di filtrabilità sia su vini sia su acqua, in maniera precisa e automatica. Permette di individuare l'attitudine di un vino a colmare gli elementi filtranti, in modo da permettere l'individuazione del miglior sistema di filtrazione da adottare o da verificare la validità funzionale del filtro stesso. Su acqua si ottiene il Fouling Index che fornisce preziose indicazioni per la gestione di elementi a membrana tipo le cartucce di microfiltrazione, di osmosi, di filtrazione tangenziale, le celle di elettrolisi, con notevoli risparmi. Mastermind Q.F.T.® misura la temperatura, esegue i test e calcola i relativi indici

sulla lettura del peso: il cuore dello strumento è una bilancia sviluppata espressamente per questa applicazione in collaborazione con Gibertini Eletttronica Srl, leader mondiale nella produzione di strumenti di pesatura di precisione. Visto l'elevato grado di standardizzazione consentito dallo strumento, i risultati sono altamente ripetibili; si visualizzano all'istante sul display di un PC esterno e si memorizzano in utili report stampabili. Anche nella versione classica, il Q.F.T.® Touch, esegue e computa in modo automatico l'indice di filtrabilità, l'indice di filtrabilità modificato e il volume massimo filtrabile, ma mediante volumetria. I risultati vengono visualizzati sul display a cristalli liquidi dello strumento e archiviati a mezzo di una memoria Usb esterna.

### 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 - [www.tebaldi.it](http://www.tebaldi.it)

