

АВТОМАТИЧЕН АНАЛИЗАТОР НА ВИНА OENO ANALYZER, BS

**НЕОБХОДИМ И ПОЛЕЗЕН В ПРОИЗВОДСТВО И СЪХРАНЕНИЕ НА ВИНА.
ЛЕСЕН ЗА ОБСЛУЖВАНЕ, НАДЕЖДЕН В ЕКСПЛОАТАЦИЯТА.**



С Апарата могат да се анализират 20 важни параметъра на виното: съдържание на алкохол, свободен и общ серен диоксид, летливи киселини, редуцирани захари, ябълчна и оцетна киселини, захароза, мед, желязо и т.н. Принцип на действие: ензимно- колориметричен.

В Апарата има две независими отделения:

- охлаждащо, в обхват 4 – 10 °С, с многогнездов карусел за проби, стандарти и реагенти (брой на гнездата, според модела);
- за химическите реакции, със стабилизирана температура 37 ± 0,1 °С и многогнездов карусел (брой на гнездата, според модела).

Програмирането, управлението на анализите и изчисленията на резултатите се извършва от компютър с итерфейсна връзка RS 232 и софтуер, работещ под Windows XP/ VISTA/7.

След зареждане на гнездата и задаване на вида анализ за всяко едно от тях, процесът протича напълно автоматично.

В реално време може да се вижда развитието на процесите:

- позицията в карусела на пробата, стандарта или контролата;
- оставащото количество на реагента;
- наблюдаване на протичащите операции в отделението за химически реакции;
- наблюдаване развитието на всяка реакция в графичен вид.

ПАРАМЕТРИ НА АНАЛИЗИТЕ:

R1: 18- - 450 µl

R2: 30 – 450 µl

Обем на пробите: 3 – 45 µl

на реактивите: 18- - 500 µl

Автоматично разреждане на пробите

Оптическа дължина: 5 mm

Обхват на абсорбцията: 0,0 – 3,5000 Abs.

Дължина на вълните: 340, 405, 450, 510 546, 578, 630, 670 nm

Осигурени комплекти реактиви за анализите.

ВАРИАНТНИ ИЗПЪЛНЕНИЯ:

Mod.	BS- 120	BS- 200
Брой гнезда:	40	80
Капацитет:	60 теста/час	120 теста/час
Консумация на вода:	2,5 l/h	3,5 l/h

Следвайки предоставените инструкции за програмиране и калибровка и ползвайки осигурените комплекти реактиви, могат да се проведат следните анализи:

Параметри	Червено вино	Бяло вино и розе
Ethanol	0.00 → 0.00 % v/v	
Citric acid	0.01 → 1.00 g/l	
Acetic acid	0.01 → 1.10 g/l	
D-Glucose/D-Fructose	0.01 → 5.00 g/l	
L-Malic acid	0.01 → 3.00 g/l	
L-Lactic acid	0.01 → 1.50 g/l	
D-Gluconic acid	0.01 → 1.00 g/l	
Glycerol	0.01 → 1.00 g/l	
L-Ascorbic acid	0 → 200 mg/l	
Anthocyanins	0 → 1000 mg/l	
Ammoniacal nitrogen	Must 0 → 80 mg/l	
Total SO ₂	0 → 400 mg/l	
Free SO ₂	0 → 80 mg/l	
Iron	0 → 10.0 mg/l	
Copper	0 → 2.00 mg/l	
Tartaric acid	0 → 6.0 g/l	
Primary amino nitrogen	Must 0 → 200 mg/l	
Protein Stability		For determination of the protein stability of white and rose wines.