



рішення для лабораторій

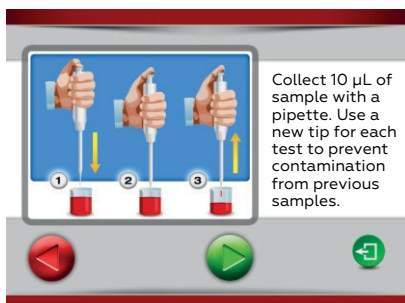
Система аналізу вина



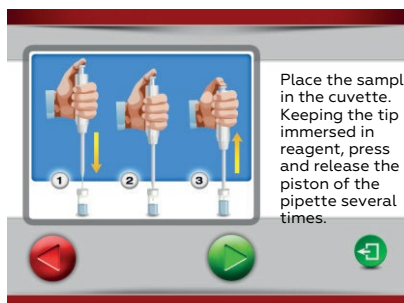
 **WINELab[®]**

СИСТЕМА

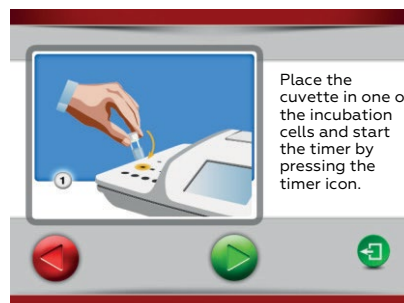
CDR WineLab® складається з термостатуючої та аналізуючої частин. Остання базується на фотометричній технології, що використовує твердотільні випромінювачі (LED). Також система використовує набори попередньо підготовлених одноразових реагентів із низькою токсичністю (упаковки по 10 тестів, термін придатності 1 рік, розроблені та виготовлені досвідченими лабораторіями CDR).



Collect 10 µL of sample with a pipette. Use a new tip for each test to prevent contamination from previous samples.



Place the sample in the cuvette. Keeping the tip immersed in reagent, press and release the piston of the pipette several times.



Place the cuvette in one of the incubation cells and start the timer by pressing the timer icon.

Просте у використанні програмне забезпечення підкаже користувачеві необхідні дії, а в разі необхідності функція HELP проведе Вас крок за кроком

СКОРОЧЕННЯ ЧАСУ ВИПРОБУВАНЬ

CDR WineLab® настільки простий у застосуванні, що його можна використовувати не тільки в лабораторії, а й безпосередньо на виробництві – навіть фахівцям без досвіду роботи в лабораторії. Ви отримуєте можливість одночасно **аналізувати 16 зразків** (із моделлю CDR WineLab®) і постійно контролювати виробничий процес, отримуючи протягом декількох хвилин точні та чіткі результати.

ПРОСТОТА У ВИКОРИСТАННІ

Методи аналізу простіші, ніж традиційні, і виконуються в кілька етапів:

1. Додавання об'єму зразка до готового реагенту.
2. Виконання аналізу: дотримуйтеся відображуваних інструкцій. **Функція HELP** крок за кроком проведе Вас через процес.
3. Результати обчислюються автоматично, відображаються і роздруковуються.

НАДІЙНІСТЬ

Завдяки фотометричній технології на основі сучасних світлодіодних випромінювачів на фіксованих довжинах хвиль (від ультрафіолетового до видимого спектру) вимірвальна система гарантує **високу чутливість, широкий діапазон вимірювань і гарну відтворюваність** результатів випробувань.

Результати аналізу корелюються з еталонними методами.





Конфігурація
з повною панеллю аналізу



Конфігурація
з індивідуальною панеллю аналізу

Дисплей

5,7-дюймовий TFT-кольоровий РК сенсорний екран

4,3-дюймовий TFT-кольоровий РК сенсорний екран

Підключення до мережі

2 USB 2.0 для передачі бази даних виконаних тестів, оновлення конфігурацій та ПЗ

1 USB тип В для технічного обслуговування і підключення до ПК

1 USB тип В для технічного обслуговування і підключення до ПК

Bluetooth 2.1

1 Ethernet (LAN)

Збереження результатів

Внутрішня пам'ять для зберігання тисяч результатів аналізів у файлах CSV і XML, сумісних з усіма форматами баз даних (наприклад: XLS, SQL)

Внутрішня пам'ять для зберігання тисяч результатів аналізів в файлах CSV і XML, сумісних з усіма форматами баз даних (наприклад: XLS, SQL)

Фотометричний модуль

6 різних довжин хвиль у 4-х випробувальних комірках

6 різних довжин хвиль у 4-х випробувальних комірках

Інкубаційний модуль

37 °C термостатичний блок на 16 позицій

37 °C термостатичний блок на 3 позиції

Кількість зразків, які Ви можете аналізувати одночасно

16

3

Режим багатозадачності

Так

Ні

Принтер

Графічний принтер на платі шириною 80 мм

Відсутній

Розміри і вага

32 x 29,5 x 13 см (Ш x Д x В) 2,80 кг

15 x 22 x 8,3 см (Ш x Д x В) 0,80 кг

Джерело живлення

24 В

24 В або литій-іонна батарея (опція)

Конфігурація/аналіз

Конфігурація з повною панеллю аналізу

Конфігурація з індивідуальною панеллю аналізу

Аналіз вина з CDR WineLab®

	Тест	Діапазон вимірювань	Відтворюваність	Роздільна здатність	Час вимірювання
	Алкоголь	0.1–17.0% об.	0.2 % об.	0.1 % об.	11 хв.
Цукри	Цукри у вині	0.1–18.0 г/л	0.2 г/л	0.1 г/л	6 хв.
	+Цукор в суслі, ігристому вині	15–350 г/л	2 г/л	1 г/л	6 хв.
	*+Глюкоза і фруктоза у вині	0.1–18.0 г/л	0.2 г/л	0.1 г/л	6 хв.
	Глюкоза, фруктоза в суслі й ігристому вині	15–350 г/л	2 г/л	1 г/л	6 хв.
Сульфіти	Вільний SO ₂	1–60 мг/л	1.5 мг/л	1 мг/л	2 хв.
	Загальний SO ₂	15–250 мг/л	2.5 мг/л	1 мг/л	1 хв.
Кислотність	Загальна кислотність	1.0–10.0 г/л виної кислоти	0.13 г/л	0.1 г/л	1 хв.
	Оцтова кислота	0.05–1.20 г/л	0.02 г/л	0.01 г/л	6 хв.
	pH	3.00–4.00	0.02	0.01	1 хв.
Яблучно-молочне бродіння	L-яблучна кислота	0.05–5.00 г/л	0.05 г/л	0.01 г/л	4 хв.
	L-Молочна кислота	0.05–4.00 г/л	0.05 г/л	0.01 г/л	6 хв.
	*Яблучно-молочна ферментація	0.05–5.00 г/л	0.05 г/л	0.01 г/л	10 хв.
Колір	*Інтенсивність I=O.D.420+O.D.520+O.D.620	1.0–40.0 O.D.	0.002 O.D.	0.001 O.D.	1 хв.
	*Тональність T=O.D.420/O.D.520	∞	0.002 O.D.	0.001 O.D.	1 хв.
Азот	Органічний азот	30–300 мг/л	2 мг/л	1 мг/л	4 хв.
	Неорганічний азот	30–300 мг/л	2 мг/л	1 мг/л	4 хв.
	Ацетальдегід	18–300 мг/л	2 г/л	1 мг/л	6 хв.
	Гліцерин	2.0–15.0 г/л	0.3 г/л	0.1 г/л	6 хв.
	Глюконова кислота	0.05–3.00 г/л	0.05 г/л	0.01 г/л	4 хв.
	Мідь	0.05–1.20 мг/л	0.03 мг/л	0.01 мг/л	5 хв.
Поліфеноли	Антоціани	10–1000 мг/л цианидин-3-О- глюкозид	15 мг/л	1 мг/л	1 хв. + 60 хв. для вилучення
	Поліфеноли	150–3300 мг/л галола кислота	10 мг/л	1 мг/л	5 хв.
	*Катехіни	1 - 30 мг/л	2 мг/л	1 мг/л	11 хв.
	*Загальний індекс поліфенолу (O.D. 280 нм)	1.0–100.0	0.4	0.1	11 хв.
	Таніни	0.3 – 5.5 г/л	0 г/л	0.1 г/л	5 хв.

*Недоступно в моделі CDR WineLab® Junior.

+ На додаток до визначення цукрів (глюкоза і фруктоза) можна також виявляти сахарозу.

CDR WineLab® Junior налаштовується під Ваші задачі.



Системи контролю якості харчових продуктів та напоїв
CDR WineLab® є товарним знаком CDR S.r.l.



рішення для лабораторій

вул. Січових Стрільців, 8, м. Бровари,
Київська обл., 07400, Україна
тел./факс: (044) 494 42 42 (call-центр)
sales@hlr.ua, www.hlr.ua