

Specifiche tecniche

- Tecnologia: FT-IR
- Intervallo di lunghezza d'onda: 400-4000 cm⁻¹
- Prodotti: vino, mosto, mosto in fermentazione
- Tempo di acquisizione: < 45 secondi

Condizioni di Iniezione

- TEMPERATURA INIEZIONE CAMPIONE: 5-40 °C (condizioni ottimali 15-30°C)
- TRATTAMENTO CAMPIONI: filtrazione se necessaria su vino, obbligatoria in caso di mosto e mosto in fermentazione. In tutti i casi il liquido di iniezione deve essere sotto 100 NTU (unità nefelometriche)
- CONCENTRAZIONE MASSIMA CO₂: 2 gr/lt
- Volume campione: 5-10
- Temperatura ambiente: 5-35 °C
- Umidità: senza condensa
- Interfaccia dati: 3 porte USB (per stampante, tastiera, mouse o lettore di codici a barre), 1 porta ethernet
- Sistema operativo: Windows
- Connessione remota: NetPlus
- Display: Touchscreen a colori da 12"
- Riporto: < 1%
- Pulizia: automatica e programmabile
- Alimentazione elettrica: 100/230 V, 50/60Hz, funzionamento a 12 V
- Dimensioni (l x p x a): 460x440x600 mm
- Peso: 22 KG
- Classificazione polvere/acqua: IP22 per l'armadio principale, ottica FT-IR sigillata ermeticamente



divisione enologia

AZIENDA CON
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
ISO 9001

Steroglass® si propone come azienda di riferimento nel settore scientifico sia in termini di competenza e assistenza tecnico-applicativa, che per la specifica gamma di prodotti commercializzati. Il nostro obiettivo è quello di sviluppare, produrre e vendere prodotti innovativi e di alta qualità in modo che i nostri Clienti possano disporre delle soluzioni migliori presenti sul mercato.

ASSISTENZA TECNICA CERTIFICATA

La nostra esperienza
al vostro servizio

CONSULENZA TECNICO/ANALITICA
CONTRATTI DI ASSISTENZA TECNICA
RIPARAZIONI/TARATURE/CALIBRAZIONI

STEROGLASS s.r.l.
Via Romano di Sopra, 2/C

06132 - S.Martino in Campo
PERUGIA - ITALY
Tel. +39 075 60 90 91
Fax +39 075 60 90 950

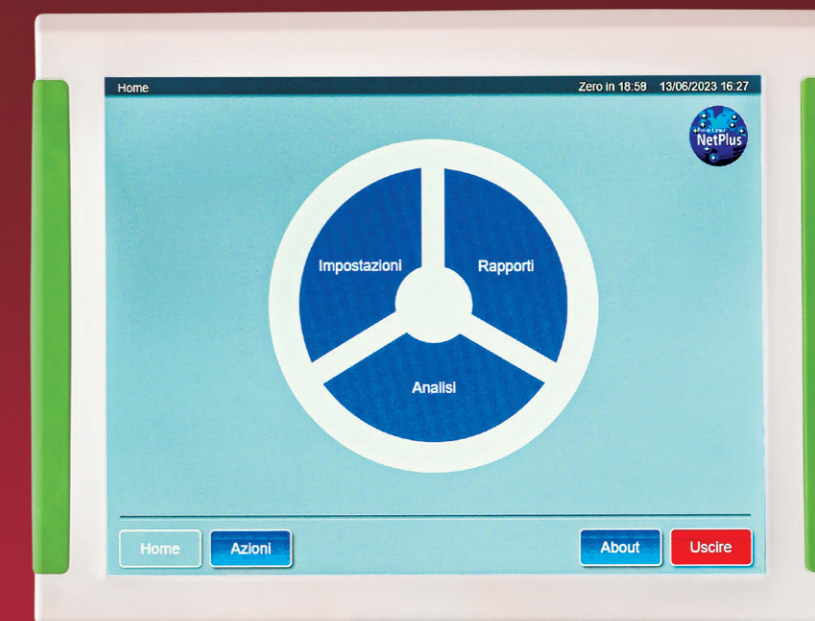
http: www.steroglass.it
e-mail: info@steroglass.it

LQA 300

progetto grafico: MARRINI

Rev. Luglio 2023

LQA 300 Analizzatore per vino multiparametrico FT-IR



divisione enologia



LQA 300



divisione enologia

Applicazioni e Vantaggi

- Valuta rapidamente la qualità e la salute dell'uva per separarla e per pianificare la fermentazione
- Monitora la vinificazione per garantire che si verifichino i processi di fermentazione alcolica e malolattica
- Verifica la qualità del prodotto finito per evitare inutili rilavorazioni
- Visualizza molteplici parametri analitici per mosto, mosto in fermentazione e prodotto finito

Prestazioni accurate e affidabili

La sua tecnologia brevettata, come l'interferometro Dynascan™, offre precisione e stabilità senza eguali.

Risultati rapidi

Per i produttori di vino è fondamentale essere in grado di eseguire analisi in qualsiasi momento e LQA 300 è progettato per soddisfare tali esigenze. Il cuore dello strumento è realizzato in alluminio pressofuso che garantisce un'affidabilità eccezionale. In caso di necessità LQA 300 consente di ricevere assistenza da remoto in modo tempestivo. **LQA 300 fornisce i risultati in menuti di 45 secondi, consentendo di analizzare almeno 60 campioni all'ora.**

Interfaccia utente intuitiva e potente

Grazie all'ampio touchscreen da 12" e al flusso di lavoro intuitivo, LQA 300 è facile da usare:

LQA 300 è un analizzatore multiparametrico FT-IR ideale per analisi di routine durante l'intero processo di vinificazione. Dalla vendemmia, alla vinificazione, fino all'invecchiamento e all'imbottigliamento: può essere utilizzato per analizzare mosto, mosto in fermentazione e vino finito.

LQA 300 unisce prestazioni, velocità, facilità d'uso, operatività e connettività in un unico strumento compatto. Il suo intuitivo flusso di lavoro suddiviso in fasi analizza i campioni liquidi e presenta i risultati in meno di 45 secondi.

per analizzare un campione è sufficiente posizionarlo nell'apposito vano e premere "Analyze". Lo strumento fa il resto e presenta i risultati in meno di 45 secondi. Fin dal primo utilizzo è possibile eseguire con facilità le analisi di routine.

Inoltre LQA 300 permette di eseguire attività più avanzate di convalida, di creazione di report e di monitoraggio dell'andamento della produzione rispetto ai limiti impostati. Inoltre, grazie alla connettività Windows, è possibile utilizzare tutti gli accessori standard come stampanti o lettori di codici a barre. LQA 300 può essere facilmente collegato a una rete locale e integrato con il software LIMS.

Accesso remoto

Attraverso NetPlus™ è possibile accedere ai risultati e creare report, compresi grafici e tabelle, da qualsiasi luogo e in qualsiasi momento.

Questo modulo opzionale consente l'ottimizzazione delle prestazioni e della configurazione.

BRIX
BABO
GLUCOSIO
FRUTTOSIO
GLUCOSIO/FRUTTOSIO
ACIDO MALICO
ACIDITA' TOTALE
PH
DENSITA'
ACIDO GLUCONICO
GLICEROLO
APA
POTASSIO

PARAMETRI MOSTO

ALCOL
GLUCOSIO/FRUTTOSIO
GLUCOSIO
FRUTTOSIO
ACIDO MALICO
ACIDITA' TOTALE
PH
DENSITA' 20/20
APA

PARAMETRI MOSTO IN FERMENTAZIONE

ALCOL
ACIDITA' TOTALE
ACIDO MALICO
ACIDO LATTICO
ACIDITA' VOLATILE
GLUCOSIO/FRUTTOSIO
PH
DENSITA' 20/20
ESTRATTO SECCO
CO₂

PARAMETRI VINO FINITO