

# EASYCHECK

Analizzatore di Stabilità Tartarica



**STEROGLASS®**

divisione enologia

**Stabilità del vino  
semplice e accurata!**

# EASYCHECK



**STEROGLASS®**

divisione enologia

La stabilità tartarica è legata a fenomeni di precipitazione causati da sali e dall'acido tartarico presenti nel vino. Tali sostanze naturalmente presenti nell'uva possono dar luogo a precipitazione di bitartrato di potassio il quale si trova in concentrazioni superiori alla propria solubilità.

Questa precipitazione è un processo lento che può avvenire in cantina dopo (o durante) la fermentazione del mosto o direttamente in bottiglia. Tale fenomeno non provoca alcun danno organolettico nel vino ma sicuramente, dal punto di vista visivo, il prodotto non è sempre accettato di buon grado dal consumatore e da un mercato sempre più esigente.

**Easy Check** è un sistema automatizzato per misurare la stabilità tartarica nel vino.

È ultracompatto e richiede solo energia elettrica per il corretto funzionamento e per il raffreddamento del campione. Easy Check è facile da usare e fornisce una misurazione rapida e ripetibile della stabilità. I report analitici vengono automaticamente salvati nel database dello strumento con possibilità di esportazione a PC via wi-fi.

Il principio di funzionamento dell'Easy Check è quello di favorire la precipitazione del tartrato di potassio aggiungendo THK come germe di cristallizzazione. La misura della stabilità si ottiene dalla determinazione del delta di conducibilità elettrica del vino (conducibilità iniziale - conducibilità finale) a diverse condizioni di temperatura.



## Caratteristiche tecniche:

- **Conducimetro:**  
sensibilità  $\pm 2 \mu\text{S}/\text{cm}$  in isoterma; gamma di misura  $0 \div 4000 \mu\text{S}/\text{cm}$
- **Termometro:**  
sensibilità  $0.01^\circ\text{C}$ ;  
accuratezza  $0.1^\circ\text{C}$ ;  
gamma di misura  $-30^\circ\text{C} \div +50^\circ\text{C}$
- **Camera d'analisi:**  
volume 25 ml;  
agitatore magnetico
- **Computer incorporato:**  
CPU ARM 4 core 1.4 GHz o superiore
- **Misure:**  
larghezza cm 21;  
altezza cm 20;  
profondità cm 43;
- **Peso:**  
circa 8 kg

## Caratteristiche principali:

- La termostatazione avviene tramite un sistema peltier composto da 4 celle che permette un raffreddamento molto più rapido dei bagni ad acqua/aria permettendo tempi di analisi ridotti.
- Easy Check garantisce un maggior carattere isoterma del test mantenuto nel tempo rispetto agli analizzatori a bagno d'acqua/aria:  $\pm 0,05^\circ\text{C}$  contro  $\pm 0,5^\circ\text{C}$ .  
La temperatura, con  $\mu\text{S}$ , è il parametro essenziale per le analisi di stabilità tartarica!
- Easy Check è un'unità esente da manutenzione
- Il software Easy Check permette di eseguire:
  - Calcolo della funzione infinita per qualsiasi analisi
  - Aumento del tempo di precipitazione durante le analisi
  - Caratterizzazione completa del vino:
    - Isoterma: Resistenza al freddo a temperatura predefinita dall'operatore
    - ST: temperatura di saturazione
    - TSS: temperatura di saturazione stabile
    - TCC: temperatura critica di cristallizzazione
    - SSS: zona di sovrasaturazione stabile
    - Stabilità del calcio: test innovativo e accurato
- Connettività:
  - Interfaccia LIMS
  - Funzione "remote check" tramite applicazione Android
  - Funzione QR code per collegarsi direttamente all'indirizzo IP dello strumento





divisione enologia

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITA'  
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](mailto:info@steroglass.it)

STEROGLASS

