



ANALIZZATORI ENZIMATICI

PER VINI E MOSTI

mindray

MISURAZIONI PRECISE E AFFIDABILI

Qualità, igiene e sicurezza per i prodotti enologici



Qualità sotto controllo

L' **analisi enzimatica** ha un ruolo molto importante per il controllo qualità di prodotti enologici.

Zuccheri, acidi organici e altri costituenti sono parametri di qualità di notevole importanza in molti prodotti come **vini e mosti**.

Rapidità e precisione delle analisi

Durante tutto il processo produttivo, dalle materie prime, ai semilavorati e ai prodotti finiti, è necessario dosare componenti in tempi sempre più rapidi e, al tempo stesso, con estrema accuratezza.

Gli analizzatori BS-120 e BS-230 sono **completamente automatici** ed **affidabili**, ottimi strumenti per il **controllo** della **qualità dei prodotti**.

Analisi mono e multi-parametriche

Gli analizzatori automatici mono e multi-parametrici, BS-120 e BS-230, sono in grado di eseguire in totale autonomia tutte le procedure analitiche manuali previste in un test enzimatico per la determinazione di **zuccheri** (glucosio, fruttosio, saccarosio), **acidi organici** (acido malico, lattico, citrico, acetico, tartarico), **solfiti** e molti altri componenti.

Massima affidabilità a costi ridotti

Grazie all'utilizzo ottimizzato delle quantità di reagenti, con gli analizzatori BS-120 e BS-230, i costi di analisi sono notevolmente ridotti rispetto alle procedure analitiche manuali.

CONFIGURATI PER L'ENOLOGIA

Precisione e facilità di utilizzo



Configurati per vini e mosti
grazie alla pluriennale esperienza di Coccitech nelle analisi chimiche.



Sistema accurato di miscelazione

- Diluizione automatica dei campioni.
- Minimo tempo di miscelazione.
- Preriscaldamento del reagente durante il campionamento.



Pulizia facilitata

Sonda interamente lavabile internamente ed esternamente.



Velocità trasmissione dati

grazie ad un sistema di fotometria spot.



Massima affidabilità dei risultati

Utilizzo di cuvette monouso mantenute ad una temperatura controllata e stabilizzata di 37°C.



Compatto e robusto

Soluzione ideale per tutti i tipi di laboratorio sia come unità principale che di back-up.
Dim. 69,5 x 58,5 x h. 60 cm
Peso unità ≤ 130 Kg



Software operativo intuitivo

- Visualizzazione grafica del piatto con lo stato occupazionale dei reagenti/ campioni.
- Monitoraggio del volume rimanente di tutti i reagenti.



ANALIZZATORE ENZIMATICO

BS 120

Fino a 100 test/ora



Analizzatore enzimatico da banco ideale per il controllo qualità delle piccole cantine.

Caratteristiche

- Fino a 100 test/ora
- 28 posizioni per i reagenti, 8 posizioni per i campioni
- Refrigerazione di 24 h per vassoio reagenti (4-8°C)
- Miscelatore indipendente
- Pre e post-diluizione per il campione



180 μ l volume minimo di reazione



28 posizioni per i reagenti
8 posizioni per i campioni



Vassoio flessibile reagente/campione

ANALIZZATORE ENZIMATICO

BS 230



Fino a **200 test/ora**

Analizzatore enzimatico da banco multifunzionale, adatto per il controllo qualità delle cantine medio-grandi.

Caratteristiche

- Fino a 200 test/ora
- 80 posizioni per i reagenti, 40 posizioni per i campioni
- Refrigerazione di 24 h per vassoio reagenti (4-8°C)
- Miscelatore indipendente
- Pre e post-diluizione per il campione



100 µl volume minimo di reazione



80 posizioni per i reagenti
40 posizioni per i campioni

ANALIZZATORE ENZIMATICO

Vino, birra, succhi e altre bevande fermentate

L'utilizzo dei nostri kit permette un elevato grado di precisione delle analisi e accuratezza dei dati per una vasta gamma di parametri analizzati su vino, birra e distillati:

- Acido Acetico
- Acido L-Lattico
- Acido D-Lattico
- Acido L-Malico
- Glucosio / Fruttosio
- Acido Citrico
- Saccarosio
- Acetaldeide
- Acido Piruvico
- Acido Tartarico
- Anidride Solforosa Libera
- Anidride Solforosa Totale
- Antociani
- Polifenoli Totali
- Azoto Ammoniacale
- Azoto Alfa-Amminico
- Glicerolo
- Potassio
- Calcio
- Rame
- Ferro

Per fornire un servizio sempre più completo, il nostro reparto R&D lavora costantemente all'ottimizzazione delle analisi disponibili e allo sviluppo di nuovi parametri analitici.





Coccitech Srl
Via Treviso, 38
31020 San Vendemiano - TV
Italia
Tel/Fax +39 0438 251 657
info@coccitech.com
www.coccitech.com