



CDRWineLab®

Analizador
WineLab
Análises rápidas
simples e precisas

 Tecnilab AV

WineLab

O WineLab é um sistema de análise de vinho, simples e fiável que permite a determinação de diversos parâmetros do vinho em poucos minutos e sem necessidade de pré-tratamento da amostra.

Graças à sua simplicidade, o WineLab pode ser usado diretamente em empresas vinícolas, durante todas as fases de processamento de vinho, de modo a controlar o grau de amadurecimento, o processo de fermentação e a qualidade do vinho durante o envelhecimento.

WineLab inclui

Analizador WineLab termostatzado para a determinação de acidez total, pH, Ácido acético, Ácido L-Láctico, Ácido L-Málico, Dióxido de Enxofre livre e total, Açúcares, Glicerol, Álcool, Azoto assimilável por leveduras (YAN), Antocianinas e Polifenóis, de acordo com a tecnologia fotométrica.

Micropipetas para realizar a análise.

Software "PrintManager" para gravar ou imprimir os resultados dos testes, no computador.

Cabo para PC.

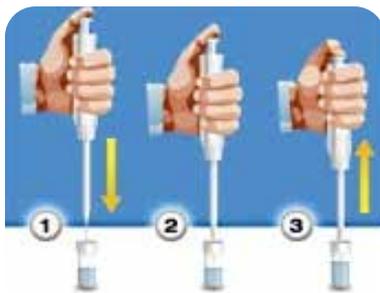
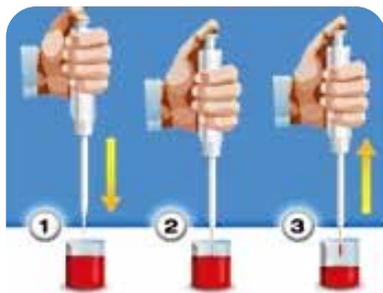
Manual do operador em língua inglesa, ou se disponível em outra língua comunitária.



Utilização Simples

Os métodos de análise são mais simples, quando comparados com os oficiais e requerem apenas algumas operações:

1. A/B: Adição de volume exacto de amostra à proveta contendo o reagente, para o parametro a analisar.
2. Introduzir a cuvete no equipamento e seguir as instruções visualizadas no ecrã.
3. Aguardar o cálculo automático, pelo sistema dos resultados, a sua disponibilização e impressão.



Calibração

Até à conclusão do teste, não é necessário lavar os recipientes e instrumentação de teste e cusetes de quartzo. O dispositivo é fornecido pré-calibrado e não necessita, por isso, de procedimentos de calibração muito longos.

De modo a reduzir ainda mais o tempo de análise, é ainda possível realizar testes em diversas amostras ao mesmo tempo. É ainda possível, na realização de um teste apenas, fazê-lo sem realizar os procedimentos de arranque.

Precisão

Este sistema de medição deve a sua sensibilidade, precisão e fiabilidade à sua tecnologia fotométrica baseada numa fonte luminosa LED. Não requer manutenção regular como os fotómetros standard com lâmpadas de filamento de tungsténio.

As células de leitura e de incubação estão termostatisadas a 37°C. O sistema pode ser alinhado com padrões de referência ou amostras com concentração conhecida.

Compatível com métodos de referência

Estudos comparativos realizados em laboratórios especializados em análises de vinhos, confirmaram que a precisão dos resultados analíticos do WineLab equivalem aos valores obtidos em métodos de referência, apesar de o WineLab ser mais simples de usar e obter resultados mais rapidamente.

Reagentes

Os reagentes possuem um tempo de vida de 12 meses, à excepção dos reagentes para a determinação do teor de álcool, ácido acético, acidez total, pH e YAN, para os quais o tempo de vida é de 6 meses.

Vantagens

Os testes podem ser efetuados com pequenas quantidades de reagentes: máximo 1ml e com micro-quantidade de amostra. Podem ser realizados testes sem necessidade de procedimentos de arranque.



Gama de Testes

	Testes	Gama Medição	Repetibilidade	Resolução	Tempo de medição (min)
Açúcares	Açúcar no vinho	0.1 - 18.0 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	6
	Açúcar em vinho espumante+	15 - 350 g/L	2 g/L	1 g/L	6
	Glucose e frutose no vinho	0.1 - 18.0 g/L	0.2 g/L	0.1 g/L	6
	Glucose, frutose em vinho espumante	15 - 350 g/L	2 g/L	1 g/L	6
SO2	SO2 livre	1 - 60 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	2
	SO2 total	15 - 250 mg/L	6 mg/L	1 mg/L	1
Malolático	Ácido L-Málico	0.05 - 5.00 g/L	0.08 g/L	0.01 g/L	4
	Ácido L-Lático	0.05 - 4.00 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	6
	Fermentação Malolática	0.05 - 5.00 g/L	0.08 g/L	0.01 g/L	10
	Acidez total	1.0 - 10.0 g/L ácido tartárico	0.2 g/L	0.1 g/L	1
	Ácido acético	0.05 - 1.20 g/L	0.06 g/L	0.01 g/L	6
	pH	3.00 - 4.00	0.02	0.01	1
	Volume álcool	0.1 - 17.0% vol.	0.2% vol.	0.1% vol.	11
Azoto	Azoto orgânico	30 - 300 mg/L	15 mg/L	1 mg/L	4
	Azoto inorgânico	30 - 300 mg/L	11 mg/L	1 mg/L	4
	Acetaldeído	18 - 300 mg/L	6 mg/L	1 mg/L	6
Glicerol	Glicerol	50 - 800 mg/L	11 mg/L	1 mg/L	6
	Glicerol	2.0 - 15.0 g/L	0.2 g/L	0.1 g/l	6
	Ácido glucónico	0.05 - 3.00 g/L	0.04 g/L	0.01 g/L	4
	Cálcio*	20.0 - 250.0 ppm	3.9 ppm	0.1 ppm	1.5
	Cobre	0.05 - 1.20 ppm	0.09 ppm	0.01 ppm	5
	Ácido galacturónico	0.03 - 2.0 g/L	0.04 g/l	0.01 g/l	4
	Antocianinas total*	50 - 1700 mg/L	11 mg/L	1 mg/L	11
Polifenóis	Extração de antocianinas em uvas*	15 - 75%	2%	1%	6 + 30 extração
	Polifenóis FC*	150 - 3300 mg/L ác. Gálico	10 mg/L	1 mg/L	5
	Catequinas no vinho*	1 - 30 mg/L	0.7 mg/L	0.1 mg/L	11
	Índice de polifenol total*	1 - 140 O.D 280 nm 2 - 3000 mg/L ác. Gálico	3.1 O.D 280 nm 65 mg/L ác. Gálico	0.1 O.D 280 nm 1 mg/L ác. Gálico	11
	Índice HCL*	5 - 50	2.5	1	6
	Antocianinas polimerizada*	10 - 100%	0.5%	0.1%	11
	Taninos*	0.3 - 5.5 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	15
Cor	Intensidade* I-OD 420; OD 520; OD 620 nm	1.0 - 40.0 O.D	0.1 O.D	0.001 O.D	1
	Tonalidade* T - OD 420/OD 520 nm	∞	0.05 O.D	0.001 O.D	1

(*) Não disponível na versão CDR WineLab® Junior

(+) Em adição à determinação dos açúcares (glucose e frutose) também é possível detetar a sacarose

CDR WineLab® Junior é configurável.

WineLab	WineLab Junior
Display	
Ecrã LCD tátil colorido de 5,7"	Ecrã LCD tátil colorido de 4,3"
Conetividade	
1 USB tipo B para transferência dos dados das análises e atualização de configuração e de software e ligação ao PC	
1 UBS tipo A 1 Ethernet (LAN) Bluetooth 4.0	Bluetooth 2.1
Armazenamento dos dados	
Memória interna para armazenar milhares de resultados de análises em ficheiros CSV e XML, compatível com todos os formatos das bases de dados (exemplo: XLS, SQL)	
Módulo Fotométrico	
6 diferentes comprimentos de onda em 4 células de leitura	6 diferentes comprimentos de onda
Módulo de Incubação	
Bloco termostaticado a 37°C com 16 posições	Bloco termostaticado a 37°C com 3 posições
Conexão com scanner de código de barras	
Sim, via bluetooth	Não
Número de amostras possíveis de realizar em simultâneo	
16	3
Modo Multifunções (possibilidade de realizar mais análises na mesma amostra)	
Sim	Não
Impressora	
Impressora gráfica incorporada com 80 mm largura	Ausente
Dimensões e Peso	
32 x 29.5 x 13 cm (L x P x A) 2.80 Kg	15 x 22 x 8.3 cm (L x P x A) 0.80 Kg
Fonte de alimentação	
24 V	24 V ou baterias iónicas lítio (opcional)
Configuração/Análises	
Configurado com todo o painel de análises	



WineColor

É possível também, determinar a tonalidade e intensidade da cor através de medição fotométrica a 420, 520 e 620 nm. Estas determinações são feitas em aproximadamente 1 minuto.

O WineColor é o analisador complementar ao WineLab para a determinação da intensidade e da tonalidade da cor em vinhos e mostos.

Micropipetas para realizar a análise.

Os resultados são expressos de acordo com os métodos de referência.

Os reagentes possuem um tempo de vida de 12 meses.

Os métodos analíticos são simples: o sistema não requer um laboratório equipado ou operadores especializados.

Tipo de teste: Ponto Final.

Tempo de teste: um teste por minuto - 80 Testes/Hora.

É possível analisar até um máximo de 14 amostras simultaneamente.

É igualmente possível padronizar o sistema usando amostras com um valor conhecido.

Sede

Rua Gregório Lopes LT 1512 B,
1449 - 041 Lisboa, Portugal
Tel.: 21 722 08 70
geral@tecnilab.pt

Filial

Travessa Monte da Bela, 48
4445 - 294 Ermesinde Portugal
Tel.: 22 906 92 50
porto@tecnilab.pt