



WineLab

Il sistema di analisi intuitivo e completo

L'INNOVAZIONE NELLE ANALISI DEL VINO



Il sistema di analisi intuitivo e completo

L'INNOVAZIONE NELLE ANALISI DEL VINO

IL SISTEMA

CDR WineLab è composto da un analizzatore termostato a **tecnologia fotometrica** che usa **emettitori a LED**; kit di **reagenti** a bassa tossicità, **pre-infialati**, monouso, in confezioni da 10 test, **stabilità 12 mesi**, sviluppati e prodotti dai laboratori di ricerca CDR.

TEMPI RIDOTTI

Con **CDR WineLab** siete finalmente liberi di eseguire le analisi in modo autonomo, nella vostra cantina, semplicemente e velocemente, senza dovervi affidare a un laboratorio esterno. Si possono infatti analizzare **contemporaneamente 16 campioni** (con il modello **CDR WineLab Touch**) e monitorare costantemente il processo produttivo, ottenendo risposte specifiche e precise in pochi minuti.

FACILE DA UTILIZZARE

Il sistema è stato progettato per poter essere utilizzato da chiunque, senza il supporto di personale tecnico specializzato.

Le metodiche di analisi sono più semplici rispetto a quelle ufficiali e si eseguono in pochi passaggi:

- 1 Aggiungere il campione al reattivo pre-infialato.
- 2 Seguire le indicazioni visualizzate sul display e se sorge un dubbio la **funzione HELP** vi guiderà passo dopo passo nella procedura.
- 3 Il risultato viene calcolato automaticamente, visualizzato e stampato.

AFFIDABILE

È uno strumento di misura sensibile, preciso e affidabile grazie all'impiego della tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED. I risultati delle analisi sono correlati con i metodi di riferimento.





ccR WineLab Touch



ccR WineLab Junior

Schermo

LCD touchscreen 5,7" TFT a colori

LCD touchscreen 4,3" wide TFT a colori

Connettività

2 porte USB 2.0 per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software

1 porta USB tipo B per servizio tecnico e per collegamento a computer

1 porta USB tipo B per servizio tecnico e per collegamento a computer

Bluetooth 2.1

1 porta Ethernet (LAN)

Memoria

4 GB di memoria per archiviare le analisi effettuate

4 GB di memoria per archiviare le analisi effettuate

Formato database

File CSV e XML compatibili con tutti i formati di database (es: xls, SQL)

File CSV e XML compatibili con tutti i formati di database (es: xls, SQL)

Modulo fotometrico

6 differenti lunghezze d'onda in 4 celle di lettura

6 differenti lunghezze d'onda in 4 celle di lettura

Modulo di incubazione

Blocco termostato a 37°C con 16 posizioni

Blocco di lettura termostato a 37°C con funzione di incubazione

Campioni analizzabili contemporaneamente

16

3

Modalità multi-analisi, possibilità di eseguire più analisi sullo stesso campione

Sì

No

Stampante

Stampante grafica da 80mm di larghezza

Assente

Dimensioni e peso

32 x 29,5 x 13 cm (L x P x H) - 2,80 Kg

15 x 22 x 8,3 cm (L x P x H) - 0,80 Kg

Alimentazione

24 V

24 V o batteria a ioni di litio opzionale

Configurazione / Analisi

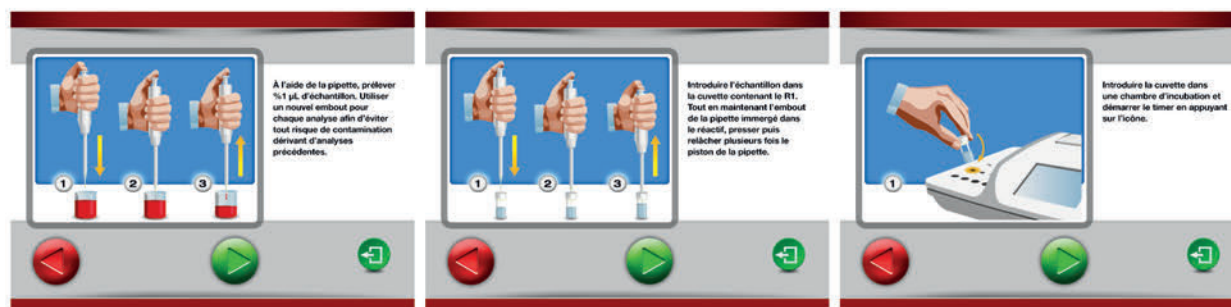
Configurazione con il pannello di analisi completo

Configurazione con il pannello di analisi ridotto

	TEST	Range di misura	Ripetibilità	Risoluzione	Tempo test
Zuccheri	Zuccheri su vino	0,10 - 18,00 g/L	0,2 g/L	0,1 g/L	6 min
	Zuccheri su vino e mosto	6,0 - 350,0 g/L	2 g/L	1 g/L	6 min
	* Glucosio e fruttosio su vino	0,05 - 18,00 g/L	0,2 g/L	0,1 g/L	6 min
	* Glucosio e fruttosio su vino, mosto, spumanti	3,0 - 350 g/L	2 g/L	1 g/L	6 min
SO ₂	SO ₂ libera	1 - 60 mg/L	1,5 mg/L	1 mg/L	3 min
	So ₂ totale	15 - 250 mg/L	2,5 mg/L	1 mg/L	1 min
Malolattica	Acido L-malico	0,05 - 5,00 g/L	0,05 g/L	0,01 g/L	4 min
	Acido L-lattico	0,05 - 4,00 g/L	0,05 g/L	0,01 g/L	6 min
	* Fermentazione malolattica	0,05 - 5,00 g/L	0,05 g/L	0,01 g/L	10 min
	Acido acetico	0,05 - 1,20 g/L	0,02 g/L	0,01 g/L	6 min
	Acidità totale	1 - 10 g/L acido tartarico	0,13 g/L	0,1 g/L	1 min
	pH	3,00 - 4,00	0,02	0,01	1 min
	Grado alcolico	0,1 - 17% vol.	0,2 % vol.	0,1% vol.	1 min
Azoto	Azoto organico	30 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	4 min
	Azoto inorganico	30 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	4 min
	Acetaldeide	18 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	6 min
	Acido gluconico	0,1 - 3 g/L	0,05 g/L	0,01 g/L	6 min
	Glicerolo	2 - 15 g/L	0,02 mg/L	0,1 g/L	6 min
	Rame	0,05 - 1,00 mg/L	0,03 mg/L	0,01 mg/L	5 min
Polifenoli	Antociani	10 - 1000 mg/L cianidina-3-o-glucoside	15 mg/L	1 mg/L	1 min + 60 min per estrazione
	Polifenoli FC	150 - 3300 mg/L acido gallico	10 mg/L	1 mg/L	5 min
	* Catechine	1 - 40 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	5 min
	* Indice polifenoli totali	2 - 100 D.O. 280 nm	0,4 D.O. 280 nm	0,1 D.O. 280 nm	11 min
Colore	* Intensità	1,0 - 40,0 D.O.	0,002 D.O.	0,001 D.O.	5 min
	* Tonalità	∞	0,002 D.O.	0,001 D.O.	5 min

*Disponibile soltanto con il modello **WineLab Touch**

WineLab Junior è configurato a tua scelta.



Basta qualche passaggio per effettuare l'analisi: e se sorge un dubbio la funzione **HELP** vi guiderà passo dopo passo nella procedura.



tecno-lab s.r.l.
APPARECCHIATURE SCIENTIFICHE DA LABORATORIO
E ASSISTENZA TECNICA



Via L. Abbiati, 22/A-B - 25131 BRESCIA - Tel. 0303582505 R.A. - Fax 0303582517
Uff. Reg. Imp. di Brescia 02919890174 - C.F. e P.IVA 02919890174 - N. REA 304021
Cap. Soc. 100.000,00 i.v. - www.tecnolab.bs.it - e-mail: info@tecnolab.bs.it

Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001: 2008 N°IT15/0398