Cuida de tu vino, nosotros nos encargamos de su análisis

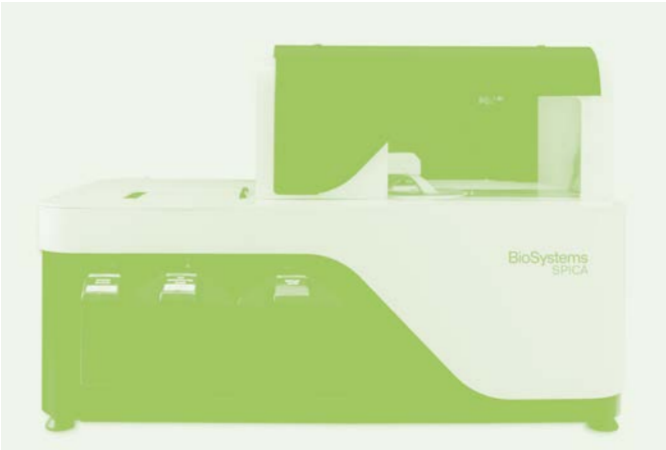
BioSystems
SPICA

Food & Beverage analysis

human - centred biotech

Nunca fue tan fácil; primer sistema analítico asistido.

SPICA es un analizador modular, flexible, conectado e inteligente.



Analizador enológico automático

SPICA llega para revolucionar las plataformas analíticas automáticas y multiparamétricas del sector vitivinícola, SPICA es:

Flexible y modular “Puede ser configurado para adaptarse a las diferentes necesidades analíticas”.

Conectado “Permite trabajar con cualquier dispositivo, PC, tablet, móvil, y permite exportar datos fácilmente.

Inteligente e intuitivo “La autonomía y eficiencia mejoradas del analizador junto con una APP muy simplificada permiten ofrecer una plataforma optimizada y fácil de usar.

Robusto y preciso “La incorporación de novedosos conjuntos mecánicos ofrecen una solidez, repetitividad y precisión excelentes”.

—
SPICA se ha diseñado conjuntamente con ususarios de todo el mundo.

Modular y flexible

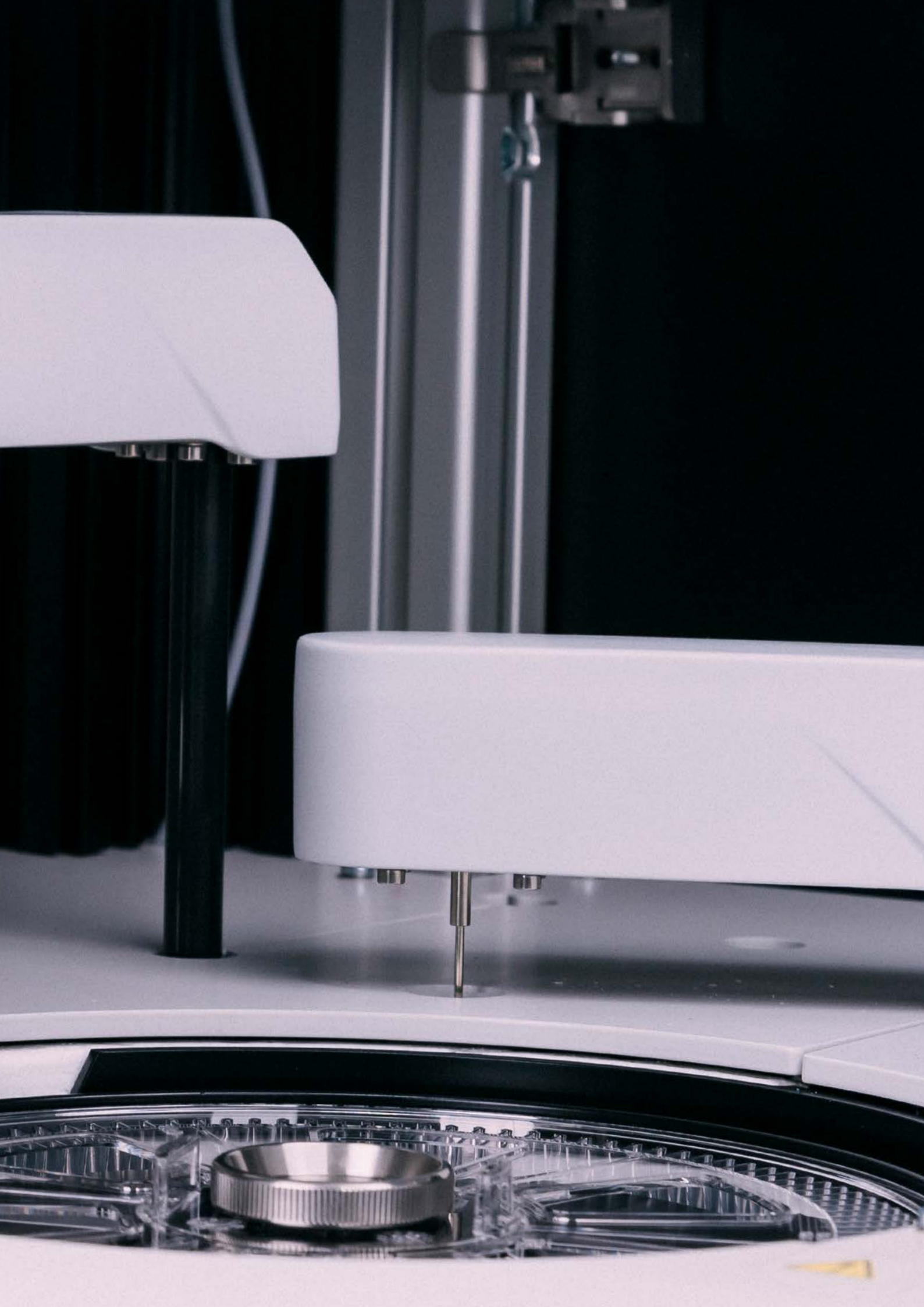
SPICA ha sido diseñado para satisfacer la creciente complejidad de las demandas de la industria del vino. Al ofrecer flexibilidad en la programación, SPICA permite a los usuarios personalizar sus protocolos de análisis mediante la modificación de las programaciones de reactivos, muestras, pretratamientos e incubaciones. Esto, a su vez, mejora la calidad de las pruebas y ofrece una vía para futuros desarrollos y personalizaciones.

El nuevo diseño modular permite a los usuarios añadir funcionalidades a SPICA en forma de sistemas de refrigeración de reactivos, lectores de códigos de barras o una estación de lavado de cubetas. Estos módulos pueden añadirse posteriormente para adaptarse a las necesidades cambiantes del usuario.

Conectado

SPICA mejora las experiencias anteriores con una interfaz de usuario reimaginada que se centra en la accesibilidad y la facilidad. La incorporación de un ordenador interno y una plataforma basada en la nube permite a los usuarios ejecutar el SPICA desde cualquier ordenador o dispositivo inteligente.

Al estar conectado a través de la nube, el analizador ya no se conecta a un software ni transfiere los datos a un programa independiente. La aplicación incorporada permite realizar actualizaciones y mejoras sin problemas, además de un acceso más eficiente a la asistencia remota.



Inteligente e intuitivo

Cada etapa en el proceso de implementación del sistema y sus labores rutinarias se han simplificado. Sin instalaciones de software, sin configuraciones de periféricos, sin mezclas de reactivos ni control de caducidades, deja que SPICA se ocupe de todo.

Nueva interfaz muy fácil de usar, intuitiva y simple, basada en experiencias de usuarios de diferentes bodegas y laboratorios enológicos de todo el mundo. Se adapta automáticamente al soporte que se use y permite navegar por ella con diferentes dispositivos de manera simultánea.

SPICA guía en todo el proceso garantizando unos correctos resultados y reduciendo el tiempo de dedicación del usuario. SPICA te acompaña en tus decisiones.

Robusto y preciso

SPICA proporciona la precisión y exactitud que necesita para la toma de decisiones diaria. Con la incorporación de un potente banco óptico de LEDs que va de 280 nm a 750 nm, y un agitador mecánico, puede confiar en sus resultados.

—
Tecnología punta
en cada uno
de los detalles.

Reactivos SPICA

Ácido Orgánicos
Ácido Acético
Ácido Ascórbico
Ácido Cítrico
Ácido D-Glucónico
Ácido L-Láctico
Ácido L-Málico
Ácido Sórbico
Ácido Tartárico

Azúcares
D-Glucosa/D-Fructosa/Sacarosa
D-Glucosa/D-Fructosa

Iones
Calcio

Material de Calibración y Control
Sulfito Control
Vino Control Tinto y Blanco
Ions Multical
Multical
Control Alto Glucosa

Otros parámetros
Acetaldehído
Acidez Total
Antocianos
Catequinas
Color
Glicerol
IPT (Índice de Polifenoles Totales)
Polifenoles
Soufre Total

Sustancias Nitrogenadas y Sulfitos
Amoníaco
PAN
Sulfito Libre
Sulfito Total

Especificaciones técnicas

Características generales

Velocidad	Des de 120 resultados/h Monoreactivas / 50-60 resultados/h Bi-Tri reactivas
Principios de análisis	Fotometría, turbidimetria
Tipo de analizador	Analizador de acceso aleatorio

Gestión de muestras y reactivos

Capacidad del rotor para muestras y reactivos	105 posiciones (7 racks x 15 posiciones)
Lector de códigos de barras	Opcional
Número de muestras con códigos de barras	70
Tamaño de tubos de muestra o reactivo	12 mm hasta 16 mm de diámetro (altura máxima 100 mm)
Pocillo de muestra	13.5 mm de diámetro
Volumen de la botella de reactivo	20 mL, 60 mL, 10 mL, 40 mL or 10 + 40mL
Reactivos refrigerados	Opcional
Rango de temperatura del refrigerador	10 °C por debajo de la temperatura ambiente (a una temperatura ambiente de 21 °C)
Tipo de jeringa de la bomba de muestreo	Pistón cerámico de bajo mantenimiento
Diámetro del pistón	8 mm
Límites de manipulación de líquidos	2 - 600 µL
Ratio de dilución	1:1 a 1:100
Resolución de dispensación	Sí
Detección de nivel	Interior y exterior
Lavado de punta	Opcional
Detector de grumos	No
Detector de colisiones verticales	Sí
Punta del termostato	Sí

Rotor de reacción

Volumen mínimo de reacción	180 µL
Volumen máximo de reacción	800 µL
Número de cubetas	120
Material de la cubeta	Metacrilato UV
Tipo de incubación	Seca
Tiempo de dispensación del segundo reactivo	En relación con la dispensación del primer reactivo (variable)
Temperatura de la cubeta de reacción	37 °C
Precisión de la temperatura	± 0.2 °C
Estabilidad de la temperatura	± 0.1 °C

Sistems óptico

Fuente de luz	LED + Filtro Hard Coating
Número de longitudes de onda	11 mínimo
Longitudes de onda	280 - 340 - 405 - 480 – 505 – 535 – 560 – 600 – 635 – 670 - 750 nm (otras longitudes de onda opcionales)
Ancho de banda del filtro	10 nm ± 2 nm ± 2 nm - 0.2 A a 3.5 A
Precisión de la longitud de onda	0.0001
Rango fotométrico	Fotodiodo principal + fotodiodo de referencia
Resolución interna	CV <1% a 0.1 A
Detector	Sí
Precisión de las medidas (for 340 nm, 405 nm and 505 nm)	CV <0.1% a 2 A

Requisitos medioambientales

Temperatura ambiente	10 °C a 35 °C
Humedad relativa	<85% sin condensación
Altitud máxima	<2000 m
Grado de contaminación	2
Transporte, temperatura de almacenamiento	0 °C a 40 °C
Humedad de transporte y almacenamiento	<85% sin condensación

Dimensiones y peso

Dimensiones (ancho x profundidad x altura)	100 cm x 62 cm x 65 cm
Peso	75 Kg

Requisitos eléctricos

Tensión de red	115 V o 230 V
Frecuencia de la red	50 Hz o 60 Hz
Potencia eléctrica	450 VA
Fluctuaciones de la tensión de la red	± 10

Sistema fluídico

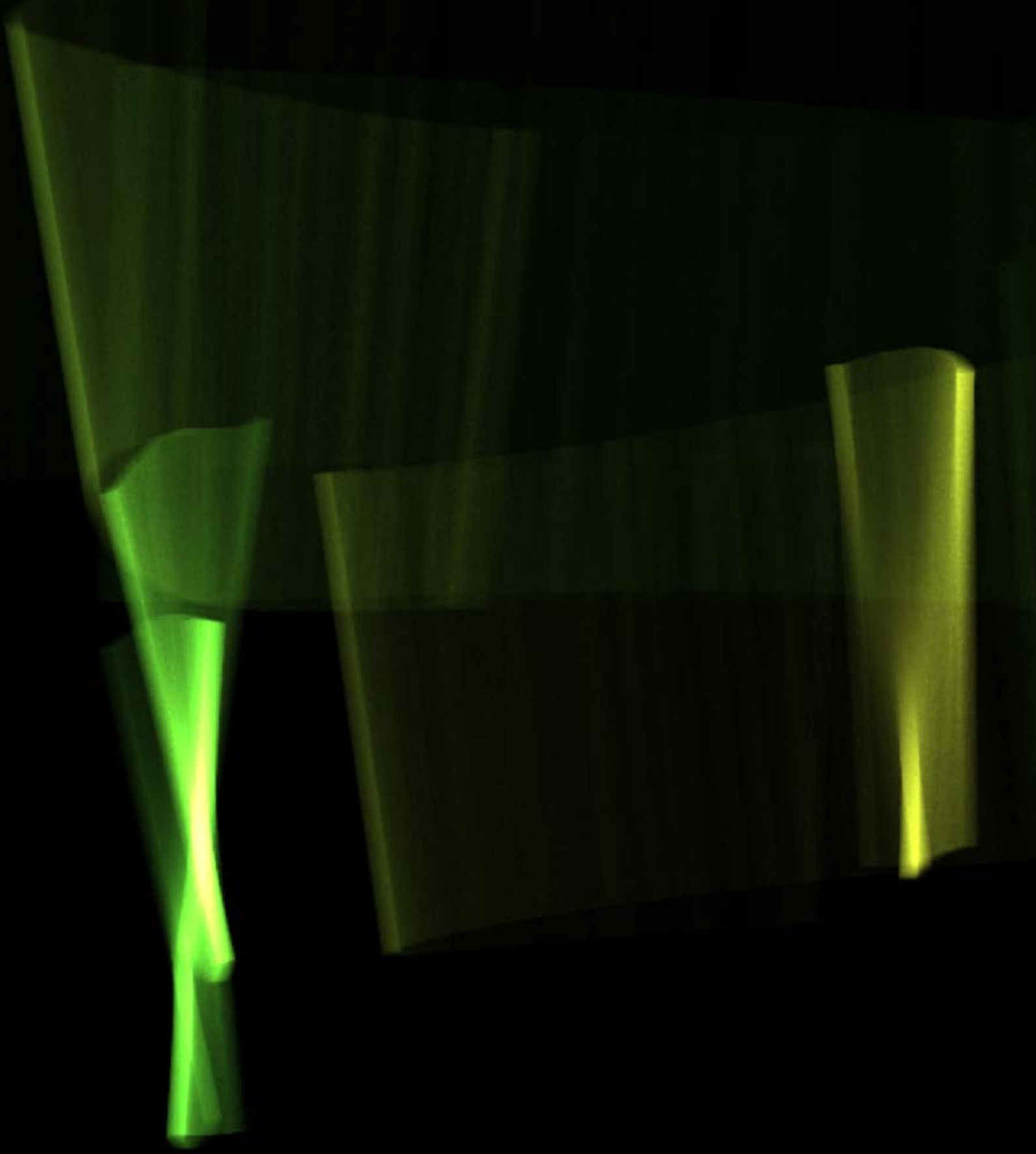
Tipo de agua	Purificación tipo II (NCCLS)
Depósito de agua	3 L
Depósito de residuos	3 L
Depósito de solución de lavado	1 L

Sistema de alimentación ininterrumpida (UPS)

UPS ref. AC17262	Opcional / externa

Mesa opcional

Mesa	AC17345



BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona (Spain)
t. +34 933 110 000
foodbeverage@biosystems.global
www.biosystems.global

BioS/10-22 99974

TÜVRheinland®
CERTIFIED
Management System
ISO 9001:2015
www.tuv.com
ID 0091006696