



	TEST	Alcance medición	Repetibilidad	Resolución	Tiempo test
Azúcares	Azúcares en vino	0.10 - 18.00 g/L	0.2 g/L	0.1 g/L	6 min
	+ Azúcares en vino y mosto	6.0 - 350.0 g/L glucosa	2 g/L	1 g/L	6 min
	*Glucosa y fructosa en el vino	0.05 - 18.00 g/L	0.2 g/L	0.1 g/L	6 min
	*Glucosa y fructosa vino, mosto, espumoso	3.0 - 350 g/L	2 g/L	1 g/L	6 min
SO ₂	SO ₂ libre	1 - 60 mg/L	1.5 mg/L	1 mg/L	3 min
	SO ₂ total	15 - 250 mg/L	2.5 mg/L	1 mg/L	1 min
Ázoe	Ácido L-málico	0.05 - 5.00 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	4 min
	Ácido L-láctico	0.05 - 4.00 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	6 min
	*Fermentación maloláctica	0.05 - 5.00 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	10 min
	Ácido acético	0.05 - 1.20 g/L	0.02 g/L	0.01 g/L	6 min
	Acidez total	1 - 10 g/L ácido tartárico	0.13 g/L	0.1 g/L	1 min
	pH	3.00 - 4.00	0.02	0.01	1 min
	Alcohol	0.1 - 17% vol.	0.2 % vol.	0.1% vol.	5 min
Azoto	APA Nitrógeno orgánico	30 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	4 min
	APA Nitrógeno inorgánico	30 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	4 min
	Acetaldehido	18 - 300 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	6 min
	Ácido glucónico	0.1 - 3 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	6 min
	Glicerol	2 - 15 g/L	0.02 g/L	0.1 g/L	6 min
Polifenoles	Cobre	0.05 - 1.00 ppm	0.03 ppm	0.01 ppm	5 min
	Antocianinas totales	50 - 1700 mg/L	10 mg/L	0.1 mg/L	11 min
	Antocianinas uvas	10 - 1000 mg/L cianidina-3-O-glucósido	15 mg/L	1mg/L	1 min + 60 min por extracción
	Polifenoles FC	150 - 3300 mg/L ácido gálico	10 mg/L	1 mg/L	5 min
	*Catequinas	1 - 40 mg/L	2 mg/L	1 mg/L	5 min
	*ITP Índice Total Polifenoles	1 - 140 D.O. 280 nm 2 - 3000 mg/L ácido gálico	0.4 D.O. 280 nm 0.4 mg/L ácido gálico	1 D.O. 280 nm 0.1 mg/L ácido gálico	11 min
	Antocianos polimerizados	10 - 100 %	0.5 %	0.1 %	11 min
	Índice hcl	5 - 50	2.5	0	6 min**
	Taninos	0.3 - 5.5 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	15 min
Color	*Intensidad I=DO 420*DO 520*DO 620	1.0 - 40.0 D.O.	0.002 D.O.	0.001 D.O.	5 min
	*Tonalidad T=DO 420/DO 520	∞	0.002 D.O.	0.001 D.O.	5 min



Sistema de análisis del vino



CDR WineLab® VER. 3.3 oel

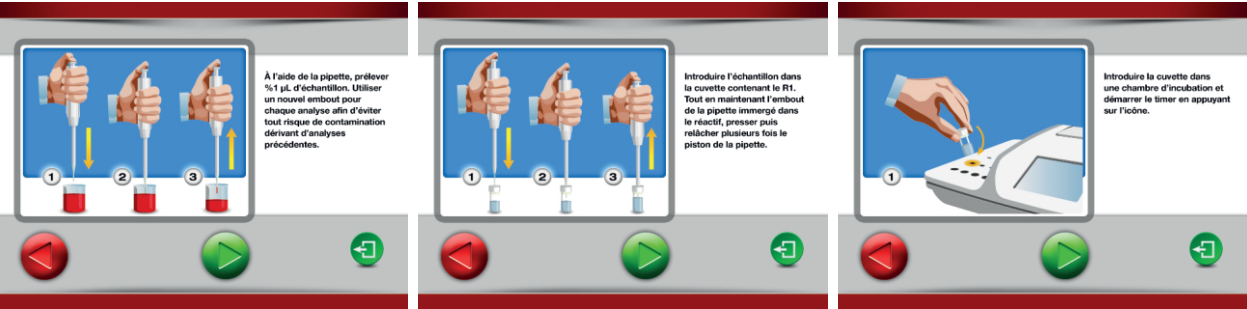


*Disponible solamente con el modelo **CDR WineLab®**
+Además de los azúcares fermentables (glucosa y fructosa), también es posible efectuar la determinación de la sacarosa.
El análisis requiere un tiempo de incubación de la muestra de 7 horas. **CDR WineLab® Junior se configura según tu elección.

LA NOVEDAD EN LOS ANÁLISIS DEL VINO

EL SISTEMA

CDR WineLab® está constituido por un **analizador termostatado con tecnología fotométrica que emplea emisores a LED**; equipo de reactivos con **baja toxicidad, preconfeccionados en ampollas, descartables, en confecciones de 10 test, estabilidad 12 meses**, desarrollados y producidos por los laboratorios de investigación CDR.



Bastan pocos pasos para efectuar el análisis y si surge alguna duda la función HELP os guiará paso a paso en el procedimiento.

TIEMPOS REDUCIDOS

Con CDR WineLab® sois finalmente libres para ejecutar los análisis en modo autónomo, en vuestra bodega, simple y velozmente, sin tener que recurrir a un laboratorio externo. En efecto **se pueden analizar contemporáneamente 16 muestras** (con el modelo CDR WineLab®) y monitorizar constantemente el proceso productivo, obteniendo respuestas específicas y precisas en pocos minutos.

FÁCIL PARA UTILIZAR

El sistema ha sido proyectado para ser utilizado por **todas las personas**, sin la ayuda de personal técnico especializado.

Las metodologías de análisis son más sencillas respecto a las oficiales y se realizan en pocos pasos:

- 1 Agregar la muestra al reactivo preconfeccionado en ampolla
- 2 Seguir las indicaciones visualizadas en el display y si surge alguna duda la función HELP os guiará paso a paso en el procedimiento.
- 3 El resultado es calculado automáticamente, visualizado e impreso.

SEGURO

Es un instrumento de medición sensible, preciso y seguro gracias al empleo de la tecnología fotométrica basada en fuentes luminosas con LED. Los resultados de los análisis están correlatos con los métodos de referencia.



Display	
LCD touchscreen 5,7" TFT a colores	LCD touchscreen 4,3" wide TFT a colores
Conexión	
1 USB tipo B para transferir la base de datos de las pruebas realizadas y actualizar la configuración y el software y conexión a PC	1 USB tipo B para transferir la base de datos de las pruebas realizadas y actualizar la configuración y el software y conexión a PC
1 USB tipo A 1 Ethernet (LAN) Bluetooth 4.0	Bluetooth 2.1
Archivo de los resultados	
Memoria interna suficiente para archivar miles de resultados de los análisis en documentos CSV y XML compatibles con todos los formatos de database (ej: XLS, SQL)	Memoria interna suficiente para archivar miles de resultados de los análisis en documentos CSV y XML compatibles con todos los formatos de database (ej: XLS, SQL)
Módulo fotométrico	
6 canales en 4 celdas de lectura con diferentes longitudes de onda cada uno	6 canales en 4 celdas de lectura con diferentes longitudes de onda cada uno
Módulo de incubación	
Bloque termostatado a 37°C con 16 posiciones	Bloque de lectura termostatado a 37°C con función de incubación
Muestras analizables contemporáneamente	
16	3
Modalidad multi-análisis, posibilidad de ejecutar varios análisis sobre la misma muestra	
Si	No
Impresora	
Impresora gráfica de 80 mm de ancho	Ausente
Dimensiones y peso	
32 x 29,5 x 13 cm (A x P x H) 2,80 Kg	15 x 22 x 8,3 cm (A x P x H) 0,80 Kg
Alimentación	
24 V	24 V o batería con iones de litio opcional
Configuración / Análisis	
Configuración con el panel de análisis completo	Configuración con el panel de análisis reducido