

CALIDAD DE LA UVA AL VINO



LQA 300 – Analizador multiparámetro de vino FT-IR

El **LQA 300** combina rendimiento, velocidad, facilidad de uso, tiempo de actividad y conectividad en un instrumento compacto. Su flujo de trabajo intuitivo paso a paso analiza muestras líquidas y presenta los resultados en menos de 45 segundos.

El LQA 300 es ideal para el análisis rutinario durante todo el proceso de elaboración del vino. Desde la vendimia, pasando por la vinificación, hasta el envejecimiento y el embotellado, se puede utilizar para analizar el mosto, mosto en fermentación y el vino acabado.



Aplicaciones y ventajas

- **Evalúe** la calidad de la uva rápidamente para separar las uvas y planificar la fermentación
- **Supervise** la vinificación para garantizar que se lleven a cabo los procesos de fermentación alcohólica y maloláctica
- **Verifique** la calidad del producto acabado para evitar el reprocesamiento
- **Visualice** los resultados de los diferentes parámetros de calidad del mosto, el mosto en fermentación o el vino acabado en menos de 45 segundos

Preciso y fiable

El analizador de vino LQA 300 se basa en nuestros conocimientos acerca del desarrollo de los espectrómetros FT-IR y nuestra dilatada experiencia en el análisis avanzado de la calidad del vino. Somos líderes en FT-IR desde hace más de 75 años y con más de 15 000 unidades del espectrómetro utilizado en el LQA 300. Su tecnología patentada, como el interferómetro Dynascan™, ofrece una precisión y estabilidad inigualables.

Resultados rápidos

Para los productores de vino, es fundamental poder realizar análisis en cualquier momento, y el LQA 300 está diseñado para satisfacer esas necesidades. El corazón del instrumento está fabricado con precisión en aluminio fundido a presión, lo que garantiza una fiabilidad excepcional. El LQA 300 dispone de funcionalidad de asistencia remota que permite a nuestro personal de servicio ayudarle sin retrasos.

Con el LQA 300 puede analizar y ofrecer resultados en menos de 45 segundos, lo que le permite analizar al menos 60 muestras por hora.

Interfaz de usuario potente e intuitiva

Con su gran pantalla táctil de 12 pulgadas y su manejo intuitivo, el LQA 300 es fácil de usar y eficiente: para analizar una muestra, solo tiene que colocarla en el instrumento y pulsar «Analyze» (Analizar). El instrumento hace el resto y presenta los resultados

en menos de 45 segundos. Los nuevos operarios pueden empezar a trabajar con el sistema en tan solo unos minutos, realizando análisis rutinarios con confianza.

Para los usuarios expertos, el LQA 300 incluye potentes funciones que permiten validar, generar informes y supervisar la producción con respecto a los límites establecidos. Gracias a la conectividad con Windows, puede utilizar todos los accesorios estándar, como impresoras o lectores de códigos de barras. El LQA 300 se conecta fácilmente a una red local y se puede integrar con el software LIMS

Acceso remoto

Nuestras herramientas NetPlus™ basadas en la nube le permiten acceder a los resultados y crear informes, incluidos gráficos y tablas, desde cualquier lugar y en cualquier momento. NetPlus™ incluye potentes herramientas para la optimización del rendimiento y el mantenimiento de la configuración.

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 EE. UU.
Tel.: (800) 762-4000 o
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com

Para obtener una lista completa de nuestras oficinas internacionales, visite www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2022, PerkinElmer, Inc. Todos los derechos reservados. PerkinElmer® es una marca comercial registrada de PerkinElmer, Inc. Todas las demás marcas comerciales son propiedad de sus respectivos propietarios.

553225 SPA PKI

Especificaciones del analizador de vino LQA 300

Tecnología	FT-IR				
Intervalo de longitud de onda	400-4000 cm ⁻¹				
Productos	Mosto, mosto en fermentación, vino acabado				
Parámetros y rango del vino acabado	Parámetros	Unidad	Rango		
	Etanol	Vol. %	6,4 - 16		
	Acidez total	g ácido tartárico/l	3,2 - 7,3		
	Ácido málico	g/l	0 - 6		
	Ácido láctico	g/l	0 - 3,3		
	Acidez volátil	g Ácido acético/l	0 - 1,0		
	Glucosa/fructosa	g/l	0 - 25		
	pH	-	3,0 - 4,2		
	Densidad	g/cm ³	0,99 - 1,04		
Parámetros y rango de mosto, y mosto en fermentación	Parámetros	Unidad	Rango	Mosto	MUF
	Etanol	Vol. %	1,5 - 16,0		x
	Sólidos solubles totales (Brix)	%m/m	17,5 - 28,5	x	
	Glucosa/fructosa	g/l	16,7 - 296,5	x	x
	Glucosa	g/l	71 - 152	x	x
	Fructosa	g/l	82 - 149	x	x
	Ácido málico	g/l	0,4 - 5,9 (Mosto) 0,02 - 4,1 (Fermento)	x	x
	Acidez total	g/l	1,5 - 13,5	x	x
	pH	-	2,2 - 4,2	x	x
	Densidad	g/cm ³	1,0 - 1,12	x	x
	Ácido glucónico	g/l	0 - 11,3	x	
	Glicerol	g/l	0 - 4,65	x	
Tiempo de captura de muestras	< 45 segundos		Arrastre	< 1%	
Temperatura de las muestras	5 - 40°C		Limpieza	Automática y programable	
Tratamiento de las muestras	Las muestras de mosto y mosto en fermentación deben filtrarse con un filtro de papel de celulosa estándar o centrifugarse		Suministro eléctrico	100/230 V, 50/60 Hz, con funcionamiento a 12 V	
Volumen de la muestra	5 - 10 ml		Dimensiones (An. x Pr. x Al.)	460 x 440 x 600 mm	
Temperatura ambiente	5 - 35°C		Peso	22 kg	
Humedad	Sin condensación		Clasificación de protección contra polvo/agua	IP22 para armario principal, sistemas ópticos FT-IR sellados herméticamente	
Interfaz de datos	2 puertos USB (para impresora, teclado, ratón o lector de códigos de barras) 1 puerto Ethernet				
Sistema operativo	Windows™				
Conexión remota	NetPlus				
Pantalla	Pantalla táctil a color de 12 pulgadas				

