

# Analyseur LQA Wine

Analyseur moyen infrarouge (MIR) à transformée de Fourier

Cet analyseur de vin est idéal pour les analyses de routine tout au long du processus de vinification. De la vendange à la vinification en passant par l'élevage et la mise en bouteille, le LQA permet d'analyser les moûts, les moûts en fermentation et les vins finis. Il combine performance, précision, facilité d'utilisation et rapidité pour l'analyse des échantillons en moins de 45 secondes. Cet instrument robuste et compact est équipé d'une interface utilisateur intuitive, de flux de travail étape par étape et d'un logiciel de connectivité et de rapport intégré, permettant aux utilisateurs de maîtriser le système avec une formation minimale.

## Avantages

- Appareil d'analyse clé en main, compact et intuitif.
- Évaluation rapide de la qualité du raisin pour séparer les raisins et planifier la fermentation.
- Surveillance de la vinification pour garantir la bonne application des processus de fermentation alcoolique et malolactique.
- Vérification de la qualité du produit fini pour éviter de retraiter les lots.
- Détermination en moins de 45 secondes des paramètres clés de la vinification sur moûts, moûts en fermentation et vins finis (blanc, rouge, rosé, effervescent, doux).
- Ordinateur intégré.
- Mise à zéro et cycles de nettoyage automatiques.



## Caractéristiques

- Coefficient de variation :  $\leq 1\%$
- Capacité d'analyse : 60 échantillons par heure
- Volume d'échantillon: 5 à 10 ml
- Inclus le logiciel d'utilisation et de connexion à distance
- Equipé d'un spectromètre haute performance, utilisant la technologie de l'interféromètre à miroirs appariés fixes
- Doté d'un système de thermostatisation de la cellule de mesure
- 2 réservoirs intégrés de 1L pour les solutions «zero» et de nettoyage
- Equipé d'un écran tactile 12 pouces, un PC sous Windows 10
- Technologie : FT-IR
- Plage de mesure de longueurs d'onde : 400 – 4000  $\text{cm}^{-1}$
- Connectivité : Wifi / Ethernet
- Alimentation : 220V- 50 Hz
- Poids et dimensions : 22 kg- 46 x 44 x 60 cm

## Accessoires

- Les solutions de nettoyage et de zéro
- Les accessoires et pièces détachées (tuyau de pompe péristaltique...)

## Les options recommandées

- Béchers 50ml \*10
- Centrifugeuse FC5916
- Rotor à angle fixe 10\*50ml
- Tubes 50ml fond rond
- Bain ultra son

## Garantie et maintenance

- 10 ans sur l'interféromètre
- Maintenance annuelle des tuyaux en autonomie
- Maintenance de la cellule de mesure tous les 2 ans et le faisceau infrarouge tous les 3 ans (compris en leasing sur la formule sérénité)

## Calibrations

	Paramètres	Unité	Gamme
Vin fini	Ethanol	% Vol	6.4-16
	Acidité totale	g acide tartrique/l	3.2-7.3
	Acide malique	g/l	0- 6
	Acide lactique	g/l	0- 3.3
	Acidité Volatile	g Acide acétique/l	0- 1.0
	Glucose/Fructose	g/l	0- 25
	pH		3.0- 4.2
	Densité	g/cm3	0.99- 1.04
Moût en fermentation	Ethanol	% Vol	1.5- 16.0
	Glucose/Fructose	g/l	16.7- 296.5
	Glucose	g/l	71- 152
	Fructose	g/l	82- 149
	Acide malique	g/l	0.02- 4.1
	Acidité totale	g/l	1.5- 13.5
	pH		2.2- 4.2
	Density	g/cm3	1.0- 1.12
Moût	SST Brix	%m/m	17.5- 28.5
	Glucose/Fructose	g/l	16.7- 296.5
	Glucose	g/l	71- 152
	Fructose	g/l	82- 149
	Acide Malique	g/l	0.4- 5.9
	Acidité totale	g/l	1.5- 13.5
	pH		2.2- 4.2
	Densité	g/cm3	1.0- 1.12
	Acide gluconique	g/l	0- 11.3
	Glycérol	g/l	0- 4.65
	Azote assimilable	ml/l	41-393
	Acide tartrique	g/l	5,55 - 8,63
	Anthocyanes	ml/l	231 - 570