



UNA NUEVA

forma de controlar la calidad de su vino



CONOZCA UNA NUEVA forma de controlar la calidad de su vino durante todo el proceso de producción: El espectrómetro FT-IR Alpha Wine Analyzer permite analizar mostos, mostos en fermentación y vinos terminados. En una única medida se determinan simultáneamente muchos parámetros de calidad importantes, en segundos y sin necesidad de preparación de muestra. Dado que no necesita el uso de reactivos ni consumibles, el método es muy rentable.

- Análisis simultáneo de diferentes parámetros en una sola medida.
- Resultados fiables debido a la robusta técnica de medida por ATR.
- Sin preparación de muestra
- Calibraciones extensas para la medida de vinos terminados, mostos y mostos en fermentación.

- Sin restricciones a la configuración de nuevas bases de datos de calibración
- Fácil de usar.
- Compacto y portable
- Bajos costes de mantenimiento y operativa.

Sistema de medida robusto

El equipo ALPHA Wine Analyzer analiza la muestra mediante la técnica de medición por ATR (reflexión total atenuada). Su robusto cristal de ATR de diamante sirve como interfaz para colocación de la muestra.

Permite analizar sin necesidad de preparación de muestra y garantiza resultados precisos y reproducibles. El funcionamiento de la técnica ATR se muestra en el esquema en la figura 1. El fundamento de la técnica ATR es un cristal de diamante que refleja la luz en el ángulo correcto para el detector. Al depositar una muestra en la parte superior del diamante, una fracción de luz penetra en la muestra y es atenuada conforme a las propiedades de absorción de la muestra. Esta atenuación es medida por el detector y transformada en un espectro.

La medida por ATR tiene muchas ventajas frente a la técnica de transmisión que se utiliza en el resto de analizadores de vino: El espesor de capa permanece constante, el cristal ATR es resistente a productos químicos y arañazos, y permite el análisis de muestras turbias y con gas.

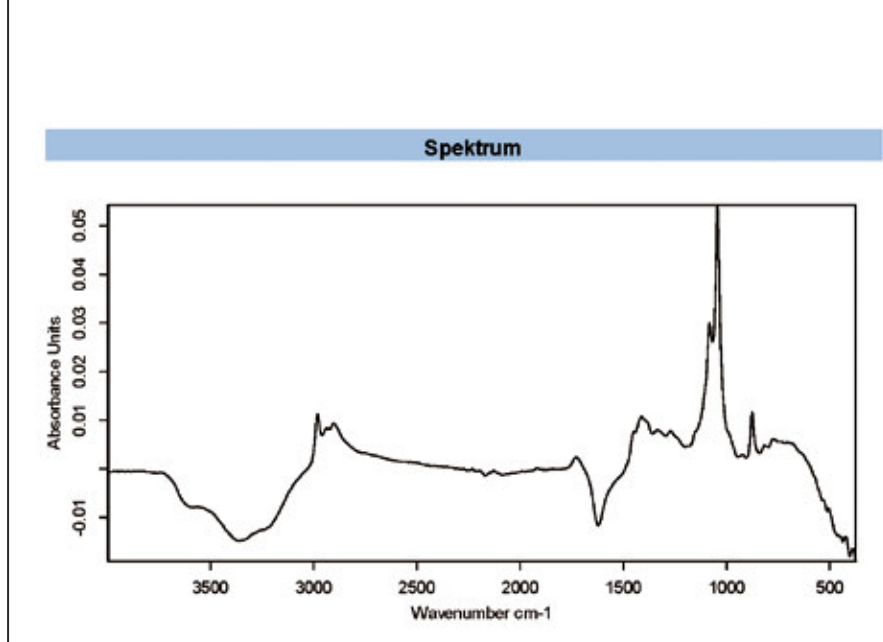
Espectroscopía FT-IR

Cada sustancia química tiene su propia señal infrarroja, al igual que una huella dactilar. La espectroscopía infrarroja por Transformada de Fourier (FT-IR) se utiliza ampliamente para el análisis de materiales orgánicos e inorgánicos. Ésta utiliza luz infrarroja invisible que es, dependiendo de las características de la muestra, parcialmente absorbida por la muestra a longitudes de onda específicas. La posición e intensidad de los picos de absorción medidos pueden ser utilizados tanto para identificación y como cuantificación de muestras y mezclas. La técnica ATR (reflexión total atenuada) elimina la preparación de muestras y permite medidas fáciles y rápidas tanto de productos líquidos

como sólidos. Esta técnica no destructiva requiere sólo una pequeña cantidad de muestra para cada análisis. Una ventaja adicional de la técnica de medida por infrarrojos es su bajo coste de funcionamiento y además no requiere el uso de consumibles. La larga vida útil de todos los componentes del espectrómetro reduce los costes de mantenimiento al mínimo. Bruker es líder mundial en la fabricación de espectrómetros de infrarrojo y Raman. Ofrece la gama de productos FT-IR más completa del mundo incluyendo equipos de rutina y modelos para investigación; desde analizadores muy compactos a espectrómetros de la más alta resolución, que permiten abordar desde aplicaciones de rutina para control de calidad hasta alta investigación. El servicio al cliente se suministra en todo el mundo con personal de soporte de técnico y aplicaciones altamente cualificados.

Instrumentación y Software

El analizador de vino se basa en el espectrómetro de FT-IR modelo Alpha de Bruker, por lo tanto es muy robusto, compacto y portable. Además del análisis de líquidos, la unidad ATR de diamante también se puede utilizar sin célula de flujo para la identificación de muestras sólidas, como por ejemplo las lías del vino, precipitaciones, taninos etc.



Debido a su software fácil de usar, el equipo Alpha Wine Analyzer puede ser utilizado por personal sin experiencia. El usuario, al ser guiado en el proceso de medición a través de un software específico (figura 2), realiza la medida de modo sencillo y en unos pocos pasos. Después que la muestra ha sido inyectada en la celda de flujo el usuario sólo tiene que introducir el nombre de la muestra y pulsar "OK" (ver figura 3).

A continuación, la medida se lleva a cabo de forma totalmente automática. El proceso de análisis necesita alrededor de dos minutos; la limpieza de la celda se hace mediante inyección de agua.

El resultado del análisis se muestra en la pantalla y, además, se genera un informe detallado de la medida (en formato pdf y/o csv, figura 4).

El equipo Alpha Wine Analyzer permite expandir el número parámetros a analizar incluyendo calibraciones realizadas directamente por el usuario. Además, el usuario puede extender la gama de productos analizados a zumos, cerveza y otras bebidas.

LIN LAB RIOJA S.L.
TLF : 941 270 676
linlabrioja@linlabrioja.com
www.linlabrioja.com



Pol. Ind. Casablanca, parcelas 67-68
C/. San Miguel, 8 - 01300 Laguardia (Álava)
Tfnos: 941 226 070 - 941 224 419 / Fax: 941 201 998
www.grupogarzon.es - info@grupogarzon.es



PRODUCTOS ENOLÓGICOS ALTERNATIVOS DEL ROBLE
CHIPS - GRÁNULOS - SEGMENTOS - DUELILLAS PARA DEPÓSITO - DUELILLAS PARA BARRICA

