



QUALIDADE DO VINHO DA VIDEIRA ATÉ SUA TAÇA



LQA 300 FT-IR Analisar de Parâmetro Múltiplo de Vinho

O LQA 300 combina desempenho, velocidade, facilidade de uso, tempo de atividade e conectividade – tudo em um instrumento compacto. Seu fluxo de trabalho intuitivo, analisa passo a passo amostras líquidas e apresenta resultados em menos de 45 segundos.

O LQA 300 é ideal para análises de rotina durante todo o processo de vinificação, indo desde a colheita até envelhecimento e engarrafamento, pode ser utilizado para analisar mostos em fermentação e vinhos acabados.



Aplicações e Benefícios

- **Avalia** a solidez e qualidade da uva rapidamente, para segregar as uvas e planejar a fermentação;
- **Monitora** a vinificação para garantir que os processos de fermentação alcoólica e maloláctica ocorram;
- **Verifique** a qualidade do produto acabado para evitar lotes de reprocessamento;
- **Obtenha** resultados em 45 segundos de vários parâmetros de qualidade para mosto, mosto em fermentação ou vinho acabado;

Desempenho preciso e confiável

O analisador de vinhos LQA 300 baseia-se em nossa experiência no desenvolvimento de espectrômetros FT-IR e longa experiência em testes avançados de qualidade de vinhos. Somos líderes em FT-IR há mais de 75 anos fornecemos mais de 15.000 unidades do espectrômetro usado no LQA 300. Sua tecnologia patenteada – como o interferômetro Dynascan™ precisão e estabilidade inigualáveis.

Resultados rápidos

O LQA 300, realiza análises a qualquer momento de forma rápida (45 segundos, 60 amostras/hora). O coração do instrumento é fabricado com precisão em alumínio fundido sob pressão, o que garante uma confiabilidade excepcional. E quando você precisar de ajuda, a funcionalidade de suporte remoto do LQA 300 permite que nossa equipe de atendimento o ajude rapidamente.

Interface de usuário intuitiva e poderosa

Com sua tela de 12” sensível ao toque e fluxo de trabalho intuitivo, o LQA 300 é fácil e eficiente de usar – para analisar uma amostra, basta coloca-la no instrumento e pressionar “Analyze”, o instrumento faz o resto. Novos operadores podem operar o aparelho em alguns minutos, realizando análises de rotina com confiança.

Para usuários experientes, o LQA 300 inclui recursos poderosos para validação, geração de relatórios e monitoramento do desempenho da produção em relação aos limites definidos. E graças à conectividade do Windows, você pode usar todos os acessórios (impressora ou leitor de código de barras). O LQA 300 é facilmente conectado a uma rede local e pode ser integrado ao software LIMS.

Acesso Remoto

O nosso sistema NetPlus™ permite que você acesse resultados e crie relatórios, incluindo gráficos e tabelas, de qualquer lugar e a qualquer momento. O Módulo opcional para gerenciamento de instrumentos inclui ferramentas poderosas para otimização de desempenho e manutenção de configuração.

Especificações do Analisador de Vinho LQA 300

| | | | | | |
|--|--|---------------------|--|-------------------------------------|-------------|
| Tecnologia | FT-IR | | | | |
| Faixa de comprimento de onda | 400 – 4000cm-1 | | | | |
| Produtos | Mosto, mosto fermentado e vinho acabado | | | | |
| Parâmetros & faixa: VINHO ACABADO | Parâmetros | Umidade | Faixa | | |
| | 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 – 25 | | |
| | Glicose/frutose | g/L | 0 – 25 | | |
| | pH | - | 3 – 4.2 | | |
| | Densidade | g/cm ³ | 0.99 – 1.04 | | |
| Parâmetros & faixa: MOSTO* & MOSTO FERMENTADO** | Parâmetros | Umidade | Faixa | M* | MF** |
| | Etanol | % Vol | 1.5 – 16 | | X |
| | Sólidos solúveis totais (Brix) | % mL | 17.5 – 28.5 | X | |
| | Glicose/frutose | g/L | 16.7 – 296.5 | X | X |
| | Glicose | g/L | 71 – 152 | X | X |
| | Frutose | g/L | 82 – 149 | X | X |
| | Ácido málico | g/L | 0.4 – 5.9 (Obrigatório) 0.02 – 4.1 (fermento) | X | X |
| | Acidez total | g/L | 1.5 – 13.5 | X | X |
| | pH | g/L | 2.2 – 4.2 | X | X |
| | Densidade | g/cm ³ | 1.0 – 1.12 | X | X |
| | Ácido Glucônico | g/L | 0 – 11.3 | X | |
| Glicerol | g/L | 0 – 4.65 | X | | |
| Tempo de Captura de Amostra | < 45 seg | | Transferir | <1% | |
| Temperatura da Amostra | 5 – 40°C | | Limpeza | Automático e programável | |
| Tratamento de Amostra | Amostras de mosto e mosto em fermentação devem ser filtradas com filtro de papel de celulose padrão ou centrifugadas | | Fonte de energia | Operação de 100/230V, 50/60 Hz, 12V | |
| Volume de Amostra | 5 – 10 mL | | Dimensões (LxPxX) | 460x440x600 mm | |
| Temperatura ambiente | 5 – 35°C | | Limite de peso | 22Kg | |
| Interface de dados | 2 portas USB (para impressora, teclado, mouse ou leitor de código de barras) | | | | |
| Sistema Operacional | Windows™ | | | | |
| Conexão Remota | NertPlus | | | | |
| Tela | Ecrã tátil a cores de 12" | | | | |