



Dall'uva al D.O.C.



- Durante il lungo processo che va dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento del vino è necessario controllare i diversi parametri per ottenere il prodotto desiderato.
- Nel caso dei vini a Denominazione di Origine Controllata il processo deve essere convalidato da laboratori esterni che certificano il prodotto e approvano l'ammissione e il mantenimento del marchio

Collocazione dello strumento

- Serve a dare un'aiuto al vinificatore durante l'intero ciclo di produzione.
- Può monitorare in qualsiasi momento lo stato del processo.

Analisi enologica

Gli elementi da tenere sotto controllo sono molteplici e possono essere suddivisi in due grandi gruppi:

- parametri ambientali (temperatura, umidità, ecc.)
- parametri analitici (oggetto dello strumento)
 - Glucosio *E
 - Fruttosio *E
 - Zuccheri riduttori *C
 - Etanolo *E
 - Acido Malico *E
 - Acido Lattico (L, D, L+D) *E
 - Acidità totale **C
 - Etanolo **C
 - Anidride solforosa **C
 - Botrite **C
 - Polifenoli totali **E+C

(*) analisi implementate (**) Analisi in fase di studio – (E) metodo enzimatico (C) metodo chimico

Multianalita DiVino

E' costituito da tre elementi fondamentali:

- Sensore elettrochimico (biosensore)
- Elettronica di controllo
- Componente enzimatica ove necessaria

Lo strumento



Elettronica di misura

- Sviluppato completamente in 3CI
- Elettronica modulare per prevedere le nuove prestazioni

Caratteristiche

Risoluzione: 1/65536

Precisione misura: migliore 1/10.000

Dimensioni: 156 x 200 x 75 mm

Alimentazione: Batterie 4 x AAA