

Cod. SQRQ078689

ANALIZZATORE ENOLOGICO ENZIMATICO STEROGLASS MOD. HYPERLAB SMART



Descrizione

* Analizzatore enzimatico automatico privo di manutenzione. * Fornito completo di NOTEBOOK ENOLOGIA SQRP079461. Permette l'esecuzione di tutte le analisi enzimatiche e colorimetriche sui vini: Acido Acetico, L-Ascorbico, Acido citrico, D-Gluconico, D-Lattico, L-Lattico, D-Malico, L-Malico, Piruvico, Tartarico, Aldeide Acetica, Antociani, Azoto alfa amminico, Azoto Ammoniacale, Calcio, Catechine, Cloruri, Colore, Ferro, Glicerina, Glucosio e Fruttosio, Magnesio, Polifenoli Totali, Potassio, Rame, Solforosa Libera e Totale, Stabilità Proteica. HYPERLAB SMART è un sistema compatto e versatile progettato per eseguire in completa automazione le analisi enzimatiche e colorimetriche necessarie al controllo dei processi di vinificazione e dalla qualità del prodotto finito. Hyperlab Smart è pertanto uno strumento indispensabile per l'enologo consentendo di ridurre i tempi di analisi senza rinunciare alla sensibilità e precisione del risultato. I movimenti meccanici dell'HYPERLAB SMART sono guidati da motori passo/passo di ultima generazione che si attivano al momento dell'accensione. Il flusso dei liquidi è controllato da tre pompe peristaltiche che entrano in funzione pilotate da software così come tutta la movimentazione robotica del sistema. Alcune caratteristiche: - 140 analisi / ora; - 10 posizione campioni e 20 reagenti - Ago in acciaio inossidabile con sensore capacitivo; - Piatto reagenti coibentato; - 4 segmenti di reazione con 24 cuvette ciascuno - Dimensioni ultra-compatte: 38x60x35 cm.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxH mm)	360x600x350
Peso (kg)	20