

Analyseur de stabilité tartrique



EasyCheck

Steroglass est distribué en France pour l'œnologie exclusivement par BioSystems





Stabilité du vin :
simplicité et précision !

Dans l'œnologie

La stabilité tartrique est associée aux phénomènes de précipitation générés par les sels et l'acide tartrique dans le vin. Ces substances, toujours présentes dans le raisin, peuvent donner lieu à des précipitations de bitartrate de potassium lorsque la concentration en potassium est trop élevée pour être dissoute.

La précipitation est un processus lent qui se produit dans la cave après (ou pendant) la fermentation du moût ou directement dans la bouteille. Elle n'entraîne pas de dommages organoleptiques dans le vin ; cependant, elle n'est pas toujours appréciée visuellement par les consommateurs sur un marché de plus en plus exigeant.

Système Automatique

Easy Check est un système automatique qui mesure la stabilité tartrique du vin. Il est ultra-complet et ne nécessite que de l'électricité pour le fonctionnement et le refroidissement de l'échantillon. Facile à utiliser, il fournit des mesures de stabilité rapides et reproductibles. Les rapports d'analyse sont automatiquement enregistrés dans la base de données et peuvent être exportés vers un PC via wifi.

Stabilité et précision

Easy Check permet la précipitation du tartrate de potassium en ajoutant simplement du THK comme activateur de cristallisation. Les mesures de stabilité du vin sont effectuées par la détermination du delta conductivité (conductivité initiale - conductivité finale) dans différentes conditions de température.



Caractéristiques

Le processus de thermostatisation s'effectue par l'intermédiaire d'un système à effet Peltier composé de 4 cellules. Ce dernier permet un refroidissement beaucoup plus rapide que les bains d'eau ou d'air réduisant ainsi les temps d'analyse.

Easy Check assure une plus grande isothermie du test effectué, maintenue dans le temps par rapport aux analyseurs à bain d'eau/air ($\pm 0,05$ °C contre $\pm 0,5$ °C). La température avec μ S est le paramètre essentiel pour les analyses de stabilité tartrique.

Ne nécessite pas d'entretien.

Le logiciel permet :

- Calcul de fonctions à l'infini pour toutes les analyses.
- Augmentation du temps de précipitation pendant les analyses, si nécessaire.
- Caractérisation complète du vin :
 - Isotherme : Résistance au froid à une certaine température préalablement fixée par l'opérateur.
 - ST : Température de saturation.
 - TSS : Température de saturation stable TCC : Température critique de cristallisation SSS : Zone de sursaturation stable.
 - Stabilité calcique : test innovant et précis.
- Connectivité :
 - Interface LIMS.
 - Vérification "à distance" via l'application Android.
 - QR code pour se connecter directement à l'adresse IP.

Réduction du temps
Stabilité
Précision
Connectivité

Spécifications techniques

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dimensions (lxhxp)	21 x 20 x 43 cm
Poids	8 kg

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES

Conductimètre	Sensibilité $\pm 2\mu\text{S}/\text{cm}$ en isotherme ; plage de mesure $\div 4000\ \mu\text{S}/\text{cm} \pm 2\mu\text{S}/\text{cm}$
Thermomètre	0,01 °C Sensibilité 0,1 °C Précision Plage de mesure : -30°C $\div$ +50°C
Volume de la chambre d'analyse	25ml avec agitateur magnétique
Ordinateur intégré	CPU ARM 4 core 1.4 GHz ou plus



Steroglass® est l'une des entreprises leaders dans le domaine scientifique grâce à son expertise remarquable et à son assistance technique, ainsi qu'à sa gamme de produits spécifiques et uniques.

Leur objectif est de concevoir, développer, produire et commercialiser des produits innovants et de haute qualité afin de fournir à nos clients les meilleures solutions possibles exigées par le marché.

ASSISTANCE TECHNIQUE CERTIFIÉE

Notre expérience à votre disposition

Conseils techniques/analytiques

Contrats de maintenance technique

Réparation/réglage/étalonnage

BioSystems S.A.
Costa Brava 30, 08030 Barcelona (Spain)
t. +34 933 110 000
www.biosystems.global
foodbeverage@biosystems.global