



Al fianco degli Enologi



- ✓ Metodi automatizzabili adattati a qualsiasi routine di lavoro e un team di supporto per aiutarti in ogni momento.

- ✓ La gamma di reagenti enzimatici e colorimetrici è stata attentamente studiata per soddisfare le esigenze di ogni fase del processo di vinificazione, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento del vino.

- ✓ La migliore tecnologia per ottenere risultati rapidi, accurati e affidabili.

Inverno e vendemmia

Un gran vino inizia con un adeguato controllo del momento giusto per la vendemmia.



Kit per il controllo della vendemmia

Zuccheri	Glucosio+Fruttosio
Acidi	L-Malico Tartarico Acidità Totale
Polifenoli	Polifenoli Antociani Catechine

- Procedura semplificata per la determinazione congiunta di glucosio e fruttosio, senza preparazione del reagente di lavoro
- L-Malico, range di misura esteso fino a 5 g/L
- Citrati, range di misura esteso fino a 1 g/L (metodo ufficiale OIV)

Ricezione, pigiatura e macerazione

Durante la ricezione e la pigiatura delle uve, parecchie decisioni devono essere prese rapidamente in funzione del tipo di vino a cui queste sono destinate.



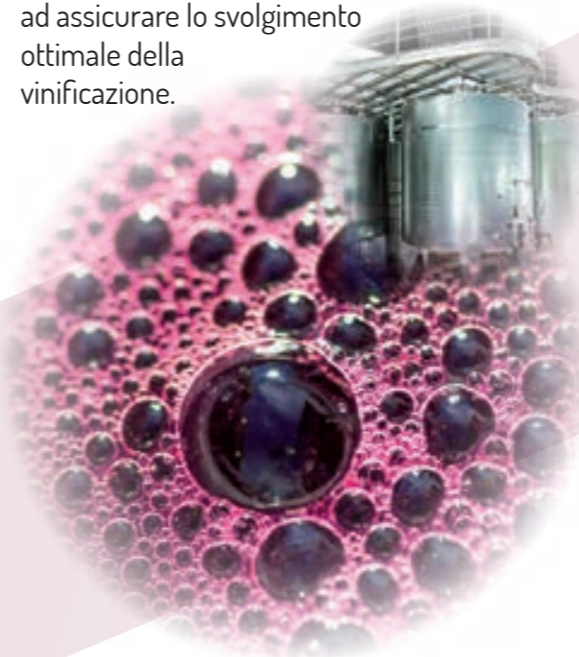
Kit per il controllo del conferimento

Stato sanitario	Glucosio Rame
Qualità del mosto	Glucosio+Fruttosio L-Malico Tartarico Acidità Totale Potassio
Macerazione	Colore Polifenoli Antociani Catechine

- Acido gluconico rapido, con reazione completata in 3 minuti e fino a 1 g/L
- Determinazione del tartarico senza trattamento del campione, fino a 10 g/L
- Aumento della sensibilità per il dosaggio dei polifenoli su vini bianchi e rosati: antociani da 1 a 800 mg/L; Catechine da 2 a 500 mg/L

Fermentazione, fermentazione malolattica e rifermentazioni

La fermentazione è la fase più delicata, in cui tutte le attenzioni sono mirate ad assicurare lo svolgimento ottimale della vinificazione.



Kit per il controllo della fermentazione

Nutrienti	Glucosio+Fruttosio Azoto ammoniacale Azoto amminico primario
Conservanti	Solfiti Liberi Solfiti Totali
Acidi	L-Lattico D-Lattico L-Malico Acetico

- Solfiti liberi con solo due reagenti; solfiti totali senza pretrattamento del campione
- Azoto ammoniacale, range di misura esteso a 250 mg/L
- L-lattico, sensibilità analitica migliorata con risultati più accurati

Stabilizzazione e imbottigliamento

Subito prima dell'imbottigliamento, è fondamentale garantire che il prodotto soddisfi le caratteristiche organolettiche, la stabilità e la sicurezza alimentare che consentono al vino di completare la sua maturazione e assicurarne il consumo in condizioni ottimali.



Kit per il controllo della stabilità

Stabilità	Ferro Rame Calcio Potassio Tartarico Citrico
Sicurezza Alimentare	Solfiti Liberi Solfiti Totali

- Rame, sensibilità migliorata (0,3 mg/L)
- Potassio, metodo turbidimetrico monoreattivo

CODICE	PRODOTTO	FORMATO	TEST	METODO
SP6001	ACIDO ACETICO	75 mL	250	Enzimatico
SD6002	ACIDO L-MALICO	80 mL	266	Enzimatico
SD6003	ACIDO L-LATTICO	75 mL	250	Enzimatico
SP6004	D-GLUCOSIO/D-FRUTTOSIO	75 mL	250	Enzimatico
SD6005	ACIDO D-GLUCONICO	75 mL	250	Enzimatico
SD6006T	ACIDO CITRICO	35,6 mL	154	Enzimatico
SD6007	AMMONIO	75 mL	250	Enzimatico
SD6008	AZOTO AMINICO PRIMARIO (PAN)	80 mL	320	Colorimetrico
SP6009	SOLFITI LIBERI	75 mL	125	Colorimetrico
SP6010	SOLFITI TOTALI	75 mL	250	Colorimetrico
SD6011	ACETALDEIDE	57 mL	228	Enzimatico
SD6012	ACIDO TARTARICO	75 mL	300	Colorimetrico
SD6014	ANTOCIANI	60 mL	300	Colorimetrico
SP6015	CALCIO	60 mL	240	Colorimetrico
SD6016	CATECHINE	60 mL	150	Colorimetrico
SD6018	RAME	80 mL	200	Colorimetrico
SD6019	COLORE	120 mL	600	Colorimetrico
SD6020	GLICEROLO	60 mL	200	Enzimatico
SD6021T	GLUCOSIO	72 mL	240	Enzimatico
SD6022	FERRO	32,5 mL	130	Colorimetrico
SD6023	ACIDO D-LATTICO	75 mL	250	Enzimatico
SD6024	POLIFENOLI	27,5 mL	91	Colorimetrico
SD6025	POTASSIO	60 mL	150	Colorimetrico
SD6028	ZUCCHERI TOTALI	78 mL	260	Enzimatico
SD6030	ACIDITÀ TOTALE	100 mL	487	Colorimetrico
SP6031	ACIDO PIRUVICO	92,5 mL	300	Enzimatico
SD6032	ACIDO ASCORBICO	68 mL	147	Colorimetrico

✓ **Reagenti disponibili** anche per gli **Analizzatori Y-15/Y-25** in tanichette dedicate.

✓ Reattivi liquidi ottimizzati per l'utilizzo su strumenti automatici.

✓ Senza pretrattamento specifico del campione.

✓ Applicazioni disponibili per gli analizzatori più diffusi. Consulta il tuo agente per maggiori informazioni.

