

ANALYSEUR PIR DE PAILLASSE : INFRAMATIC® WINE ANALYZER

Analyseur proche infrarouge (PIR) pour la détermination du titre alcoométrique et de la teneur en sucres



Spécifications et Avantages principaux :

- **Rapidité** - Analyse en moins d'une minute, décision immédiate
- **Fiabilité & précision**
- **Cellule verticale** (élimination des micro bulles)
- **Thermostatisation automatique** (stabilité des résultats)
- **Simplicité d'emploi** - utilisation par un personnel non qualifié
- **Maintenance facilitée** - système modulaire
- **Technologie récente et éprouvée** - plusieurs milliers d'exemplaires en service
- **Analyses en série** - programmeur automatisant la séquence de travail
- **Retour d'investissement rapide** - coût de l'analyse négligeable, aucun réactif, aucune préparation (*sauf pour les moûts*)

contact@isitec-lab.com - www.isitec-lab.com

Service commercial et technique :
Tél. : 05 67 34 09 60 - Fax : 01 34 29 61 90

Service réactifs et consommables :
Tél. : 05 63 02 46 64 - Fax : 01 34 29 61 90

192 rue Louis Lépine – Albasud - 82000 MONTAUBAN

Groupe Edynéo / ERCO Finances

Introduction

Connaître la teneur en alcool et en sucre des vins demeure d'une importance capitale en Œnologie. Aussi, acquérir ces informations à l'aide des méthodes traditionnelles s'avère coûteux en temps et en argent. Avec l'Inframatic Wine Analyser de Perten Instruments vous obtiendrez ces résultats en une minute. Cette méthode ne nécessite ni préparation de l'échantillon (sauf pour les moûts), ni réactif, ce qui rend le coût de l'analyse négligeable. Le retour sur investissement d'un Inframatic peut ainsi être inférieur à 6 mois.

Principe

Les constituants biochimiques du vin, en particulier l'alcool, absorbent la lumière du domaine proche-infrarouge, à des longueurs d'onde définies.

La mesure consiste à illuminer l'échantillon de vin contenu dans une cellule par des radiations proche-infrarouge, et à mesurer l'énergie réfléchie à chaque longueur d'onde.

La teneur d'un constituant est calculée selon une équation mathématique faisant intervenir les valeurs des énergies réfléchies.

Les calibrations proposées ont été validées sur une période de plus de 20 ans.

Un microprocesseur intégré effectue automatiquement les calculs. Les résultats sont affichés sur un écran à cristaux liquides et imprimés.

Avantages

L'analyseur Inframatic 8600 Wine a été conçu pour répondre aux besoins des laboratoires d'œnologie qui profitent ainsi d'un système standard aux performances reconnues.

En utilisant le principe de la réflexion proche infrarouge (PIR), il fournit des résultats d'une précision comparable à celle des méthodes usuelles mises en œuvre dans les laboratoires d'œnologie.

Sa simplicité d'emploi et sa facilité d'entretien permettent à l'Inframatic d'être utilisé en toute confiance par un personnel non qualifié.

De plus, l'Inframatic Wine est économique et écologique puisqu'il n'utilise aucun réactif coûteux et ne crée pas de déchets polluants.

Instrument

L'Inframatic Wine Analyser est composé de deux modules, lesquels sont totalement intégrés et fonctionnent comme un seul et même système.

1. Module NIR : Spectromètre utilisant des filtres interférentiels à bande passante étroite. La présentation de l'échantillon s'effectue grâce à une cellule de mesure à circulation, placée en position verticale, thermostatée à 20°C (+/- 0,1 °) par un système Peltier refroidi par air.
2. Module MPT : Unité de contrôle de l'échantillon régulant les cycles d'analyses. Celle-ci est constituée d'une pompe péristaltique, d'un module de régulation électronique de température et d'un programmeur ajustable d'initialisation des cycles.

Mode opératoire

Analyse au coup par coup à la demande ou en série.

Lorsqu'un échantillon isolé doit être analysé, il est aspiré pendant 10 secondes pour être amené vers la cellule de mesure.

Le volume prélevé, 5 ml, est suffisant pour éviter toute contamination d'un échantillon sur le suivant .

L'échantillon est alors thermostaté à 20°C, pendant 25 secondes avant d'être analysé par le spectromètre.

La mesure des constituants est effectuée en 25 secondes. Un cycle d'analyse complet requière moins d'une minute.

Dans le mode d'analyse en série, le programmeur initie un nouveau cycle dès que le précédent est terminé.

Le programmeur est prévu pour piloter un distributeur d'échantillons.

L'analyse de la série d'échantillons est automatique et ne nécessite pas l'intervention de l'opérateur.

Spécifications

Dimensions (HxLxl) : 340 x 410 x 370 mm

Poids net : 27,4 kg

Alimentation électrique : 230 V/ 50 Hz

Durée de l'analyse : 1 minute

Taille de l'échantillon / Temp. de l'échantillon : 5 ml / 20 °

Gamme (alcool /sucres) : 9 à 70%vol /20 à 220 g/l

Précision (alcool / sucres) : < 0.03 % / 2 à 5 g/l