

ANALISADOR SENTIA™

A melhor e mais rápida
ferramenta de análise do vinho



**ENOBASIL**

**SENTIA™**

Criado na AUSTRÁLIA 



A melhor e mais rápida ferramenta de análise do vinho

O analisador Sentia é a ferramenta mais conveniente de análise de vinhos disponível para enólogos, técnicos laboratoriais e vinicultores. O Sentia é um potenciômetro portátil que executa métodos de detecção eletroquímica e está atualmente equipado para testar os 6 principais aspectos do vinho medidos durante o processo de vinificação:

- Ácido acético
- Frutose
- Ácido málico
- SO2 livre
- Glicose
- Acidez titulável



Resultados rápidos para decisões rápidas



Fácil e intuitivo para qualquer membro da equipa



O tamanho portátil permite-lhe fazer análises na adega



Calibração automática



Carregue os resultados para um PC, tablet ou telemóvel através de Wi-Fi



Económico



Tela sensível ao toque



Resultados reproduzíveis, comparáveis a outros métodos de teste



É possível realizar mais de 100 testes com uma única carga



Sem produtos químicos perigosos para um manuseamento seguro

Funcionalidades do dispositivo Sentia



1. Botão de energia para ligar/desligar
2. Touch Screen para uma operação fácil
3. Botão de ejeção da tira de teste para uma eliminação sem complicações
4. Porta de tiras de teste e tampa de proteção para inserção das tiras de teste Sentia e proteção de hardware
5. Porta de carregamento USB para carregamento

Como é que o Sentia funciona?

Proveniente de uma linhagem de dispositivos médicos modernos POC concebidos pela Universal Biosensors, o Sentia utiliza os mesmos conhecimentos em tecnologia de cuidados de saúde para fornecer resultados significativos, precisos e consistentes sobre os vinhos, em minutos.

As tiras de teste especializadas e exclusivas para cada método de teste têm uma série de reagentes comuns da indústria amplamente reconhecidos e pesquisados, secos numa pequena câmara de reação contida na tira. Assim que esta tira de teste for inserida no dispositivo e aplicada uma única gota de amostra, os reagentes dissolvem-se e reagem com o vinho, enquanto o dispositivo fornece uma voltagem aos elétrodos da tira. Em seguida, os eletrões são transferidos na superfície do elétrodo da tira e a corrente gerada por esta troca de eletrões é medida através de técnicas eletroquímicas, como a voltametria de onda quadrada e a amperometria.

Os algoritmos baseados em aprendizagem automática e os parâmetros de calibração gerados a partir de métodos de referência da indústria são aplicados para fornecer um resultado final dentro de minutos da aplicação da amostra.

Sobre a Universal Biosensors

www.sentiaanalysis.com

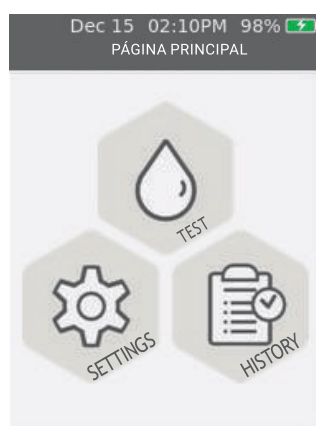


A Universal Biosensors Inc (UBI) é uma empresa global de biossensores e líder mundial em tecnologia de células eletroquímicas. O objetivo da UBI é utilizar a sua tecnologia patenteada de biossensores para desenvolver uma gama diversificada de tiras de teste de biossensores utilizadas nos nossos analisadores portáteis para uma deteção económica, simples e precisa de analitos de interesse em várias indústrias, incluindo saúde humana, saúde veterinária, ambiente e agricultura. A UBI é uma empresa cotada na Bolsa de Valores Australiana (ASX:UBI) e opera a partir da sua sede, fábrica e laboratório de pesquisa em Melbourne, Vitória, Austrália.



Como realizar um teste

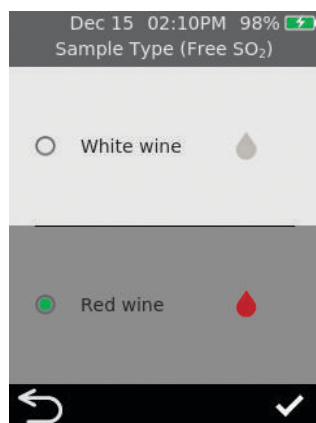
Através de um software intuitivo concebido para o guiar através do processo passo a passo, os testes nunca foram tão fáceis.



Selecione um analito para testar

Na tela principal, toque no botão TEST (TESTE). Isto direciona-o para a tela TEST TYPE (TIPO DE TESTE) para a seleção do analito.

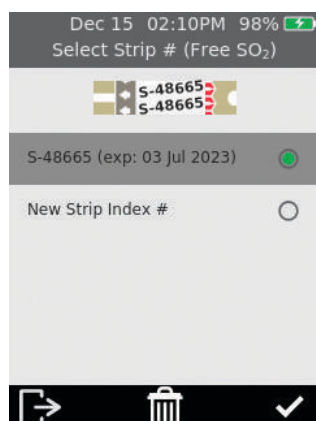
1



Selecione o tipo e o nome da amostra

O Sentia vai pedir-lhe para selecionar um estilo de vinho (tinto ou branco) e introduzir os detalhes da amostra.

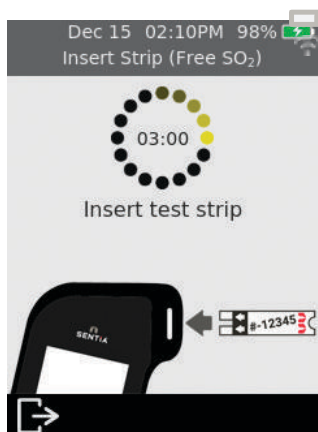
2



Selecione o tipo de tira e o número de índice corretos

Cada analito tem a sua própria tira de teste única e cada tira tem um número de índice identificador. O número de índice fornece os dados de calibração

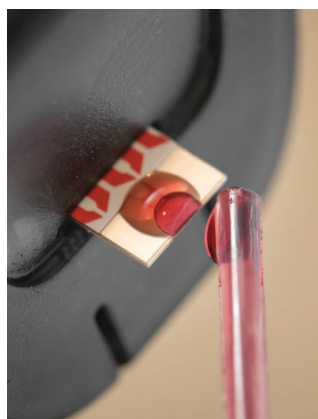
3



Introduza a tira

As setas nas tiras facilitam a orientação correta.

4



Aplique a amostra

Transfira uma única gota ($\geq 8 \mu\text{L}$) de amostra para o “compartimento” semicircular da tira de teste. Nota: algumas amostras requerem uma etapa de diluição antes da análise.

5



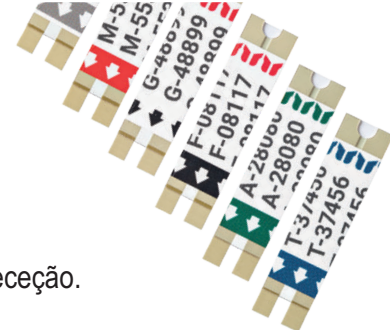
Detecção

Os resultados são detectados dentro de 1-2 minutos para a maioria dos analitos.

6

Tiras de teste e diluentes Sentia

Todos os frascos de tiras Sentia contêm 25 tiras e devem ser conservados a frio após a recepção.
Condições de armazenamento: 2 °C a 8 °C (35,6 °F a 46,4 °F).



Ácido acético

Código do produto: 30730

Monitorize os níveis de ácido acético do vinho em tempo real para melhor prevenir a formação de manchas durante o armazenamento. Níveis elevados de ácido acético estão associados à deterioração microbiana e a um cheiro e sabor de vinagre.



Especificações:

Tipo de amostra:	vinho tinto ou branco
Intervalo de medição:	0,1 – 1,5 g/L
Diluição necessária:	sim
Tempo para testar uma amostra:	< 3,5 minutos

Anidrido sulfuroso livre

Código do produto: 30230

Analise os níveis de dióxido de anidrido sulfuroso livre no vinho após a fermentação diretamente no barril ou tanque para prevenir o desenvolvimento de falhas microbianas e oxidativas.



Especificações:

Tipo de amostra:	vinho tinto ou branco pós-fermentação
Intervalo de medição:	3 – 50 mg/L
Diluição necessária:	não
Tempo para testar uma amostra:	<1 minuto

Ácido málico

Código do produto: 30430 (tiras)
91002 (diluente)

Monitorize o progresso de uma fermentação malolática ativa diretamente no barril ou tanque para obter os níveis de ácido málico em tempo real.



Especificações:

Tipo de amostra:	vinho tinto ou branco
Intervalo de medição:	0,05 – 5 g/L
Diluição necessária:	sim
Tempo para testar uma amostra:	<1 minuto

Açúcares residuais (gli/fru)



Código do produto: 30330 (Glu)
30530 (Fru tiras)
91004 (Fru diluente)

Monitorize com confiança o progresso de um fermento primário até à secagem. Tome medidas para mitigar rapidamente os fermentos lentos ou presos ao medir o total de açúcares residuais e a proporção de açúcares fermentáveis individuais.

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,1 – 10 g/L
Diluição necessária: não
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,1 – 10 g/L
Diluição necessária: sim
Tempo para testar uma amostra: < 2 minutos

Acidez titulável (pH 7,00 e pH 8,00)

Código do produto: 30630

Meça a acidez titulável em amostras de suco de uva e vinho, para obter informações valiosas sobre a maturação da uva e para avaliar os níveis de acidez antes de ajustes ácidos.



Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 3 – 10 g/L
Diluição necessária: não
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Caso do analisador

Código do produto: 90210

Esta elegante caixa fina irá proteger o seu Sentia de quedas e desgaste geral, ao mesmo tempo que melhora a sua funcionalidade. A caixa inclui caneta de teclado, cordão removível e clipe de cinto, e o acabamento brilhante melhora a visibilidade na adega.

Especificações:

Dimensões: 161,5 x 92 x 41,5 mm
(6,36 x 3,62 x 1,63 in)
Peso: 89 g (3,14 oz)



Empresas do Grupo:



Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY



Brignoles - FRANCE



ENOVENETA | BRASIL
Caxias do Sul - RS - BRASIL
Rua João Antonio Covolan, 136 - Cep 95030-410
Fone: +55 (54) 3226.5068
Whatsapp: +55 (54) 99640.6486
enobrasil@enobrasil.com.br
www.enobrasil.com.br
www.prosleeve.com.br

