

## Témoignages

*"Sentia est si facile. J'économise beaucoup de temps et d'argent, j'ai moins de travail et c'est extrêmement précis. Chaque viticulteur en a besoin, c'est indéniable."*

**Sandor Faludi, viticulteur, Prohibition Cellars Woodinville, WA, USA**

*"Pour tous les tests qu'il permet de réaliser, cet appareil constitue un choix judicieux et abordable pour les vignobles de toute taille..."*

**Chris Eberle, viticulteur, Eberle Winery, Paso Robles, CA, USA**

*"Avec mon nouveau Sentia, je n'ai pratiquement plus besoin de matériel de laboratoire. Plus rapide, plus facile et plus précis. Cette invention, c'est l'avenir."*

**Tyler Farnsworth, viticulteur, Laterus Winery Snohomish, WA, USA**

*"Pour nous, cet appareil innovant et simple d'utilisation a permis de réduire notre surveillance du SO<sub>2</sub> libre d'un processus de deux semaines à un processus de deux jours."*

**Don Schroeder, viticulteur, Sea Smoke Santa Rita Hills, Santa Barbara, CA, USA**

*"Le Sentia a changé la donne pour moi... Je peux contrôler des fûts ou des réservoirs individuels ou effectuer des contrôles composites à tout moment, pour une fraction du coût d'un laboratoire tiers effectuant la même analyse."*

**Larry Schaffer, propriétaire et viticulteur, Tercero Wines Los Olivos, CA, USA**

*"Le nombre d'heures économisées au laboratoire grâce à Sentia est juste incroyable."*

**Riley Hollenbach, viticulteur, Bartier Bros. Vineyard & Winery Oliver, Colombie-Britannique, Canada**

*"Je trouve l'utilisation du Sentia fantastique ! Il me permet d'évaluer plus fréquemment notre jus de raisin et notre vin et de raccourcir le délai d'obtention des résultats, ce qui me fait gagner du temps et me permet de prendre de meilleures décisions en matière d'élaboration du vin."*

**Brad Atkins, propriétaire/viticulteur, Steels Gate Wines Dixons Creek, VIC, Australie**

*"Mon beau-père fait du vin depuis 40 ans et a toujours été sceptique à l'égard des nouvelles technologies. Lorsqu'il a utilisé le Sentia pour la première fois, il a été instantanément conquis!"*

**Stephanie Helm & Ben Osborne, vignerons et viticulteurs, Vintners Daughter –Murrumbateman, NSW, Australie**



<https://sentiaanalysis.com/>

Pour une démonstration gratuite, appelez :

Conçu par

Universal Biosensors Pty Ltd  
1 Corporate Avenue, Rowville, 3178, Victoria, Australia



[www.universalbiosensors.com](http://www.universalbiosensors.com)  
[SentiaSales@universalbiosensors.com](mailto:SentiaSales@universalbiosensors.com)



**SENTIA™**

L'outil d'analyse du vin le plus pratique qui soit



Mesure de 6 analytes clés du vin en quelques minutes

Disponible en Amérique du Nord, en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Europe, au Chili et en Afrique du Sud



POWERED BY  
**Universal Biosensors**



**Test portatif**  
dans la cave



**Écran tactile**  
pour une  
utilisation facile



**Facile, intuitif**  
aucune formation  
particulière n'est  
requis



**Petite taille de  
l'échantillon**  
moins de  
gaspillage



**Résultats rapides**  
décisions rapides



**Auto-calibrage**  
tranquillité d'esprit



**Abordable**  
réduction des  
coûts

## Gamme de produits

<b>Analyseur</b>	Code produit 90200
<b>Interface</b>	Sans fil (2,4 GHz)
<b>Mise hors tension automatique</b>	Configurable : désactivé ; 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes
<b>Dimensions</b>	147 x 84 x 32 mm (5,79 x 3,31 x 1,26 in)
<b>Poids</b>	210 g (7,41 oz)
<b>Coque de protection (+stylét)</b>	Code produit 90210
<b>Dimensions</b>	161,5 x 92 x 41,5 mm (6,36 x 3,62 x 1,63 in)
<b>Poids</b>	89 g (3,14 oz)
<b>Acide acétique</b>	Code produit 30730
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc
<b>Plage de mesure</b>	De 0,1 à 1,5 g/L
<b>Durée du test</b>	<3,5 min
<b>Dilution requise</b>	Oui (1 dose d'échantillon, 3 doses d'eau désionisée/distillée)
<b>SO<sub>2</sub> libre</b>	Code produit 30230
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc post-fermentaire
<b>Plage de mesure</b>	De 3 à 50 mg/L
<b>Durée du test</b>	<1 min
<b>Dilution requise</b>	Non
<b>Fructose</b>	Codes produit : 30530 (bandelettes) ; 91004 (diluant)
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc
<b>Plage de mesure</b>	De 0,1 à 10 g/L
<b>Durée du test</b>	<2 min
<b>Dilution requise</b>	Oui (1 dose d'échantillon, 4 doses de diluant Sentia pour fructose)
<b>Glucose</b>	Code produit 30330
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc
<b>Plage de mesure</b>	De 0,1 à 10 g/L
<b>Durée du test</b>	<1 min
<b>Dilution requise</b>	Non
<b>Acide Malique</b>	Codes produit : 30430 (bandelettes) ; 91002 (diluant)
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc
<b>Plage de mesure</b>	De 0,05 à 5 g/L
<b>Durée du test</b>	<1 min
<b>Dilution requise</b>	Oui (1 dose d'échantillon, 4 doses de diluant Sentia pour acide malique)
<b>Acidité titrable (pH 7,00 &amp; 8,20)</b>	Code produit 30630
<b>Type d'échantillon</b>	Vin rouge ou vin blanc
<b>Plage de mesure</b>	De 3 à 10 g/L
<b>Durée du test</b>	<1 min
<b>Dilution requise</b>	Non



Instructions faciles à suivre sur l'écran tactile



Test dans la cave



Petit échantillon requis > de 8 µL à 100 µL



Résultats détectés en quelques minutes