

Kundenmeinungen

"Sentia ist so leicht zu bedienen. Ich spare Geld, Zeit, habe weniger Arbeit und erhalte präzise Ergebnisse. Für mich steht fest: Jeder Winzer sollte so ein Gerät haben."

Sandor Faludi, Winzer, Prohibition Cellars Woodinville, WA, USA

"Wenn man sich anschaut, wie viele verschiedene Tests dieses Gerät ausführen kann, realisiert man schnell, dass es eine sinnvolle und kostenmäßig überschaubare Investition für Weingüter jeder Größenordnung ist."

Chris Eberle, Winzer, Eberle Winery, Paso Robles, CA, USA

"Dank des Sentia brauche ich fast keine anderen Laborgeräte mehr. Schneller, einfacher und exakter. Das ist definitiv Technik aus der Zukunft!"

Tyler Farnsworth, Winzer, Laterus Winery Snohomish, WA, USA

"Für uns hat dieses Gerät die Überwachung des freien Schwefeldioxids von zwei Wochen auf zwei Tage reduziert."

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

"Das Sentia war für mich ein Game Changer: Jetzt kann ich jederzeit einzelne Fässer bzw. Tanks prüfen oder Komposit-Tests machen, und es kostet mich nur einen Bruchteil von dem, was ein Labor mir für genau die gleiche Analyse berechnen würde."

**Larry Schaffer, Winzer und Weingutbesitzer, Tercero Wines
Los Olivos, CA, USA**

"Ich kann fast nicht mehr ausrechnen, wie viele Stunden Arbeitszeit ich mit dem Sentia schon gespart habe."

**Riley Hollenbach, Winzer, Bartier Bros. Vineyard & Winery Oliver,
British Columbia, Kanada**

"Die Nutzung des Sentia funktioniert für uns einwandfrei. Ich kann jetzt den Traubensaft und den Wein häufiger prüfen und habe die Ergebnisse schneller vorliegen. So spare ich Zeit und kann letztendlich Entscheidungen treffen, die die Produktion und ihre Ergebnisse verbessern."

**Brad Atkins, Winzer und Weingutbesitzer, Steels Gate Wines
Dixons Creek, VIC, Australien**

"Mein Schwiegervater ist seit 40 Jahren Winzer und ist neuer Technologie gegenüber nicht sehr aufgeschlossen. Aber als er das Sentia zum ersten Mal verwendet hat, war es ganz anders, und er war sofort überzeugt."

**Stephanie Helm & Ben Osborne, Winzerin, Vintners Daughter -
Murrumbateman, NSW, Australien**



<https://sentiaanalysis.com/>

**Rufen Sie uns an! Wir führen
Ihnen das Gerät kostenlos vor:**

Entwicklung:

Universal Biosensors Pty Ltd
1 Corporate Avenue, Rowville VIC 3178, Australien



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



SENTIA™

Das benutzerfreundlichste Wein-Analysegerät auf dem Markt



Sechs häufige Weinanalysen in wenigen Minuten!

Jetzt verfügbar in Nordamerika, Australien,
Neuseeland, Europa, Chile und Südafrika





Tragbares Mobilgerät
Für Tests vor Ort



Touchscreen
Zur leichten Bedienung



Einfach und intuitiv zu bedienen
Keine Schulung notwendig



Kleine Stichprobenmenge
Weniger Produktverbrauch



Schnelle Ergebnisse
Schnelle Entscheidungen



Selbstkalibrierend
Mit Sicherheit korrekte Ergebnisse



Wirtschaftlich
Jeden Tag Kosten sparen

Produktpalette

Messgerät	Produktnummer: 90200
Konnektivität	Drahtlos (2,4 GHz)
Automatische Abschaltung	Einstellbar: Deaktiviert, 10 min, 20 min oder 30 min
Abmessungen	14,7 x 8,4 x 3,2 cm
Gewicht	210 g
Gehäuse des Messgeräts (+Stylus)	Produktnummer: 90210
Abmessungen	16,15 x 9,2 x 4,15 cm
Gewicht	89 g
Essigsäure	Produktnummer: 30730
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein
Messbereich	0,1-1,5 g/l
Testdauer	<3,5 min
Verdünnung notwendig	Ja (1 Anteil Stichprobenmaterial, 3 Anteile destilliertes Wasser)
Freies Schwefeldioxid	Produktnummer: 30230
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein nach der Fermentierung
Messbereich	3-50 mg/L
Testdauer	<1 min
Verdünnung notwendig	Nein
Fruktose	Produktnummern: 30530 (Streifen); 91004 (Verdünnungsmittel)
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein
Messbereich	0,1-10 g/L
Testdauer	<2 min
Verdünnung notwendig	Ja (1 Anteil Stichprobenmaterial, 4 Anteile Sentia-Fruktosepuffer)
Glukose	Produktnummer: 30330
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein
Messbereich	0,1-10 g/L
Testdauer	<1 min
Verdünnung notwendig	Nein
Äpfelsäure	Produktnummern: 30430 (Streifen); 91002 (Verdünnungsmittel)
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein
Messbereich	0.05-5 g/L
Testdauer	<1 min
Verdünnung notwendig	Ja (1 Anteil Stichprobenmaterial, 4 Anteile Äpfelsäurepuffer)
Titrierbare Gesamtsäure (pH 7,0 & 8,2)	Produktnummer: 30630
Stichprobentyp	Rot- oder Weißwein
Messbereich	3-10 g/L
Testdauer	<1 min
Verdünnung notwendig	Nein



Leicht verständliche Bildschirmanweisungen



Schnelle und einfache Tests vor Ort



Kleine Stichprobenmenge: > 8-100 µl



Ergebnisse innerhalb weniger Minuten