

## Testimonianze

*"Sentia è davvero semplice da utilizzare. Mi fa risparmiare un sacco di tempo, tanti soldi, mi fa lavorare di meno ed è estremamente preciso. Ogni viticoltore ne ha bisogno, non c'è dubbio."*

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

*"Grazie ai molteplici test che questo apparecchio è in grado di eseguire, Sentia rappresenta la scelta migliore e più conveniente per le aziende vinicole di qualsiasi dimensione..."*

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

*"Le attrezzature da laboratorio non mi servono praticamente più grazie al mio nuovo Sentia. È più veloce, facile e preciso. È il futuro."*

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

*"Questo dispositivo moderno e semplice da usare ci ha permesso di ridurre da due settimane a due giorni la nostra attività di monitoraggio di SO<sub>2</sub> libero."*

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

*"Il dispositivo Sentia è stato la svolta... Posso controllare singoli barili e/o cisterne oppure effettuare controlli multipli ogni volta che lo desidero a un costo inferiore rispetto a quello di un laboratorio terzo che esegue le stesse analisi."*

**Larry Schaffer, proprietario e enologo, Tercero Wines  
Los Olivos, CA, USA**

*"Non riesco nemmeno a calcolare il numero di ore risparmiate in laboratorio grazie a Sentia."*

**Riley Hollenbach, enologo, Bartier Bros. Vineyard & Winery Oliver,  
British Columbia, Canada**

*"L'utilizzo di Sentia è straordinario! Posso valutare con maggiore frequenza il nostro succo d'uva e il nostro vino, riducendo i tempi di consegna dei risultati, con conseguente risparmio di tempo e con la possibilità di prendere decisioni migliori in materia di vinificazione."*

**Brad Atkins, proprietario/vignaiolo, Steels Gate Wines  
Dixons Creek, VIC, Australia**

*"Mio suocero produce vino da 40 anni ed è sempre stato scettico nei confronti delle nuove tecnologie da quando ha utilizzato Sentia le prime volte si è subito convertito!"*

**Stephanie Helm & Ben Osborne, enologa e viticoltore, Vintners  
Daughter - Murrumbateman, NSW, Australia**



<https://sentiaanalysis.com/>

**Per una dimostrazione gratuita  
telefonare al numero:**

**Progettato da**

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™**

**Lo strumento di analisi del  
vino più pratico al mondo**



**Misura in pochi minuti 6 analiti principali  
del vino**

Ora disponibile in Nord America, Australia,  
Nuova Zelanda, Europa, Cile e Sudafrica



POWERED BY  
**Universal  
Biosensors**



**Portatile**  
test direttamente  
in cantina



**Touch screen**  
facile da usare



**Semplice, intuitivo**  
non è richiesta  
una formazione  
specifica



**Campioni di piccole  
dimensioni**  
meno sprechi



**Risultati rapidi**  
decisioni veloci



**Calibrazione  
automatica**  
maggiore  
accuratezza



**Accessibile**  
Risparmio sui  
costi

## Caratteristiche del prodotto

<b>Misuratore</b>	Codice prodotto: 90200
<b>Interfaccia</b>	Wireless (2,4 GHz)
<b>Spegnimento automatico</b>	Configurabile: disattivato; 10 min, 20 min, 30 min
<b>Dimensioni</b>	147 x 84 x 32 mm (5,79 x 3,31 x 1,26 in)
<b>Peso</b>	210 g (7,41 oz)
<b>Custodia del misuratore (+stilo)</b>	Codice prodotto: 90210
<b>Dimensioni</b>	161,5 x 92 x 41,5 mm (6,36 x 3,62 x 1,63 in)
<b>Peso</b>	89 g (3,14 oz)
<b>Acido acetico</b>	Codice prodotto: 30730
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 0,1 a 1,5 g/L
<b>Durata del test</b>	< 3,5 min
<b>Diluizione richiesta</b>	Si (1 parte di campione, 3 parti di acqua deionizzata/distillata)
<b>SO<sub>2</sub> libero</b>	Codice prodotto: 30230
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco post fermentazione
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 3 a 50 mg/L
<b>Durata del test</b>	< 1 min
<b>Diluizione richiesta</b>	No
<b>Fruttosio</b>	Codici prodotto: 30530 (strisce); 91004 (diluente)
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 0,1 a 10 g/L
<b>Durata del test</b>	< 2 min
<b>Diluizione richiesta</b>	Si (1 parte di campione, 4 parti di tampone di fruttosio Sentia)
<b>Glucosio</b>	Codice prodotto: 30330
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 0,1 a 10 g/L
<b>Durata del test</b>	< 1 min
<b>Diluizione richiesta</b>	No
<b>Acido malico</b>	Codici prodotto: 30430 (strisce); 91002 (diluente)
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 0,05 a 5 g/L
<b>Durata del test</b>	< 1 min
<b>Diluizione richiesta</b>	Si (1 parte di campione, 4 parti di tampone acido malico Sentia)
<b>Acidità misurabile (pH 7,00 e 8,20)</b>	Codice prodotto: 30630
<b>Tipo di campione</b>	Vino rosso o bianco
<b>Intervallo di misurazione</b>	da 3 a 10 g/L
<b>Durata del test</b>	< 1 min
<b>Diluizione richiesta</b>	No



Indicazioni su touch-screen facili da seguire



Test in cantina



Basta un piccolo campione > da 8 µL a 100 µL



Risultati rilevati in pochi minuti