

Testimonios

"Sentia es una herramienta muy sencilla. Ahorro un mucho de tiempo, un mucho de dinero, tengo que trabajar menos y, además, es muy precisa. Sin lugar a dudas, todo enólogo necesita una."

Sandor Faludi, enólogo de Prohibition Cellars en Woodinville, WA (EE. UU.)

"Teniendo en cuenta todas las pruebas que esta herramienta puede hacer, estamos ante una elección inteligente y asequible para todo tipo de bodegas..."

Chris Eberle, enólogo de Eberle Winery en Paso Robles, CA (EE. UU.)

"Gracias a Sentia ya casi no necesito material de laboratorio. Es más rápida, más sencilla y más precisa. Esto es el futuro."

Tyler Famsworth, enólogo de Laterus Winery en Snohomish, WA (EE. UU.)

"En nuestro caso, este dispositivo innovador y fácil de usar ha conseguido que, en vez de dos semanas, solo tardemos dos días en llevar a cabo las tareas de control de SO₂ libre."

Don Schroeder, enólogo de Sea Smoke en Santa Rita Hills, Santa Barbara, CA (EE. UU.)

"El dispositivo Sentia ha supuesto un punto de inflexión para mí... Ahora puedo controlar barricas o depósitos individuales y hasta hacer comprobaciones de compuestos en cualquier momento y todo ello por una pequeña parte del coste que me supondría encargar el mismo análisis a un laboratorio externo."

Larry Schaffer, propietario y enólogo de Tercero Wines en Los Olivos, CA (EE. UU.)

"No puedo ni llegar a imaginar la cantidad de horas que nos hemos ahorrado en laboratorios gracias a Sentia."

Riley Hollenbach, enólogo de Bartier Bros. Vineyard & Winery en Oliver, Columbia Británica (Canadá)

"Empezar a utilizar Sentia ha sido algo fantástico! Me ha permitido evaluar nuestro zumo de uva y nuestro vino con más frecuencia, así como reducir el tiempo de entrega de los resultados, lo que, en última instancia, me ha ahorrado tiempo y me ha permitido tomar mejores decisiones a la hora de elaborar vino."

Brad Atkins, propietario y viticultor de Steels Gate Wines en Dixons Creek, VIC (Australia)

"Mi suegro lleva 40 años elaborando vino y siempre se ha mostrado escéptico ante las nuevas tecnologías. Sin embargo, tras utilizar Sentia un par de veces, ha cambiado totalmente de parecer."

Stephanie Helm y Ben Osborne, enólogos y viticultores de Vintners Daughter en Murrumbateman, NSW (Australia)



<https://sentiaanalysis.com/>

Para una demostración gratuita,
llama al:

Diseñado por

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



www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com




SENTIA™

La herramienta de análisis
de vinos más práctica
del mercado



Mide 6 parámetros clave del vino en
cuestión de minutos

Ahora disponible en Norteamérica, Australia,
Nueva Zelanda, Europa, Chile y Sudáfrica



POWERED BY
Universal
Biosensors



Dispositivo portable
para hacer pruebas
en la bodega



Pantalla táctil
para un uso más
sencillo



**Dispositivo fácil
e intuitivo,**
no requiere
formación especial



**Tamaño de
muestra pequeño**
menos desperdicio



Resultados rápidos
decisiones inmediatas



Calibración automática
tranquilidad



Asequible
ahorra en gastos

Gama de productos

Medidor	Código del producto: 90200
Interfaz	Inalámbrico (2,4 GHz)
Apagado automático	Configurable: desactivado; 10 min, 20 min, 30 min
Dimensiones	147 x 84 x 32 mm (5,79 x 3,31 x 1,26 in)
Peso	210 g (7,41 oz)
Funda para medidor (+puntero)	Código del producto: 90210
Dimensiones	161,5 x 92 x 41,5 mm (6,36 x 3,62 x 1,63 in)
Peso	89 g (3,14 oz)
Ácido acético	Código del producto: 30730
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco
Rango de medida	De 0,1 a 1,5 g/L
Tiempo de prueba	<3,5 min
Dilución requerida	Sí (1 parte de muestra, 3 partes de agua desionizada/destilada)
SO₂ libre	Código del producto: 30230
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco posfermentación
Rango de medida	De 3 a 50 mg/L
Tiempo de prueba	<1 min
Dilución requerida	No
Fructosa	Códigos de producto: 30530 (tiras); 91004 (diluyente)
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco
Rango de medida	De 0,1 a 10 g/L
Tiempo de prueba	<2 min
Dilución requerida	Sí (1 parte de muestra, 4 partes de solución amortiguadora de fructosa de Sentia)
Glucosa	Código del producto: 30330
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco
Rango de medida	De 0,1 a 10 g/L
Tiempo de prueba	<1 min
Dilución requerida	No
Ácido málico	Códigos de producto: 30430 (tiras); 91002 (diluyente)
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco
Rango de medida	De 0,05 a 5 g/L
Tiempo de prueba	<1 min
Dilución requerida	Sí (1 parte de muestra, 4 partes de solución amortiguadora de ácido málico de Sentia)
Acidez titulable (pH 7,00 y 8,20)	Código del producto: 30630
Tipo de muestra	Vino tinto o blanco
Rango de medida	De 3 a 10 g/L
Tiempo de prueba	<1 min
Dilución requerida	No



Pantalla táctil fácil de usar



Posibilidad de hacer pruebas en la bodega



Muestra pequeña requerida > de 8 µL a 100 µL



Resultados obtenidos en cuestión de minutos