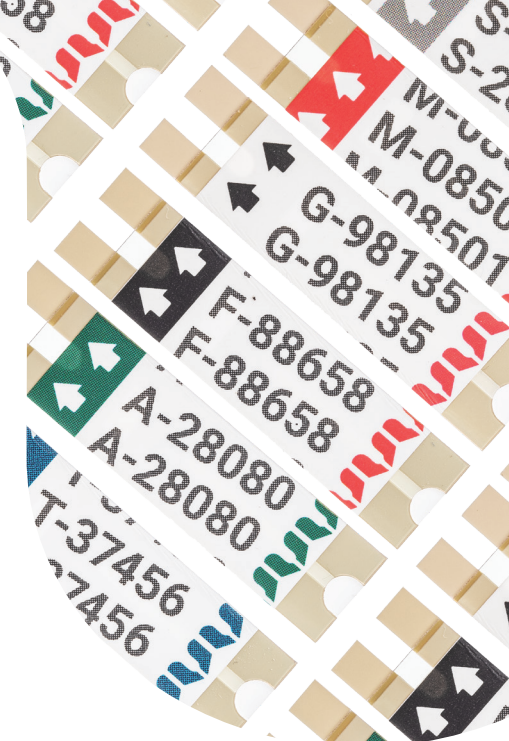


Vorbereitung von Stichproben für die Analyse mit Sentia

Für bestimmte Sentia-Analysen ist es notwendig, die Stichproben vorzubereiten, um ein exaktes Ergebnis zu erhalten.

Diese Anleitung enthält die folgenden Informationen:

1. Die empfohlenen Schritte, um eine Probe für Sentia genau zu verdünnen, entweder mit einem speziellen Sentia-Puffer (für Äpfelsäure und Fruktose) oder mit Reagenzqualität entmineralisiertem Wasser (für Essigsäure).
2. Die empfohlenen Arbeitsschritte zur korrekten Entgasung, wenn das Sentia-Analysegerät zur Bestimmung der titrierbaren Acidität (Gesamtsäure) verwendet werden soll. Diese Arbeitsschritte können auch bei anderen Analysen verwendet werden, wenn die Stichprobe zu viel Kohlenstoffdioxid enthält.



Messbereiche

Produkt-nummer	Produkt-bezeichnung	Messbereiche
30730	Essigsäure	0,1-1,5 g/l
30230	Freies Schwefeldioxid	3-75 mg/l
30530, 91004	Fruktose	0,1-10 g/l
30330	Glukose	0,1-10 g/l
30430, 91002	Äpfelsäure	0,05-5 g/l
30630	Titrierbare Acidität pH 7,0 und 8,2	3-10 g/l

Diese Materialien und Geräte benötigen Sie, um mit Sentia eine Stichprobe zu analysieren:

- das Sentia-Analysegerät
 - die für die jeweilige Analyse korrekten Sentia-Teststreifen
- Für Testmethoden, die eine Verdünnung und/oder Entgasung verlangen, benötigen Sie zusätzlich:
- Reagenzglas mit Kappe (möglichst aus Plastik, max. 5 ml)
 - Verdünnungslösung
 - Mikropipette und entsprechende Pipettenspitzen (möglichst 100-1000 µl)

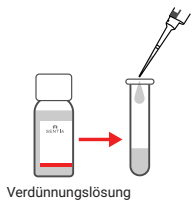
Vorbereitung der Stichprobe

Verdünnungsanleitung

Bei bestimmten Sentia-Tests muss die Stichprobe vor Verwendung verdünnt werden. Das Sentia-Analysegerät wird Sie während der Analyse an entsprechender Stelle darauf hinweisen. Wir empfehlen, die Verdünnung erst unmittelbar vor der Analyse vorzunehmen. Die untenstehende Tabelle zeigt Ihnen, welche Tests eine Verdünnung erfordern, und welches Verdünnungsverhältnis anzuwenden ist.

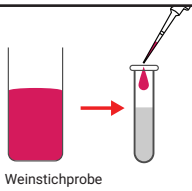
Test	Benötigte Verdünnungslösung	Verdünnungsverhältnis	Empfohlene Menge der Stichprobe	Empfohlene Menge der Verdünnungslösung	Verfallsdatum der verdünnten Stichprobe
Freies Schwefeldioxid	Keine Verdünnung notwendig. Stichprobe direkt auf den Aufnahmebereich des Teststreifens aufbringen.				
Äpfelsäure	Sentia-Äpfelsäurepuffer	1 Teil Wein : 4 Teile Äpfelsäurepuffer	100 µl	400 µl	Stichproben können bis zu 30 min vor Testdurchführung verdünnt werden.
Glukose	Keine Verdünnung notwendig. Stichprobe direkt auf den Aufnahmebereich des Teststreifens aufbringen.				
Fruktose	Sentia-Fruktosepuffer	1 Teil Wein : 4 Teile Fruktosepuffer	100 µl	400 µl	Stichproben können bis zu 30 min vor Testdurchführung verdünnt werden.
Essigsäure	Demineralisiertes oder destilliertes Wasser in Reagenzqualität.	1 Teil Wein : 3 Teile demineralisiertes/destilliertes Wasser	100 µl	300 µl	Stichproben können bis zu 30 min vor Testdurchführung verdünnt werden.
Titrierbare Acidität (Gesamtsäure)	Keine Verdünnung notwendig. Stichprobe direkt auf den Aufnahmebereich des Teststreifens aufbringen. Vorher Entgasen (siehe Seite 2).				

Anmerkung: Andere Verdünnungslösungen sollten nicht verwendet werden. Vermeiden Sie es, Verdünnungslösung aus verschiedenen Flaschen zu mischen, da dies die Pufferkonzentration ändern könnte. Prüfen Sie vor Verwendung das Herstellungs- bzw. Verfallsdatum der Pufferlösung (auf der Flasche angegeben).



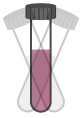
Schritt 1:

Pipettieren Sie mit einer Mikropipette die empfohlene Menge der Verdünnungslösung in ein sauberes Reagenzglas. Bitte entsorgen Sie die verwendete Pipettenspitze und ersetzen diese durch eine neue, saubere Pipettenspitze.



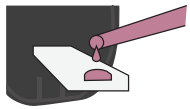
Schritt 2:

Pipettieren Sie die empfohlene Stichprobenmenge in das Reagenzglas und entsorgen Sie bitte die Pipettenspitze.



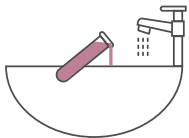
Schritt 3:

Verschließen Sie das Reagenzglas mit einer Kappe und schütteln Sie es sanft, um den Inhalt zu mischen.



Schritt 4:

Die verdünnte Wein-Stichprobe kann nun auf den Teststreifen aufgebracht werden.



Schritt 5:

Entsorgen Sie die Pufferlösung im Ausguss unter fließendem Wasser.

Ein Video, das die Arbeitsschritte beim Verdünnen erklärt, finden Sie hier:
<https://sentiaanalysis.com/preparing-diluted-samples-for-sentia-analysis/>

Entgasen

Um die **titrierbare Acidität (Gesamtsäure)** von Wein zu bestimmen, sollte die Stichprobe zunächst entgast werden.

Bei der Bestimmung von **Glukose, Fruktose, Äpfelsäure** und **Essigsäure** sollten Weinstichproben, die sichtbar sprudeln, ebenfalls entgast werden, um fehlerhafte Testergebnisse zu vermeiden.

Um die **Stichprobe zu entgasen**, empfehlen wir, die Stichprobe mindestens 10 Sekunden mit Ultraschall zu behandeln oder zu schütteln und sie dann zu belüften.

Anmerkung: Beim Testen auf freies Schwefeldioxid sollte keine vorherige Entgasung durchgeführt werden.



Weitere Informationen

Übersetzungen finden Sie hier:

<https://sentiaanalysis.com/sentia-dilution-and-sample-prep-instruction-guide/>

Die Sicherheitsdatenblätter der Pufferlösungen erhalten Sie bei Ihrem Lieferanten.

Sentia™ und das Sentia-Logo sind Trademarks von Universal Biosensors. Alle Rechte vorbehalten.
Design 79029, v3.4