

# Guida alla preparazione del campione per l'analisi Sentia

Per ottenere un risultato accurato, alcuni metodi Sentia richiedono una preparazione specifica del campione.

Questa guida illustra nel dettaglio:

1. La procedura consigliata per diluire i campioni utilizzando una soluzione Sentia specifica (per l'analisi dell'acido malico e del fruttosio) o acqua deionizzata (per l'acido acetico), prima di eseguire il test con l'analizzatore Sentia.
2. La procedura consigliata per degassare i campioni per l'analisi dell'acidità titolabile, oltre che per tutti i campioni che possono presentare un eccesso di anidride carbonica, prima dell'analisi con l'analizzatore Sentia.

## Intervalli di misurazione

Codice prodotto	Nome prodotto	Intervalli di misurazione
30730	<b>Acido acetico</b>	da 0,1 a 1,5 g/L
30230	<b>SO<sub>2</sub> libero</b>	da 3 a 50 mg/L
30530, 91004	<b>Fruttosio</b>	da 0,1 a 10 g/L
30330	<b>Glucosio</b>	da 0,1 a 10 g/L
30430, 91002	<b>Acido malico</b>	da 0,05 a 5 g/L
30630	<b>Acidità titolabile pH 7,0 e 8,2</b>	da 3 a 10 g/L

## Materiali e accessori necessari per analizzare i campioni con Sentia

- Analizzatore Sentia
  - Strisce reattive Sentia (specifiche per l'analita da analizzare)
- Per i metodi che richiedono una fase di diluizione o di degasaggio, sono necessari materiali e accessori supplementari:
- Provetta con tappo (in plastica, dimensione consigliata 5 mL o inferiore)
  - Soluzione diluente
  - Micropipetta e puntali per micropipetta (consigliati 100 - 1000 µL)

## Preparazione dei campioni

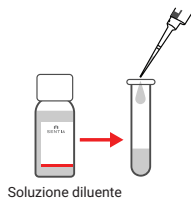
### Istruzioni per la diluizione

Prima di effettuare l'analisi, alcuni test Sentia richiedono la diluizione del campione. Questa operazione viene richiesta dall'analizzatore Sentia durante lo svolgimento del test di analisi. Si consiglia di eseguire la diluizione poco prima dell'esecuzione del test. Maggiori informazioni sulle diluizioni e sul rapporto di diluizione da utilizzare, consultare la seguente tabella.

Test	Soluzione diluita richiesta	Rapporto di diluizione	Volume di campione consigliato	Volume di diluente consigliato	Tempi di diluizione
<b>SO<sub>2</sub> libero</b>	Non è necessaria alcuna fase di diluizione. Aggiungere il campione direttamente sul bordo della striscia come indicato				
<b>Acido malico</b>	Tampone acido malico Sentia	1 parte di vino: 4 parti di tampone di acido malico	100 µL	400 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
<b>Glucosio</b>	Non è necessaria alcuna fase di diluizione. Aggiungere il campione direttamente sul bordo della striscia come indicato				
<b>Fruttosio</b>	Tampone di fruttosio Sentia	1 parte di vino: 4 parti di tampone di fruttosio	100 µL	400 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
<b>Acido acetico</b>	Acqua deionizzata (DI) o distillata	1 parte di vino: 3 parti di acqua DI	100 µL	300 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
<b>Acidità titolabile</b>	Non è necessaria alcuna fase di diluizione. Aggiungere il campione direttamente sul bordo della striscia come indicato, dopo il degasaggio (vedere pagina 2).				

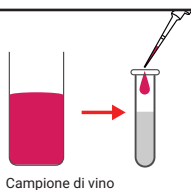
Nota: non utilizzare soluzioni di diluizione alternative. Evitare di combinare soluzioni tampone provenienti da flaconi diversi per non modificare la concentrazione del tampone. Prima dell'uso, verificare la data di produzione o la data di scadenza sul flacone della soluzione tampone.





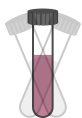
### Primo step:

Con una micropipetta, versare con precisione il volume raccomandato di soluzione diluente in una provetta pulita. Eliminare il puntale della pipetta usato e sostituirlo con uno nuovo.



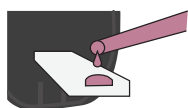
### Secondo step:

Versare con precisione nella provetta il volume di campione di vino raccomandato. Eliminare il puntale.



### Terzo step:

Chiudere la provetta e agitare delicatamente per mescolare.



### Quarto step:

Ora il campione di vino diluito è pronto per essere applicato alla striscia reattiva.



### Quinto step:

Smaltire la soluzione tampone nel lavandino con acqua corrente.

**Per consultare una video-guida sulla diluizione dei campioni, visitare il sito <https://www.universalbiosensors.com/products/sentia/resources/videos/>**

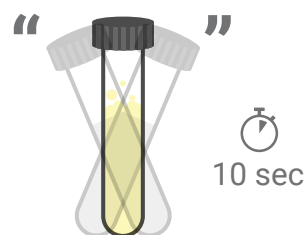
## Istruzioni per il degasaggio

Per la misurazione dell'**acidità titolabile** del vino, si raccomanda di degassare il vino prima dell'analisi.

Per **glucosio, fruttosio, acido malico e acido acetico**, si raccomanda di degassare i campioni di vino che presentano un'effervescenza visibile prima dell'analisi per evitare di ottenere risultati errati.

Per **degassare il campione**, si consiglia di sottoporre il vino a sonicazione o di agitarlo in un recipiente per almeno 10 secondi e di lasciarlo sfiatare.

Nota: NON si consiglia di degassare i campioni prima dell'analisi della  $SO_2$  libera.



## Ulteriori informazioni

Per le traduzioni visitare [www.universalbiosensors.com/products/sentia/resources/](http://www.universalbiosensors.com/products/sentia/resources/)  
Per informazioni sulla scheda di sicurezza della soluzione tampone, contattare il proprio fornitore.

Sentia™ e il logo Sentia sono marchi di Universal Biosensors. Tutti i diritti riservati. Artwork 79029, v3.2.1