



Über Universal Biosensors

Universal Biosensors Inc (UBI) ist ein globales Biosensor-Unternehmen und weltweit führend in der elektrochemischen Zelltechnologie. UBI hat sich zum Ziel gesetzt, seine patentierte Biosensortechnologie zu nutzen, um eine breite Palette von Biosensorteststreifen zu entwickeln, die in unseren tragbaren Analysegeräten für den kostengünstigen, mühelosen und präzisen Nachweis von Analyten in vielen Industriezweigen wie im Gesundheitswesen, der Tiergesundheit, dem Umweltschutz und der Landwirtschaft eingesetzt werden. UBI ist ein Unternehmen aus dem US-Bundesstaat Delaware, das an der Australian Securities Exchange (ASX:UBI) notiert ist. Der Hauptsitz, die Produktionsstätte und das Forschungslabor befinden sich in Melbourne, Victoria, Australien.

1 Corporate Avenue, Rowville,
Victoria, 3178, Australien

© 2023 Universal Biosensors



www.universalbiosensors.com

SentiaSales@universalbiosensors.com

Universal Biosensors™, Sentia™ Logos, Produkt- und Dienstleistungsamen, Designs und Slogans sind Marken von Universal Biosensors Pty Ltd und dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Universal Biosensors Pty Ltd verwendet werden. Alle anderen Namen, Logos, Produkt- und Servicennamen, Designs und Slogans sind das Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

Weintests leicht gemacht Das praktischste Weinanalyse Gerät am Markt



www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com



Sentia: ein Weinanalysator für schnelle und zuverlässige Tests

Der Analysator Sentia ist das praktischste Weinanalyse-Tool, das Winzern, Laborwissenschaftlern und Mitarbeitern in Weinkellern zur Verfügung steht. Sentia ist ein tragbarer Potentiostat für die Hand, der elektrochemische Nachweismethoden durchführt und derzeit für den Test von 6 wichtigen Weinanalyten ausgestattet ist, die während des Weinherstellungsprozesses gemessen werden:

- Essigsäure
- Fructose
- Apfelsäure
- Freies SO₂
- Glucose
- Titrierbare Gesamtsäure



Schnelle Ergebnisse für schnelle Entscheidungen



Einfach und intuitiv für jedes Teammitglied



Handliche Größe für die Analyse im Weinkeller



Automatische Kalibrierung



Hochladen der Ergebnisse auf PC, Tablet oder Smartphone per WLAN



Erschwinglich



Touchscreen-Display



Reproduzierbare Ergebnisse vergleichbar mit anderen Test-Methoden



Mehr als 100 Tests ohne Aufladung möglich



Keine gefährlichen Chemikalien für eine sichere Handhabung

Funktionen des Sentia-Geräts



1. **Betriebstaste** zum Ein/Ausschalten
2. **Touchscreen-Display** für eine einfache Bedienung
3. **Teststreifen-Auswurf-taste** zur schmutzfreien Entsorgung
4. **Teststreifenöffnung und Schutzkappe** zum Einführen von Teststreifen und Schutz der Hardware
5. **USB-Ladeanschluss** zum Aufladen

Wie funktioniert Sentia?

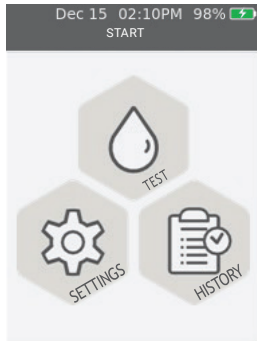
Sentia basiert auf modernen medizinischen POC-Geräten von Universal Biosensors und nutzt dasselbe Expertenwissen welches Universal Biosensors in der Medizintechnik gewonnen hat um aussagekräftige, genaue und konsistente Ergebnisse innerhalb von Minuten für Wein zu liefern.

Spezialisierte Teststreifen, die für jede Testmethode einzigartig sind, enthalten eine Reihe von weithin anerkannten und erforschten branchenüblichen Reagenzien, die in einer kleinen Reaktionskammer innerhalb des Streifens getrocknet werden. Sobald der Teststreifen in das Gerät eingeführt und ein Tropfen der Probe aufgetragen wird, lösen sich die Reagenzien auf und reagieren mit dem Wein, während das Gerät eine Spannung an die Elektroden des Streifens abgibt. An der Oberfläche der Streifenelektrode werden folglich Elektronen übertragen, und der durch diesen Elektronenaustausch erzeugte Strom wird mit elektrochemischen Techniken wie der Rechteckwellen-Voltammetrie und der Amperometrie gemessen.

Maschinenbasierte Lernalgorithmen und Kalibrierungsparameter, die aus Referenzmethoden der Industrie generiert wurden, werden dann angewendet, um Ihnen innerhalb von Minuten nach dem Auftragen der Probe ein endgültiges Ergebnis zu liefern.

Wie Sie einen Test durchführen

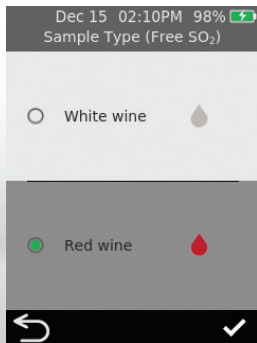
Mit der intuitiven Bedienoberfläche, die Sie Schritt für Schritt durch den Analyseprozess führt, war das Testen noch nie so einfach.



Analyten zum Testen auswählen

Tippen Sie auf dem Startbildschirm auf die Schaltfläche TEST. Dadurch gelangen Sie zum Bildschirm TESTTYP für die Analytauswahl.

1



Probentyp und Name auswählen

Sentia fordert Sie auf, eine Weinart (rot oder weiß) auszuwählen und Probendetails einzugeben.

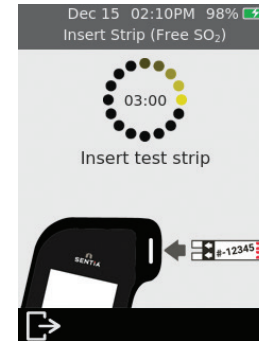
2



Streifentyp und Indexnummer korrekt auswählen

Jeder Analyt hat seinen eigenen eindeutigen Teststreifen und jede Streifencharge eine identifizierende Indexnummer. Die Indexnummer liefert Daten zur Streifenkalibrierung.

3



Teststreifen einlegen

Pfeilmarkierungen erleichtern die richtige Orientierung.

4



Probe auftragen

Geben Sie einen einzelnen Tropfen ($\geq 8 \mu\text{L}$) der Probe in die halbkreisförmige Öffnung des Teststreifens. Hinweis: Einige Proben erfordern vor der Analyse einen Verdünnungsschritt.

5



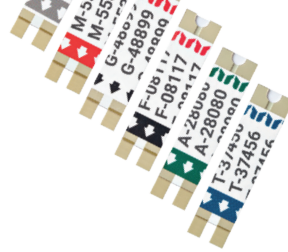
Erkennung

Ergebnisse werden für die meisten Analyten innerhalb von 1 bis 2 Minuten angezeigt.

6

Sentia-Teststreifen und Verdünnungsmittel

Alle Behälter mit Sentia-Streifen enthalten 25 Streifen und sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden. Lagerbedingungen: 2°C bis 8°C.



Essigsäure

Produktcode: 30730

Überwachen Sie den Essigsäuregehalt des Weins in Echtzeit, um die Bildung von Verunreinigungen während der Lagerung bestmöglich zu verhindern. Hohe Essigsäurewerte werden mit mikrobiellem Verderb, Essiggeruch und -geschmack in Verbindung gebracht.

Spezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein
Messbereich: 0,1 – 1,5 g/l
Verdünnung erforderlich: Ja
Zeit zum Testen einer Probe: < 3,5 Minuten



Freies Schwefeldioxid

Produktcode: 30230

Analysieren Sie den Gehalt an freiem Schwefeldioxid im Wein nach der Gärung direkt im Fass oder im Tank, um die Entwicklung von mikrobiellen und oxidativen Fehlern zu verhindern.

Spezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein nach der Gärung
Messbereich: 3 – 50 mg/l
Verdünnung erforderlich: Nein
Zeit zum Testen einer Probe: <1 Minute



Apfelsäure

Produktcode: 30430 (Streifen)
 91002 (Verdünnungsmittel)

Verfolgen Sie den Fortschritt einer aktiven malolaktischen Gärung direkt im Fass oder im Tank, um den Apfelsäuregehalt in Echtzeit zu ermitteln.

Spezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein
Messbereich: 0,05 – 5 g/l
Verdünnung erforderlich: Ja
Zeit zum Testen einer Probe: <1 Minute



Restzucker (Glu/Fru)

Produktcode: 30330 (Glu)
 30530 (Fru Streifen)
 91004 (Fru Verdünnungsmittel)



Verfolgen Sie zuverlässig den Fortschritt einer primären Fermentation bis zur Trockenheit. Um träge oder festgefahrene Gärungen schnell abzumildern, können Sie den Gesamtrestzucker und das Verhältnis der einzelnen fermentierbaren Zucker messen.

Glukosespezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein
Messbereich: 0,1 – 10 g/l
Verdünnung erforderlich: Nein
Zeit zum Testen einer Probe: <1 Minute

Fruktose-Spezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein
Messbereich: 0,1 – 10 g/l
Verdünnung erforderlich: Ja
Zeit zum Testen einer Probe: <2 Minuten

Titrierbare Gesamtsäure (pH 7,0 und 8,2)

Produktcode: 30630

Messen Sie den titrierbaren Acidität in Weinproben, um den Acidität zu beurteilen. Der Acidität des Weins wirkt sich auf die sensorischen Eigenschaften aus.

Spezifikationen:

Probenart: Rot- oder Weißwein
Messbereich: 3 – 10 g/l
Verdünnung erforderlich: Nein
Zeit zum Testen einer Probe: <1 Minute



Gehäusehülle

Produktcode: 90210

Diese stilvolle, schlanke Hülle schützt Ihr Sentia vor Stürzen und allgemeiner Abnutzung und verbessert gleichzeitig seine Funktionalität.

Die Hülle umfasst einen Keyboard-Stylus, ein abnehmbares Trageband und Riemenclip-Funktionen, und die helle Zierleiste verbessert die Sichtbarkeit in der Weinkellerei.

Spezifikationen:

Abmessungen: 161,5 x 92 x 41,5 mm
 (6,36 x 3,362 x 1,163 in)
Gewicht: 89 g (3,14 oz)

