



## À propos de Universal Biosensors

Universal Biosensors Inc (UBI) est une société mondiale de biocapteurs et un leader mondial de la technologie des cellules électrochimiques. L'ambition d'UBI est d'utiliser sa technologie brevetée de biocapteurs pour développer une gamme diversifiée de bandelettes de test de biocapteurs pour nos analyseurs portables ; pour une détection économique, facile et précise des analytes concernés, dans de nombreux secteurs, notamment la santé humaine, la santé animale, l'environnement et l'agriculture. UBI est une société américaine du Delaware cotée à l'Australian Securities Exchange (ASX : UBI) et opère depuis son siège social, son usine de fabrication et son laboratoire de recherche à Melbourne, Victoria, Australie.

1 Corporate Avenue, Rowville,  
Victoria, 3178, Australie

©2023 Universal Biosensors



[www.universalbiosensors.com](http://www.universalbiosensors.com)

[SentiaSales@universalbiosensors.com](mailto:SentiaSales@universalbiosensors.com)

Universal Biosensors™, les logos Sentia™, les noms de produits et de services, les conceptions et les slogans sont des marques commerciales d'Universal Biosensors Pty Ltd et ne peuvent être utilisés sans l'autorisation écrite préalable d'Universal Biosensors Pty Ltd. Tous les autres noms, logos, noms de produits et services, conceptions et slogans sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

## L'analyse des vins en toute simplicité

L'outil d'analyse de vin le plus pratique du marché



[www.universalbiosensors.com](http://www.universalbiosensors.com)  
[SentiaSales@universalbiosensors.com](mailto:SentiaSales@universalbiosensors.com)



# Sentia : un analyseur de vin pour des analyses rapides et fiables

L'analyseur Sentia est l'outil d'analyse de vin le plus pratique pour les vignerons, les scientifiques de laboratoire et les cavistes. Sentia est un potentiostat portable qui exécute des méthodes de détection électrochimique et est actuellement équipé pour tester 6 analytes clés du vin mesurés pendant le processus de vinification :

- Acide acétique
- Fructose
- Acide malique
- SO<sub>2</sub> libre
- Glucose
- Acidité titrable



**Des résultats rapides pour des décisions rapides**



**Facile et intuitif pour tous les membres de l'équipe**



**Sa petite taille vous permet d'analyser le vin directement sur place**



**Étalonnage automatique**



**Télécharger les résultats sur un PC, une tablette ou un téléphone via Wi-Fi**



**Abordable**



**Écran tactile**



**Résultats reproductibles comparables à d'autres méthodes de test**



**Plus de 100 tests réalisables avec une seule charge**



**Aucun produit chimique dangereux pour une manipulation en toute sécurité**

## Caractéristiques de l'appareil Sentia



1. **Bouton d'alimentation** pour allumer/éteindre
2. **Écran tactile** pour une utilisation facile
3. **Bouton d'éjection de la bandelette de test** pour un retrait aisé
4. **Port de bandelette de test et capuchon de protection** pour l'insertion des bandelettes de test Sentia et la protection du matériel
5. **Port de charge USB** pour recharger la batterie

## Comment fonctionne Sentia ?

Issu d'un pedigree de dispositifs médicaux POC modernes conçus par Universal Biosensors, Sentia utilise la même expertise en technologie de la santé pour fournir des résultats significatifs, précis et cohérents en quelques minutes dans le domaine du vin.

Les bandelettes de test spéciales propres à chaque méthode de test comportent une série de réactifs communs largement reconnus et étudiés dans l'industrie, qui sont séchés dans une petite chambre de réaction contenue dans la bandelette. Une fois que cette bandelette de test est insérée dans l'appareil et qu'une seule goutte d'échantillon est appliquée, les réactifs se dissolvent et réagissent avec le vin, tandis que l'appareil fournit de l'électricité aux électrodes de la bande. Des électrons sont par conséquent transférés à la surface de l'électrode en bande, et le courant généré à partir de cet échange d'électrons est mesuré à l'aide de techniques électrochimiques telles que la voltamétrie à onde carrée et l'ampérométrie.

Des algorithmes d'apprentissage automatique et des paramètres d'étalonnage générés à partir de méthodes de référence de l'industrie sont ensuite appliqués pour vous donner un résultat final quelques minutes après l'application de l'échantillon.

# Comment effectuer un test

Avec un logiciel intuitif conçu pour vous guider pas à pas tout au long du processus, les tests n'ont jamais été aussi faciles.



## Sélectionnez un analyte pour le test

Appuyez sur le bouton TEST depuis l'écran d'accueil. Cela vous amène à l'écran TYPE DE TEST pour la sélection de l'analyte.

1



## Sélectionnez le type et le nom de l'échantillon

Sentia vous demandera de sélectionner un style de vin (rouge ou blanc) et d'indiquer des informations sur l'échantillon.

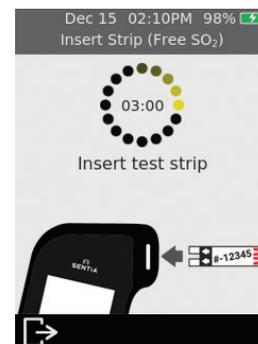
2



## Sélectionnez le type de bandelette et le numéro d'index correct

Chaque analyte a sa propre bandelette de test unique et chaque lot de bandelettes a un numéro d'index d'identification. Le numéro d'index fournit les données d'étalonnage de la bandelette.

3



## Insérez la bandelette

Les flèches sur les bandelettes permettent de trouver facilement la bonne orientation.

4



## Appliquez l'échantillon

Transférer une seule goutte ( $\geq 8 \mu\text{L}$ ) d'échantillon dans la « cavité » semi-circulaire de la bandelette réactive. Remarque : certains échantillons nécessitent une étape de dilution avant l'analyse.

5



## Détection

Résultats détectés en 1 à 2 minutes pour la plupart des analytes.

6

# Bandelettes de test et diluants Sentia

Tous les flacons de bandelettes Sentia contiennent 25 bandelettes et doivent être réfrigérés dès leur réception. Conditions de stockage : 2°C - 8°C (35,6°F - 46,4°F).



## Acide Acétique

**Code produit:** 30730

Contrôlez le niveau d'acide acétique en temps réel afin d'empêcher son développement lors du stockage. Un niveau élevé d'acide acétique est lié à un développement microbien et à un goût et une odeur de vinaigre.

### Caractéristiques:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc  
**Plage de mesure:** 0,1 – 1,5 g/L  
**Dilution requise:** Oui  
**Durée du test d'un échantillon:** <3.5 minutes



## Dioxyde de soufre libre

**Code produit:** 30230

Analysez les niveaux de dioxyde de soufre libre sur le vin après la fermentation directement au niveau du tonneau ou de la cuve pour éviter le développement microbien ou l'oxydation.

### Caractéristiques:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc après fermentation  
**Plage de mesure:** 3 – 50 mg/L  
**Dilution requise:** Non  
**Durée du test d'un échantillon:** <1 minute



## Acide malique

**Code produit:** 30430 (bandelettes)  
91002 (diluant)

Suivez la progression d'une fermentation malolactique active directement au niveau du tonneau ou de la cuve pour contrôler les niveaux d'acide malique en temps réel.

### Caractéristiques:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc  
**Plage de mesure:** 0,05 – 5 g/L  
**Dilution requise:** Oui  
**Durée du test d'un échantillon:** <1 minute



## Sucres résiduels (Glu/Fru)

**Code produit:** 30330 (Glu)  
30530 (Fru bandelettes)  
91004 (Fru diluant)



Suivez en toute confiance la progression d'un ferment primaire jusqu'à niveau sec. Faites en sorte d'atténuer rapidement les ferments lents ou bloqués en mesurant les sucres résiduels totaux et le rapport des sucres fermentescibles individuels.

### Spécifications glycémiques:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc  
**Plage de mesure:** 0,1 – 10 g/L  
**Dilution requise:** Non  
**Durée du test d'un échantillon:** <1 minute

### Spécifications du fructose:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc  
**Plage de mesure:** 0,1 – 10 g/L  
**Dilution requise:** Oui  
**Durée du test d'un échantillon:** <2 minutes

## Acidité Titrable (pH 7,00 et 8,20)

**Code produit:** 30630

Mesurez l'acidité titrable sur des échantillons de vin pour évaluer les niveaux d'acidité. Les niveaux d'acidité du vin ont un impact sur les caractéristiques sensorielles.

### Caractéristiques:

**Type d'échantillon:** vin rouge ou blanc  
**Plage de mesure:** 3 – 10 g/L  
**Dilution requise:** Non  
**Durée du test d'un échantillon:** <1 minute



## Coque de protection

**Code produit:** 90210

Cette élégante coque de protection protégera votre Sentia des chocs, de l'usure éventuelle de l'appareil, et facilitera aussi sa prise en main et son usage.

La coque inclut un styler, une lanière de cou amovible, une accroche de ceinture, et les contours colorés améliore la visibilité.

### Caractéristiques:

**Dimensions:** 161,5 x 92 x 41,5 mm  
(6,36 x 3,62 x 1,63 in)  
**Poids:** 89 grs (3.14 oz)

