



Sobre a Universal Biosensors

A Universal Biosensors Inc (UBI) é uma empresa global de biossensores e líder mundial em tecnologia de células eletroquímicas. O objetivo da UBI é utilizar a sua tecnologia patenteada de biossensores para desenvolver uma gama diversificada de tiras de teste de biossensores utilizadas nos nossos analisadores portáteis para uma deteção económica, simples e precisa de analitos de interesse em várias indústrias, incluindo saúde humana, saúde veterinária, ambiente e agricultura. A UBI é uma empresa cotada na Bolsa de Valores Australiana (ASX:UBI) e opera a partir da sua sede, fábrica e laboratório de pesquisa em Melbourne, Vitória, Austrália.

1 Corporate Avenue, Rowville,
Vitória, 3178, Austrália

© 2023 Universal Biosensors



www.universalbiosensors.com

SentiaSales@universalbiosensors.com

Os logótipos, nomes de produtos e serviços, designs e slogans da Universal Biosensors™, Sentia™ são marcas registadas da Universal Biosensors Pty Ltd e não podem ser utilizados sem a autorização prévia por escrito da Universal Biosensors Pty Ltd. Todos os outros nomes, logótipos, nomes de produtos e serviços, designs e slogans são propriedade dos respetivos proprietários.

Teste de vinhos simplificado A ferramenta de análise de vinhos mais conveniente disponível



www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com



Sentia: um analisador de vinhos para testes rápidos e fiáveis

O analisador Sentia é a ferramenta mais conveniente de análise de vinhos disponível para enólogos, técnicos laboratoriais e vinicultores. O Sentia é um potencióstato portátil que executa métodos de deteção eletroquímica e está atualmente equipado para testar os 6 principais analitos do vinho medidos durante o processo de vinificação:

- Ácido acético
- Frutose
- Ácido málico
- SO₂ livre
- Glicose
- Acidez titulável



Resultados rápidos para decisões rápidas



Fácil e intuitivo para qualquer membro da equipa



O tamanho portátil permite-lhe fazer análises na adega



Calibração automática



Carregue os resultados para um PC, tablet ou telemóvel através de Wi-Fi



Económico



Ecrã tátil



Resultados reproduzíveis, comparáveis a outros métodos de teste



É possível realizar mais de 100 testes com uma única carga



Sem produtos químicos perigosos para um manuseamento seguro

Funcionalidades do dispositivo Sentia



1. **Botão de energia** para ligar/desligar
2. **Ecrã tátil** para uma operação fácil
3. **Botão de ejeção da tira de teste** para uma eliminação sem complicações
4. **Porta de tiras de teste e tampa de proteção** para inserção das tiras de teste Sentia e proteção de hardware
5. **Porta de carregamento USB** para carregamento

Como é que o Sentia funciona?

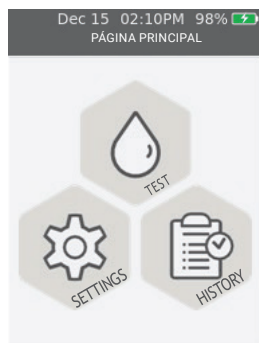
Proveniente de uma linhagem de dispositivos médicos modernos POC concebidos pela Universal Biosensors, o Sentia utiliza os mesmos conhecimentos em tecnologia de cuidados de saúde para fornecer resultados significativos, precisos e consistentes sobre os vinhos, em minutos.

As tiras de teste especializadas e exclusivas para cada método de teste têm uma série de reagentes comuns da indústria amplamente reconhecidos e pesquisados, secos numa pequena câmara de reação contida na tira. Assim que esta tira de teste for inserida no dispositivo e aplicada uma única gota de amostra, os reagentes dissolvem-se e reagem com o vinho, enquanto o dispositivo fornece uma voltagem aos elétrodos da tira. Em seguida, os eletrões são transferidos na superfície do elétrodo da tira e a corrente gerada por esta troca de eletrões é medida através de técnicas eletroquímicas, como a voltametria de onda quadrada e a amperometria.

Os algoritmos baseados em aprendizagem automática e os parâmetros de calibração gerados a partir de métodos de referência da indústria são aplicados para fornecer um resultado final dentro de minutos da aplicação da amostra.

Como realizar um teste

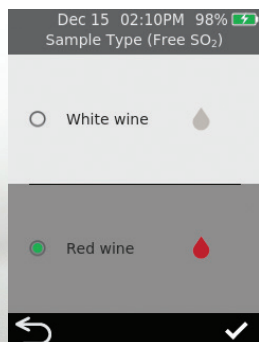
Através de um software intuitivo concebido para o guiar através do processo passo a passo, os testes nunca foram tão fáceis.



Selecione um analito para testar

No ecrã principal, toque no botão TEST (TESTE). Isto direciona-o para o ecrã TEST TYPE (TIPO DE TESTE) para a seleção do analito.

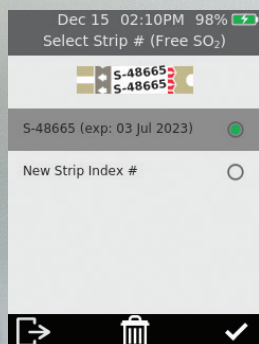
1



Selecione o tipo e o nome da amostra

O Sentia vai pedir-lhe para selecionar um estilo de vinho (tinto ou branco) e introduzir os detalhes da amostra.

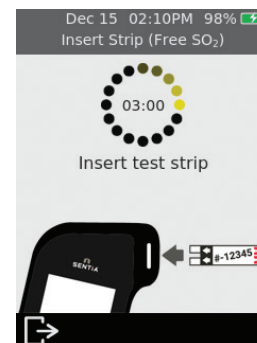
2



Selecione o tipo de tira e o número de índice corretos

Cada analito tem a sua própria tira de teste única e cada tira tem um número de índice identificador. O número de índice fornece os dados de calibração da tira.

3



Introduza a tira

As setas nas tiras facilitam a orientação correta.

4



Aplique a amostra

Transfira uma única gota ($\geq 8 \mu\text{L}$) de amostra para o "compartimento" semicircular da tira de teste. Nota: algumas amostras requerem uma etapa de diluição antes da análise.

5



Deteção

Os resultados são detetados dentro de 1-2 minutos para a maioria dos analitos.

6

Tiras de teste e diluentes Sentia

Todos os frascos de tiras Sentia contêm 25 tiras e devem ser conservados a frio após a receção. Condições de armazenamento: 2 °C a 8 °C (35,6 °F a 46,4 °F).



Ácido acético



Código do produto: 30730

Monitorize os níveis de ácido acético do vinho em tempo real para melhor prevenir a formação de manchas durante o armazenamento. Níveis elevados de ácido acético estão associados à deterioração microbiana e a um cheiro e sabor de vinagre.

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,1 – 1,5 g/L
Diluição necessária: sim
Tempo para testar uma amostra: < 3,5 minutos

Anidrido sulfuroso livre



Código do produto: 30230

Analise os níveis de dióxido de anidrido sulfuroso livre no vinho após a fermentação diretamente no barril ou tanque para prevenir o desenvolvimento de falhas microbianas e oxidativas.

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco pós-fermentação
Intervalo de medição: 3 – 50 mg/L
Diluição necessária: não
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Ácido málico



Código do produto: 30430 (tiras)
91002 (diluyente)

Monitorize o progresso de uma fermentação malolática ativa diretamente no barril ou tanque para obter os níveis de ácido málico em tempo real.

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,05 – 5 g/L
Diluição necessária: sim
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Açúcares residuais (gli/fru)



Código do produto: 30330 (Glu)
30530 (Fru tiras)
91004 (Fru diluyente)

Monitorize com confiança o progresso de um fermento primário até à secagem. Tome medidas para mitigar rapidamente os fermentos lentos ou presos ao medir o total de açúcares residuais e a proporção de açúcares fermentáveis individuais.

Especificações de glicose:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,1 – 10 g/L
Diluição necessária: não
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Especificações de frutose:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 0,1 – 10 g/L
Diluição necessária: sim
Tempo para testar uma amostra: < 2 minutos

Acidez titulável (pH 7,00 e pH 8,00)



Código do produto: 30630

Medir a acidez titulável em amostras de vinho para avaliar os níveis de acidez. Os níveis de acidez no vinho influenciam as características sensoriais.

Especificações:

Tipo de amostra: vinho tinto ou branco
Intervalo de medição: 3 – 10 g/L
Diluição necessária: não
Tempo para testar uma amostra: <1 minuto

Caso do analisador



Código do produto: 90210

Esta elegante caixa fina irá proteger o seu Sentia de quedas e desgastes gerais, ao mesmo tempo que melhora a sua funcionalidade.

A caixa inclui caneta de teclado, cordão removível e clipe de cinto, e o acabamento brilhante melhora a visibilidade na adegas.

Especificações:

Dimensões: 161,5 x 92 x 41,5 mm
(6,36 x 3,62 x 1,63 in)
Peso: 89 g (3,14 oz)