



Acerca de Universal Biosensors

Universal Biosensors Inc (UBI) es una empresa multinacional de biosensores y líder mundial en tecnología de celdas electroquímicas. Nuestra aspiración en UBI es utilizar nuestra tecnología de biosensores patentada para desarrollar una amplia gama de tiras reactivas. Empleamos estas tiras en nuestros analizadores portátiles para conseguir una detección económica, sencilla y precisa de los distintos parámetros. En este aspecto colaboramos con un gran número de industrias, como la sanitaria, de veterinaria, medioambiental y agrícola. UBI es una empresa de Delaware (EE. UU.) que cotiza en la Bolsa de Valores de Australia (ASX:UBI) y opera desde su oficina central, planta de fabricación y laboratorio de investigación en Melbourne, Victoria (Australia).

1 Corporate Avenue, Rowville,
Victoria, 3178, Australia

© 2023 Universal Biosensors



www.universalbiosensors.com

SentiaSales@universalbiosensors.com

Los logotipos, nombres de productos y servicios, diseños y eslóganes de Universal Biosensors™ y Sentia™ son marcas comerciales de Universal Biosensors Pty Ltd y no se pueden utilizar sin el permiso previo por escrito de Universal Biosensors Pty Ltd. Todos los demás nombres, logotipos, nombres de productos y servicios, diseños y eslóganes son propiedad de sus respectivos dueños.

Una forma sencilla de analizar el vino El instrumento de análisis de vino más práctico del mercado



www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com



Sentia: un instrumento para analizar el vino de forma rápida y fiable

Sentia es el instrumento para analizar vinos más práctico del mercado para enólogos, científicos de laboratorio y bodegueros. Sentia es un potenciostato portátil que realiza procedimientos de detección electroquímicos. Actualmente está diseñado para medir seis parámetros clave del vino durante el proceso de elaboración del mismo:

- Ácido acético
- Fructosa
- Ácido málico
- SO₂ libre
- Glucosa
- Acidez titulable



Resultados rápidos para tomar decisiones rápidas



Fácil e intuitivo para cualquier miembro del personal



Su tamaño compacto permite realizar los análisis en la bodega



Calibración automática



Suba los resultados a su PC, tableta o teléfono a través de una red wifi



Económico



Pantalla táctil



Resultados reproducibles y comparables a otros métodos de prueba



Realice más de 100 pruebas con una sola muestra



Su manipulación es segura, pues no contiene productos químicos peligrosos

Características del dispositivo Sentia



1. **Botón de encendido/apagado**
2. **Pantalla táctil** para un manejo sencillo
3. **Botón de expulsión de tiras reactivas** para desecharlas de forma limpia
4. **Puerto para tiras reactivas y tapa protectora** para insertar las tiras Sentia y proteger el aparato
5. **Puerto USB** para cargar el dispositivo

¿Cómo funciona Sentia?

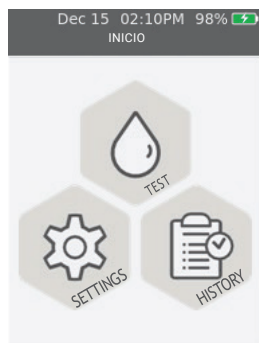
Sentia ha sido desarrollado por Universal Biosensors, creadores de pruebas de laboratorio en el lugar de asistencia al paciente de última generación. Sentia aprovecha este conocimiento tecnológico sobre los análisis sanitarios para obtener resultados precisos sobre el vino en cuestión de minutos.

Las tiras de análisis únicas para cada método de prueba cuentan con una serie de reactivos comunes en la industria y ampliamente reconocidos e investigados. Estos reactivos se han secado previamente e insertado en una pequeña cámara de reacción dentro de la tira. Cuando esta tira reactiva se inserta en el dispositivo y se le aplica una sola gota de muestra, los reactivos se disuelven y reaccionan al vino mientras el dispositivo suministra tensión a los electrodos de la tira. Como consecuencia, los electrones se transfieren a la superficie del electrodo de la tira. La corriente generada a partir de este intercambio de electrones se mide utilizando técnicas electroquímicas como la voltamperometría de onda cuadrada.

A continuación, los algoritmos de aprendizaje automático y los parámetros de calibración generados a partir de métodos de referencia de la industria se aplican para brindarle el resultado final tan solo unos minutos después de la aplicación de la muestra.

Cómo realizar una prueba

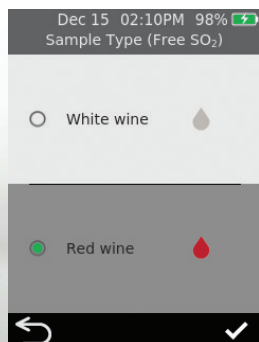
Nunca había sido tan fácil realizar pruebas, todo gracias a un software intuitivo diseñado para guiarle paso a paso durante el proceso.



Seleccione un parámetro para la prueba

En la pantalla de inicio, toque el botón PRUEBA. Le llevará a la pantalla TIPO DE PRUEBA para seleccionar el parámetro.

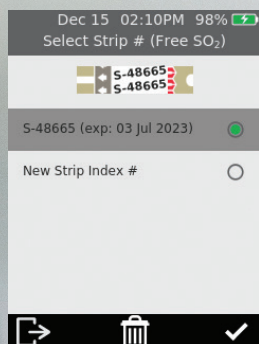
1



Seleccione el tipo y el nombre de la muestra

Sentia le pedirá que seleccione un tipo de vino (tinto o blanco) y que introduzca los detalles de la muestra.

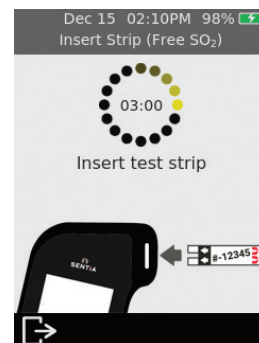
2



Seleccione el tipo de tira y el número de clasificación correctos

Cada parámetro tiene su propia tira de prueba y cada lote de tiras cuenta con un número de identificación. El número de clasificación indica los datos de calibración de la tira.

3



Inserte la tira

Las flechas de la tira indican la orientación correcta.

4



Aplique la muestra

Ponga una sola gota ($\geq 8 \mu\text{L}$) de la muestra en el «porche» semicircular de la tira reactiva. Nota: es necesario diluir algunas muestras antes del análisis.

5



Detección

La mayoría de parámetros tardan 1 o 2 minutos en detectarse.

6

Tiras reactivas Sentia y diluyentes

Todos los viales de tiras Sentia contienen 25 tiras y deben refrigerarse al recibirlos. Condiciones de almacenamiento: de 2° a 8 °C (de 35,6° a 46,4 °F).

Ácido acético



Código de product: 30730

Controle los niveles de ácido acético del vino en tiempo real para prevenir mejor la formación de manchas durante el almacenamiento. Los altos niveles de ácido acético están asociados con el deterioro microbiano y un olor y sabor a vinagre.

Especificaciones:

Tipo de muestra: vino tinto o blanco
Rango de medición: 0,1 – 1,5 g/L
Necesita disolución: Sí
Tiempo para analizar una muestra: < 3,5 minutos

Dióxido de azufre libre



Código de product: 30230

Analice los niveles de dióxido de azufre libre en el vino tras la fermentación directamente en el barril o cuba para evitar la aparición de fallos microbianos y oxidativos.

Especificaciones:

Tipo de muestra: vino tinto o blanco tras la fermentación
Rango de medición: 3 – 50 mg/L
Necesita disolución: No
Tiempo para analizar una muestra: <1 minuto

Ácido málico



Código de product: 30430 (tiras)
91002 (diluyente)

Realice un seguimiento de la fermentación maloláctica activa directamente en el barril o cuba para conocer los niveles de ácido málico en tiempo real.

Especificaciones:

Tipo de muestra: Mosto; vino tinto o blanco
Rango de medición: 0,05 – 5 g/L
Necesita disolución: Sí
Tiempo para analizar una muestra: <1 minuto

Azúcares residuales (Glu/Fru)



Código de product: 30330 (Glu)
30530 (Fru tiras)
91004 (Fru diluyente)

Supervise el progreso de un fermento primario hasta su secado. Mitigue rápidamente los fermentos lentos o parados midiendo el total de azúcares residuales y la tasa de azúcares fermentables individuales.

Especificaciones para la glucosa:

Tipo de muestra: vino tinto o blanco
Rango de medición: 0,1 – 10 g/L
Necesita disolución: No
Tiempo para analizar una muestra: <1 minuto

Especificaciones para la fructosa:

Tipo de muestra: vino tinto o blanco
Rango de medición: 0,1 – 10 g/L
Necesita disolución: Sí
Tiempo para analizar una muestra: <2 minutos

Acidez titulable (pH 7,00 y 8,20)



Código de product: 30630

Medir la acidez titulable tanto en muestras de zumo de uva como de vino, para obtener información valiosa sobre la madurez de la uva y evaluar los niveles de acidez antes de realizar ajustes.

Especificaciones:

Tipo de muestra: Mosto; vino tinto o blanco
Rango de medición: 3 – 10 g/L
Necesita disolución: No
Tiempo para analizar una muestra: <1 minuto

Funda protectora



Código de product: 90210

Esta elegante funda delgada protegerá su Sentia de caídas y desgaste general, al tiempo que mejora su funcionalidad.

El estuche incluye un puntero para la pantalla táctil, cordón extraíble y funciones de clip para cinturón, y el borde brillante mejora la visibilidad en la bodega.

Especificaciones:

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