



Σχετικά με τη Universal Biosensors

Η Universal Biosensors Inc (UBI) είναι μια διεθνής εταιρεία βιοαισθητήρων και παγκόσμιος ηγέτης στην τεχνολογία ηλεκτροχημικών στοιχείων. Στόχος της UBI είναι να χρησιμοποιήσει την κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνολογία βιοαισθητήρα για την ανάπτυξη ενός μεγάλου εύρους δοκιμαστικών ταινιών βιοαισθητήρα που χρησιμοποιούνται στους φορητούς αναλυτές μας για οικονομικά αποδοτική, εύκολη και ακριβή ανίχνευση των αναλυόμενων ουσιών, σε πολλούς κλάδους, συμπεριλαμβανομένης της ανθρώπινης υγείας, της υγείας των ζώων, του περιβάλλοντος και της γεωργίας. Η UBI είναι μια εταιρεία του Ντέλαγουερ των ΗΠΑ εισηγμένη στο Χρηματιστήριο Αξιών της Αυστραλίας (ASX:UBI) και λειτουργεί από τα κεντρικά της γραφεία, τις εγκαταστάσεις παραγωγής και το ερευνητικό της εργαστήριο στη Μελβούρνη, Βικτώρια, Αυστραλία.

1 Corporate Avenue, Rowville,
Victoria, 3178, Αυστραλία

© 2023 Universal Biosensors



www.universalbiosensors.com

SentiaSales@universalbiosensors.com

Τα λογότυπα Universal Biosensors™, Sentia™, ονόματα προϊόντων και υπηρεσιών, σχέδια και σλόγκαν είναι εμπορικά σήματα της Universal Biosensors Pty Ltd και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της Universal Biosensors Pty Ltd. Όλες οι ονομασίες, λογότυπα, ονόματα προϊόντων και υπηρεσιών, σχέδια και σλόγκαν είναι ιδιοκτησία των αντίστοιχων κατόχων τους.

Η μέτρηση του κρασιού έγινε εύκολη υπόθεση
Το πιο πρακτικό εργαλείο ανάλυσης κρασιού είναι πλέον διαθέσιμο



www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com



Sentia: ένας αναλυτής κρασιού για γρήγορες και αξιόπιστες μετρήσεις

Ο αναλυτής Sentia είναι το πιο πρακτικό εργαλείο ανάλυσης κρασιού που διατίθεται σε οινοπαραγωγούς, εργαστηριακούς επιστήμονες και εργαζόμενους σε κελάρια. Ο Sentia είναι ένας φορητός, ποτενσιοστάτης χειρός που εκτελεί μεθόδους ηλεκτροχημικής ανίχνευσης και μέχρι στιγμής έχει τη δυνατότητα δοκιμής 6 βασικών αναλυόμενων ουσιών του κρασιού που μετρώνται κατά τη διαδικασία οινοποίησης:

- Οξικό οξύ
- Φρουκτόζη
- Μηλικό οξύ
- Ελεύθερο SO₂
- Γλυκόζη
- Ογκομετρούμενη οξύτητα



Γρήγορα αποτελέσματα για γρήγορες αποφάσεις



Εύκολα και εύχρηστα για κάθε μέλος της ομάδας



Το μέγεθος χειρός, σας επιτρέπει να αναλύετε στο οινοποιείο



Αυτόματη βαθμονόμηση



Μεταφέρετε τα αποτελέσματα σε υπολογιστή, tablet ή τηλέφωνο μέσω Wi-Fi



Προσιτή τιμή



Οθόνη αφής



Αναπαραγώγιμα αποτελέσματα σε σχέση με άλλες μεθόδους ελέγχου



Πάνω από 100 μετρήσεις με μία μόνο φόρτιση



Χωρίς επικίνδυνα χημικά για ασφαλή χειρισμό

Χαρακτηριστικά της συσκευής Sentia



1. **Κουμπί λειτουργίας** για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
2. **Οθόνη αφής** για εύκολη λειτουργία
3. **Κουμπί εξαγωγής δοκιμαστικής ταινίας** για καθαρή απόρριψη
4. **Θύρα δοκιμαστικής ταινίας και προστατευτικό καπάκι** για την τοποθέτηση δοκιμαστικών ταινιών Sentia και προστασία της συσκευής
5. **Θύρα USB** για φόρτιση

Πώς λειτουργεί η συσκευή Sentia;

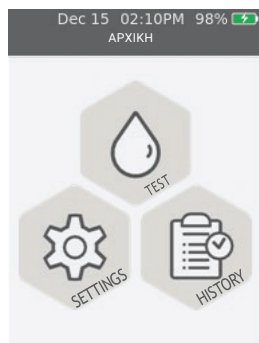
Προερχόμενη από μια γενιά σύγχρονων ιατρικών συσκευών POC σχεδιασμένων από την Universal Biosensors, η Sentia χρησιμοποιεί την ίδια τεχνογνωσία στην τεχνολογία υγειονομικής περίθαλψης για να προσφέρει ουσιαστικά, ακριβή και συνεπή αποτελέσματα για το κρασί μέσα σε λίγα λεπτά.

Οι εξειδικευμένες ταινίες δοκιμής, μοναδικές για κάθε μέθοδο μέτρησης, έχουν μια σειρά από ευρέως αναγνωρισμένα και ερευνημένα κοινά αντιδραστήρια της βιομηχανίας που στεγνώνουν σε ένα μικρό θάλαμο αντίδρασης που περιέχεται μέσα στην ταινία. Μόλις αυτή η δοκιμαστική ταινία εισαχθεί στη συσκευή, με την εφαρμογή μίας μόνο σταγόνας δείγματος, τα αντιδραστήρια θα διαλυθούν και θα αντιδράσουν με το κρασί, ενώ η συσκευή παρέχει μια τάση στα ηλεκτρόδια της ταινίας. Κατά συνέπεια, τα ηλεκτρόνια μεταφέρονται στην επιφάνεια του ηλεκτροδίου της ταινίας και το ρεύμα που παράγεται από αυτή την ανταλλαγή ηλεκτρονίων μετράται, χρησιμοποιώντας ηλεκτροχημικές τεχνικές όπως η μέτρηση βολτ και αμπερ τετραγωνικού παλμού.

Οι αλγόριθμοι μηχανικής μάθησης και οι παράμετροι βαθμονόμησης που δημιουργούνται από μεθόδους αναφοράς του κλάδου εφαρμόζονται στη συνέχεια για να σας δώσουν ένα τελικό αποτέλεσμα μέσα σε λίγα λεπτά από την εφαρμογή του δείγματος.

Πώς να εκτελέσετε μια δοκιμή

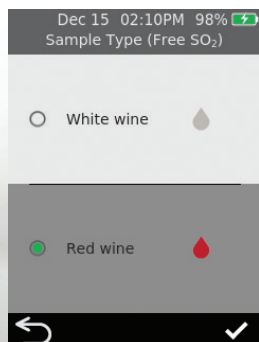
Με το έξυπνο λογισμικό που έχει σχεδιαστεί για να σας καθοδηγεί βήμα προς βήμα, η μέτρηση δεν ήταν ποτέ τόσο εύκολη.



Επιλέξτε μια αναλύόμενη ουσία για δοκιμή

Από την αρχική οθόνη, πατήστε το κουμπί ΔΟΚΙΜΗ. Αυτό σας μεταφέρει στην οθόνη TEST TYPE (Τύπος Δοκιμής) για επιλογή αναλυόμενης ουσίας.

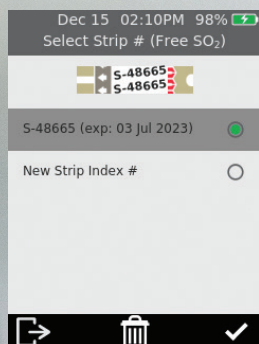
1



Επιλέξτε τον τύπο του δείγματος και το όνομα

Το Sentia θα σας ζητήσει να επιλέξετε ένα τύπο κρασιού (κόκκινο ή λευκό) και να εισαγάγετε τις λεπτομέρειες του δείγματος.

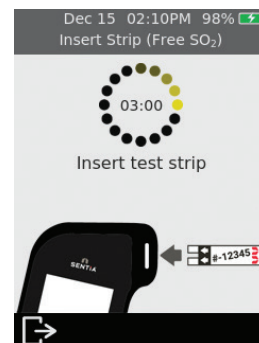
2



Επιλέξτε τον σωστό τύπο και αριθμό ευρετηρίου της ταινίας

Κάθε αναλύόμενη ουσία έχει τη δική της μοναδική δοκιμαστική ταινία και κάθε παρτίδα λωρίδων έναν αναγνωριστικό αριθμό ευρετηρίου. Ο αριθμός ευρετηρίου παρέχει δεδομένα της βαθμονόμησης της ταινίας.

3



Εισαγάγετε την ταινία

Τα βέλη πάνω στις ταινίες βοηθούν για τη σωστή κατεύθυνση εισαγωγής.

4



Εφαρμόστε το δείγμα

Εφαρμόστε μία μόνο σταγόνα (≥ 8 μ L) δείγματος στην ημικυκλική εγκοπή της δοκιμαστικής ταινίας. Σημείωση: ορισμένα δείγματα απαιτούν ένα βήμα αραίωσης πριν από την ανάλυση.

5



Ανίχνευση

Τα αποτελέσματα ανιχνεύονται μέσα σε 1-2 λεπτά για τις περισσότερες αναλυόμενες ουσίες.

6

Δοκιμαστικές ταινίες και αραιωτικά Sentia

Όλα τα φιαλίδια ταινιών του Sentia περιέχουν 25 ταινίες και πρέπει να διατηρούνται στο ψυγείο κατά την παραλαβή. Συνθήκες αποθήκευσης: 2°C - 8°C (35,6°F - 46,4°F).



Οξικό οξύ

Κωδικός προϊόντος: 30730

Παρακολουθήστε τα επίπεδα οξικού οξέος κρασιού σε πραγματικό χρόνο για καλύτερη πρόληψη του σχηματισμού λεκέδων κατά την αποθήκευση. Τα υψηλά επίπεδα οξικού οξέος σχετίζονται με μικροβιακή αλλοίωση και μυρωδιά και γεύση ξιδιού.

Προδιαγραφές:

Τύπος δείγματος: Κόκκινο ή λευκό κρασί
Εύρος μέτρησης: 0,1 – 1,5 g/L
Απαιτείται αραιώση: Ναι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <3.5 λεπτά



Ελεύθερο διοξείδιο του θείου

Κωδικός προϊόντος: 30230

Αναλύστε τα επίπεδα ελεύθερου διοξειδίου του θείου στο κρασί μετά τη ζύμωση απευθείας στο βαρέλι ή στη δεξαμενή για να αποτρέψετε την μικροβιακή και οξειδωτική ανάπτυξη.

Προδιαγραφές:

Τύπος δείγματος: κόκκινο ή λευκό κρασί μετά τη ζύμωση
Εύρος μέτρησης: 3 – 50 mg/L
Απαιτείται αραιώση: Όχι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <1 λεπτό



Μηλικό οξύ

Κωδικός προϊόντος: 30430 (Ταινίες)
91002 (Διαλύτη)

Παρακολουθήστε την πρόοδο μιας ενεργού μηλογαλακτικής ζύμωσης απευθείας στο βαρέλι ή στη δεξαμενή για επίπεδα μηλικού οξέος σε πραγματικό χρόνο.

Προδιαγραφές:

Τύπος δείγματος: Χυμός σταφύλι: κόκκινο ή λευκό κρασί
Εύρος μέτρησης: 0,05 – 5 g/L
Απαιτείται αραιώση: Ναι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <1 λεπτό



Υπολειμματικά σάκχαρα (Glu/Fru)

Κωδικός προϊόντος: 30330 (Glu)
30530 (Fru Ταινίες)
91004 (Fru Διαλύτη)



Παρακολουθήστε την πρόοδο μιας πρωτογενούς ζύμωσης έως την ξηρότητα. Μειώστε γρήγορα τις υποτονικές ή σταματημένες ζυμώσεις μετρώντας τα συνολικά υπολειμματικά σάκχαρα και την αναλογία των μεμονωμένων ζυμωσίμων σακχάρων

Προδιαγραφές γλυκόζης:

Τύπος δείγματος: Κόκκινο ή λευκό κρασί
Εύρος μέτρησης: 0,1 – 10 g/L
Απαιτείται αραιώση: Όχι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <1 λεπτό

Προδιαγραφές φρουκτόζης:

Τύπος δείγματος: Κόκκινο ή λευκό κρασί
Εύρος μέτρησης: 0,1 – 10 g/L
Απαιτείται αραιώση: Ναι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <2 λεπτά

Ογκομετρούμενη οξύτητα (pH 7,00 και 8,20)

Κωδικός προϊόντος: 30630

Μετρήστε την ογκομετρούμενη οξύτητα τόσο σε δείγματα χυμού σταφυλιών όσο και σε δείγματα κρασιού, για να αποκτήσετε πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την ωριμότητα των σταφυλιών και να αξιολογήσετε τα επίπεδα οξύτητας πριν από τις προσαρμογές οξέων.

Προδιαγραφές:

Τύπος δείγματος: Χυμός σταφύλι: κόκκινο ή λευκό κρασί
Εύρος μέτρησης: 3 – 10 g/L
Απαιτείται αραιώση: Όχι
Χρόνος ελέγχου ενός δείγματος: <1 λεπτό



Θήκη αναλυτή κρασιού

Κωδικός προϊόντος: 90210

Αυτή η κομψή λεπτή θήκη θα προστατεύσει το Sentia σας από πτώσεις και γενική φθορά, ενώ παράλληλα θα βελτιώσει τη λειτουργικότητά του.

Η θήκη περιλαμβάνει γραφίδα πληκτρολογίου, αφαιρούμενο κορδόνι και κλιπ ζώνης, ενώ η φωτεινή επένδυση βελτιώνει την ορατότητα στο οινοποιείο.

Προδιαγραφές:

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

