SENTIA™

Universal Biosensors

Informazioni su Universal Biosensors

Universal Biosensors Inc (UBI) è un'azienda globale di biosensori leader mondiale nella tecnologia delle celle elettrochimiche. UBI ambisce a utilizzare la sua tecnologia brevettata dei biosensori per sviluppare una gamma diversificata di strisce reattive con biosensore utilizzate nei nostri analizzatori palmari portatili per un rilevamento economico, semplice e accurato degli analiti di interesse, in molti settori tra cui la salute umana, la salute animale, l'ambiente e l'agricoltura. UBI è una società statunitense del Delaware quotata all'Australian Securities Exchange (ASX:UBI) e opera dalla sua sede centrale, dallo stabilimento di produzione e dal laboratorio di ricerca a Melbourne, Victoria, Australia.

---

1 Corporate Avenue, Rowville,
Victoria, 3178, Australia

© 2023 Universal Biosensors

www.universalbiosensors.com

SentiaSales@universalbiosensors.com

I loghi Universal Biosensors™, Sentia™, i nomi di prodotti e servizi, i design e gli slogan sono marchi commerciali di Universal Biosensors Pty Ltd e non possono essere utilizzati senza il previo consenso scritto di Universal Biosensors Pty Ltd. Tutti gli altri nomi, loghi, nomi di prodotti e servizi, design e slogan sono di proprietà dei rispettivi titolari.

L'analisi del vino alla portata di tutti

Lo strumento di analisi del vino più pratico che ci sia

www.universalbiosensors.com
SentiaSales@universalbiosensors.com

POWERED BY Universal Biosensors

Sentia: un analizzatore del vino per test rapidi e affidabili

L'analizzatore Sentia è lo strumento di analisi del vino più pratico a disposizione di enologi, tecnici di laboratorio e cantinieri. Sentia è un potenziostato palmare portatile che esegue rilevazioni elettrochimiche ed è attualmente in grado di testare 6 analiti chiave del vino misurati durante il processo di vinificazione:

- Acido acetico
- SO_2 libera
- Fruttosio
- Glucosio
- Acido malico
- Acidità titolabile

Risultati rapidi per decisioni rapide

Facile e intuitivo per qualsiasi membro del team

Il formato palmare consente di effettuare le analisi in cantina

Calibrazione automatica

Caricamento dei risultati su PC, tablet o telefono tramite Wi-Fi

Economico

Display touchscreen

Risultati riproducibili paragonabili ad altri metodi di analisi

Più di 100 test realizzabili con una sola carica

Nessun prodotto chimico pericoloso per una manipolazione sicura

Caratteristiche del dispositivo Sentia

1. **Pulsante di accensione** per accendere/spegnere
2. **Display touchscreen** per un facile utilizzo
3. **Pulsante di espulsione delle strisce reattive** per uno smaltimento ottimale
4. **Porta per strisce reattive e cappuccio protettivo** per l'inserimento delle strisce reattive Sentia e la protezione dei componenti metallici
5. **Porta di ricarica USB** per ricaricare

Come funziona Sentia?

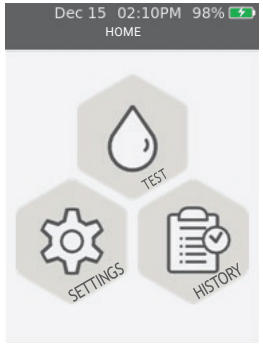
Derivato da un pedigree di moderni dispositivi medici POC progettati da Universal Biosensors, Sentia sfrutta la stessa competenza della tecnologia sanitaria per fornire risultati sul vino significativi, accurati e coerenti, in pochi minuti.

Le strisce reattive specifiche, uniche per ciascun metodo di analisi, contengono una serie di reagenti comuni ampiamente riconosciuti e studiati nel settore, essiccati in una piccola camera di reazione contenuta all'interno della striscia. Una volta inserita questa striscia reattiva nel dispositivo e applicata una singola goccia di campione, i reagenti si dissolvono e reagiscono con il vino, il tutto mentre il dispositivo eroga tensione agli elettrodi della striscia. Gli elettroni vengono quindi trasferiti sulla superficie dell'elettrodo della striscia e la corrente generata da questo scambio di elettroni viene misurata utilizzando tecniche elettrochimiche come voltammetria a onda quadra e amperometria.

Gli algoritmi di apprendimento automatico e i parametri di calibrazione generati dai metodi di riferimento del settore vengono poi applicati per dare un risultato finale entro pochi minuti dall'applicazione del campione.

Come eseguire un test

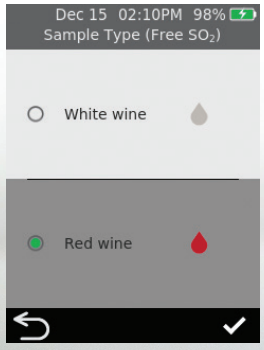
Grazie a un software intuitivo progettato per guidarti attraverso il processo passo dopo passo, realizzare i test non è mai stato così facile.



Selezionare un analita da testare

Dalla schermata Home, toccare il pulsante TEST. Questa azione apre la schermata TIPO DI TEST per la selezione dell'analita.

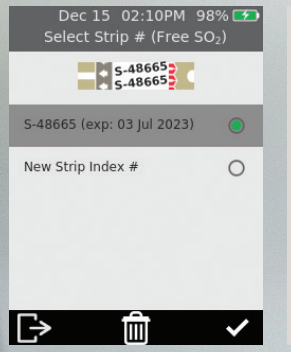
1



Selezionare il tipo e il nome del campione

Sentia chiederà di selezionare una varietà di vino (rosso o bianco) e di inserire i dettagli del campione.

2



Selezionare il tipo di striscia e il numero di indice corretti

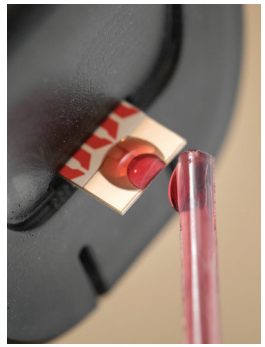
Ogni analita ha una sua striscia reattiva univoca e ogni lotto di strisce ha un numero di indice identificativo. Il numero di indice fornisce i dati di calibrazione della striscia.

3

Inserire la striscia

I contrassegni a freccia sulla striscia facilitano l'orientamento corretto.

4



Versare il campione

Trasferire una singola goccia (≥8 µL) di campione nella “tacca” semicircolare della striscia reattiva. Nota: alcuni campioni richiedono una fase di diluizione prima dell'analisi.

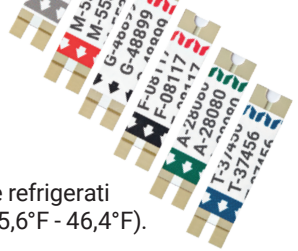
5

Rilevamento

Risultati rilevati entro 1-2 minuti per la maggior parte degli analiti.

6

Strisce reattive e diluenti Sentia



Tutti i flaconi di strisce Sentia contengono 25 strisce e devono essere refrigerati al momento della ricezione. Condizioni di conservazione: 2°C - 8°C (35,6°F - 46,4°F).

Acido acetico

Codice prodotto: 30730

Monitora livelli di acido acetico del vino in tempo reale per prevenire al meglio la formazione di contaminazione durante lo stoccaggio. Alti livelli di acido acetico sono associati al deterioramento microbico e all'odore e al sapore di aceto.

Specifiche:

Tipo di campione:	vino rosso o bianco
Intervallo di misurazione:	0,1 – 1,5 g/L
Diluizione richiesta:	Sì
Tempo per testare un campione:	<3.5 minuti

Anidride solforosa libera

Codice prodotto: 30230

Analizza i livelli di anidride solforosa libera nel vino in post-fermentazione direttamente in botte, o in vasca per prevenire lo sviluppo di difetti microbici e ossidativi.

Specifiche:

Tipo di campione:	vino rosso o bianco post-fermentazione
Intervallo di misurazione:	3 – 50 mg/L
Diluizione richiesta:	No
Tempo per testare un campione:	<1 minuto

Acido malico

Codice prodotto: 30430 (strisce)
91002 (diluente)

Traccia l'andamento di una fermentazione malolattica attiva, direttamente in botte o in vasca per i livelli di acido malico in tempo reale.

Specifiche:

Tipo di campione:	succo d'uva; vino rosso o bianco
Intervallo di misurazione:	0,05 – 5 g/L
Diluizione richiesta:	Sì
Tempo per testare un campione:	<1 minuto

Zuccheri residui (Glu/Fru)

Codice prodotto: 30330 (Glu)
30530 (Fru strisce)
91004 (Fru diluente)

Traccia con sicurezza l'avanzamento di un fermento primario fino alla secchezza. Agisci per mitigare rapidamente i fermenti lenti o bloccati misurando gli zuccheri residui totali e il rapporto tra i singoli zuccheri fermentescibili.

Specifiche del glucosio:

Tipo di campione:	vino rosso o bianco
Intervallo di misurazione:	0,1 – 10 g/L
Diluizione richiesta:	No
Tempo per testare un campione:	<1 minuto

Specifiche del fruttosio:

Tipo di campione:	vino rosso o bianco
Intervallo di misurazione:	0,1 – 10 g/L
Diluizione richiesta:	Sì
Tempo per testare un campione:	<2 minuti

Acidità titolabile (pH 7,00 e 8,20)

Codice prodotto: 30630

Misura l'acidità titolabile sia sul succo d'uva che sui campioni di vino, per ottenere informazioni preziose sulla maturazione dell'uva e valutare i livelli di acidità prima degli aggiustamenti acidi.

Specifiche:

Tipo di campione:	succo d'uva; vino rosso o bianco
Intervallo di misurazione:	3 – 10 g/L
Diluizione richiesta:	No
Tempo per testare un campione:	<1 minuto

Custodia dell'analizzatore

Codice prodotto: 90210

Questa elegante custodia sottile proteggerà il tuo Sentia da cadute e dall'usura generale, migliorandone anche la funzionalità.

La custodia include una stilo per tastiera, cordino rimovibile e clip da cintura. Il rivestimento luminoso migliora la visibilità in cantina.

Specifiche:

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