



Check Stab Instruments

L'esperienza nella stabilità tartarica

Experience in tartaric stability



Check Stab
α2015 iDry

Check Stab α 2015 iDry

Il vostro partner per la stabilità tartarica
Your partner for tartaric stability

Check Stab α 2015 iDry è l'innovazione tecnologica più evoluta per il controllo della stabilità tartarica. **Check Stab α 2015 iDry** ha un nuovo sistema di refrigerazione del campione senza l'impegno del liquido anticongelante; questo sistema permette di diminuire il tempo di analisi ed avere una maggiore precisione dell'intero sistema di misura e contemporaneamente più ecologica. Equipaggiata di uno schermo a colori touch-screen da 9,9", si interfaccia al software di gestione CheckStab.NET® tramite LAN, il che significa che può essere collegato direttamente alla rete aziendale. **Check Stab α 2015 iDry** è un' analizzatore completamente automatico che riesce a coprire le esigenze di tutte le cantine, dalla piccola azienda alla grande industria, grazie alla possibilità di rendere modulare il sistema da 1 a 16 analizzatori il tutto gestito da un unico software CheckStab Net®, memorizzazione sullo stesso DBase e sistema di dosaggio automatico del KHT.

Funzionalità del Check Stab α 2015 iDry

- Determina in modo semplice e veloce la stabilità tartarica e stabilità del calcio tramite la misura della conduttività elettrochimica in varie condizioni.
- Mini Contatto: Determina la precipitazione del KHT espressa in μ Siemens e in %. Tale valore ci dà l'indice di stabilità del vino in esame.
- Mini Contatto Contatto con Previsione: Determina la precipitazione del KHT espressa in μ Siemens e %, inoltre tramite CheckFuture®, riesce a stimare la futura precipitazione dei cristalli.
- Punto di Saturazione: L'analisi fornisce in modo automatico la temperatura di saturazione del campione in esame espressa in °C. Possibilità di valutare il dato con l'indice dei polifenoli totali.
- Punto di Saturazione del Calcio: l'analisi fornisce in modo automatico il valore della temperatura di saturazione del calcio.
- Funzioni Speciali: ISS®, ISTC50.

Functions of the Check Stab α 2015 iDry

- *Quick and easy measurements of tartaric acid stability and calcium saturation using electrochemical conductivity measurements at various conditions.*
- *Mini Contact: Determines KHT precipitation expressed in μ Siemens and %. This value indicates the relative stability of the wine sample being tested.*
- *Mini contact with forecast : Determines KHT precipitation expressed in μ Siemens and % It uses CheckFuture® to predict future knock down of crystals.*
- *Saturation Point: Automatically, the analysis calculates the saturation temperature of the test sample expressed in °C. It has also the possibility to evaluate the data with the total polyphenols index.*
- *Saturation Point of Calcium: This analysis calculates automatically the saturation temperature value of calcium.*
- *Special Functions: ISS®, ISTC50.*

Check Stab α 2015 iDry uses a more evolved and innovative technology for the control of tartaric stability. **Check Stab α 2015 iDry** has a new refrigeration system for the sample without the use of liquid glycol; this system allows the instrument to shorten the duration of the analysis, be more precise within the measuring system and at the same time be more ecological. The instrument is equipped with a 9,9" touch screen colour display, interfaced with the software CheckStab.NET® by means of LAN, meaning it can be connected directly to the winery's computer network. **Check Stab α 2015 iDry** is a completely automatic analyzer and can satisfy the needs of all wineries, from small companies to big industry, thanks to the possibility to modulate a system of up to 16 units, all managed by one software, Check Stab NET®, storing data on the same Dbase and an automatic KHT dispenser.



Vista del particolare del sistema di dosaggio automatico

View of the automatic KHT dispenser

Alcune caratteristiche del Check Stab α 2015 iDry

Possibilità di inserimento dei dati del campione e avvio delle analisi sia dallo strumento che dal PC con sincronizzazione del dbase. Memoria delle ultime 10 analisi sullo strumento. Possibilità di connettere un lettore di Codice a Barre per inserimento dati del Campione. Sistema modulare multi strumento (massimo 16 unità), con analisi indipendenti tra le varie unità. Sistema di dosaggio automatico del KHT, per la gestione delle analisi senza assistenza dell'operatore.

Some characteristics of the Check Stab α 2015 iDry

Possibility to insert data of wine sample and start the analysis both at the instrument or from the PC with synchronization of the dbase. The instrument stores the last 10 analyses. Possibility to connect to Bar Code reader to insert sample wine data. Possibility to connect more than one instrument together (max 16 units), with each unit doing an independent analysis. Automatic dispensing system for adding KHT without the intervention of the lab technician.

Check Stab α 2015 iDry

La praticità di gestire i dati in formato Windows
Practical data management in Windows Format



Viste le necessità sempre più pressanti nell'acquisizione e nell'archiviazione dei dati di misura, **CheckStab Instruments®** ha sviluppato un nuovo software di gestione delle analisi e dello strumento; ciò permette di gestire gli strumenti, studiare, archiviare e commentare le analisi con estrema facilità. Tutto il sistema è gestito tramite il PC.

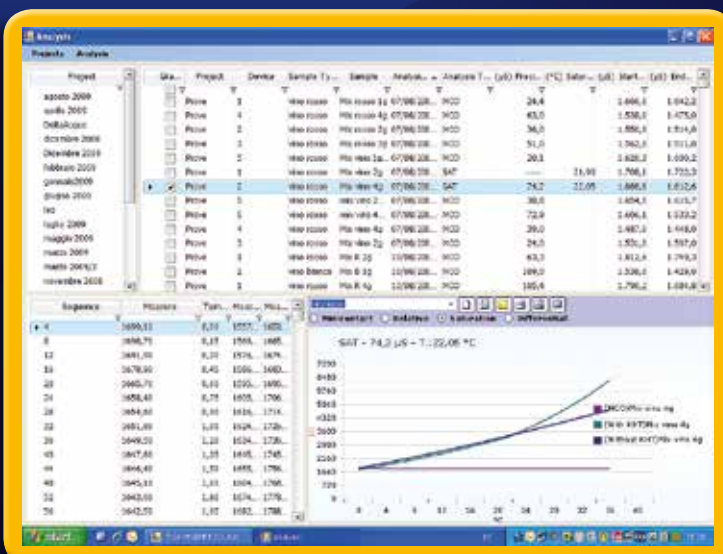
*Acquiring and recording measurement data is becoming more and more important. **CheckStab Instruments®** has developed a new analytical software system to manage data. This permits the lab to study, store, and comment on an analysis with extreme simplicity. The entire system is managed by use of a personal computer.*

Che cosa consente di fare il Check Stab α2015 iDry e Check Stab.NET

- Visualizzazione dei dati di misura (Conducibilità, Temperatura del Vino, Temperatura del Bagno, Temperatura Impostata, etc.).
- Visualizzazione del grafico dell'analisi in real-time.
- Possibilità di avviare l'analisi direttamente dallo strumento, e sincronizzazione automatica con il Pc.
- Visualizzazione dello stato delle Utenze tramite simboli grafici sul monitor incorporato (Stato Compressore, Resistenza, Posizione delle Sonde, etc.).
- Memorizzazione delle analisi su data-base, con possibilità di esportarle in un file di testo.
- Possibilità di richiedere al Check Stab le analisi effettuate, di visualizzarle sotto forma grafica, di visualizzare i risultati delle analisi in modo testo, di salvare su disco, esportare i report in vari formati (PDF, Excel, Testo), di stampare il grafico sulla stampante di sistema.
- Visualizzazione delle analisi di saturazione in modo normale ed in modo differenziale.
- Visualizzazione delle analisi di minicontatto in modo assoluto o in modo relativo.
- Visualizzazione delle analisi in modo singolo o multiplo, fino ad una visualizzazione contemporanea di un massimo di 10 analisi.
- Interfaccia per LIMS, invio automatico dei report per email.

What Check Stab α2015 iDry and Check Stab.NET can do:

- Visualize measurement data (conductivity, wine temperature, bath temperature, pre-set temperature, etc.).
- Visualize graphics in real time
- Possibility to start the analysis directly from instrument, and automatic synchronization with the PC.
- Visualize user status, using incorporated graphic symbols (state of cooler; heater; probe positions, etc.).
- Memorize the analysis on the data-base, with the possibility to export to a text file.
- Possibility to get from Check Stab analyses done, to visualize results in graphic form, to visualize results in text form, to save on a disk, export reports in various formats (PDF, Excel, Text) or print the graphics using a printer.
- Visualize the saturation analysis in a normal graphics mode or in a differential mode.
- Visualize the mini contact analysis in absolute mode or in relative mode.
- Visualize the analysis in single mode or multiple mode, up to a maximum of 10 analysis contemporaneously.
- Interface for LIMS, sends automatically reports by e-mail.



Check Stab α 2015 iDry

Caratteristiche tecniche - Technical characteristics

Caratteristiche gruppo di misura e bagno termostatico
Characteristics measuring assembly and thermostatic bath

Electronica <i>Electronic Device</i>	Misura e Acquisizione Interna <i>Internal Measuring and Acquisition</i>	
Display	9,9" Touch Screen	
Interfaccia per PC Interface for PC	LAN LAN	
Cella Conduttività <i>Conductivity Cell</i>	2 Elettrodi Platino Platinato Kost. 1,00 <i>2 Platinum Plated Electrodes Kost. 1,00</i>	
Sonde Termometriche <i>Thermal Metric Probes</i>	Pt100 1/3 Din 3 Fili <i>Pt100 1/3 Din 3 Wires</i>	
Agitatore Campione <i>Sample Mixer</i>	Con Stepper Motor <i>With Stepper Motor</i>	
Dispensatore KHT <i>KHT Dispenser</i>	Automatico <i>Automatic</i>	
Riscaldamento <i>Heating</i>	Con emettitore IR 100 Watt <i>IR Emitter 100 Watt</i>	
Gruppo Frigorifero <i>Refrigeration Group</i>	1/3 Hp, evaporatore interno <i>1/3 Hp, internal evaporator</i>	
Lavaggio Sonde <i>Cleaning Probe</i>	Manuale <i>Manual</i>	
Ventilazione <i>Ventilation</i>	Ad aria forzata <i>By forced air</i>	
Alimentazione <i>Power Supply</i>	230V 50Hz or 120V 60Hz	
Contenitore <i>Container</i>	Lamiera di Acciaio - Metallizzata <i>Metallic-Finished Steel</i>	
Dimensioni <i>Dimension</i>	240 x 480 x 440 mm - b x l x h	
Peso <i>Weight</i>	27 Kg. <i>59,5 Pounds</i>	
Caratteristiche Software e PC / <i>Software and PC Characteristics</i>		
Programma <i>Software</i>	CheckStab Net (Multi Postazione, Multi Unit)	
PC Personal Computer	Lap Top or Desk Top	Optional
Sistema Operativo <i>Operating System</i>	Microsoft Windows 7, 8 or 10	Optional
Codice a barre <i>Bar Code</i>	Lettore Codice a Barre <i>Reader Bar Code</i>	Optional

I dati contenuti nel presente depliant hanno carattere indicativo e possono essere variati, a discrezione del Costruttore, in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso.

Data given in this brochure are indicative and can vary at the discretion of the manufacturer at any time and without obligation or notice.

Rivenditore Autorizzato - Authorized Distributor



Stabilimento e uffici:
Via della Treccia, 37 - 50145 Firenze
Tel. (+39) 055 319554/5
Fax. (+39) 055 316441
info@checkstab.com
www.checkstab.com