



# Miura One



## ***ANALISADOR AUTOMÁTICO***

Analizador automático, multiparamétrico, seletivo e de acesso aleatório para a análise química de vinhos e mostos com métodos enzimáticos, colorimétricos e turbidimétricos.

Uma abordagem revolucionária da automatização, no campo do controle analítico enológico. Uma combinação perfeita de qualidade e rentabilidade. Resultados fáceis de elevada precisão, dão acesso aos parâmetros mais importantes do vinho.

***Miura: INOVAÇÃO e MODERNIDADE...  
...PARA ROTINA E ANÁLISES STAT***



# Miura One

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### Especificações:

- ✓ 120 testes/hora
- ✓ Sistema de distribuição rotativo
- ✓ Compartimento refrigerado para reagentes com 20 posições (14°C abaixo da temperatura ambiente).
- ✓ Compartimento para amostras de 15 posições com capacidade de recarga ILIMITADA.
- ✓ Pré- e pós- diluição automática das amostras e dos padrões.
- ✓ Braço de amostragem com capacidade de deteção do nível de líquido e com sensor de impacto.
- ✓ Processamento de amostras urgentes (STAT).
- ✓ Métodos singulares / duplos / triplos para reagentes.
- ✓ Volumes: Reagentes 1-450 µl; Amostras 1-300 µl.
- ✓ Diluidor com êmbolo do pistão de cerâmica, de elevada precisão (sem seringa) para distribuição de reagentes e amostras (500µl).
- ✓ Diluição automática desde 1:1 a 1:100.

### Ótica e Reação:

- ✓ Estação de lavagem automática das células utilizadas.
- ✓ Células para desenvolvimento da reação e leitura: 80 células com bordo reutilizáveis e fabricadas pela Bionex®.
- ✓ Homogeneidade da amostra durante a injeção e leitura da célula na incubação.
- ✓ Compartimentos de incubação e leitura Termo controlados: 37°C ± 0.1°C.
- ✓ Volume típico de reação: 200-260 µl.
- ✓ 8 comprimentos de onda disponíveis na faixa dos 340 a 700 nm + uma posição livre.
- ✓ Linearidade fotométrica: 0÷3.0 OD.
- ✓ Fonte de luz: lâmpada de halogéneo de longa vida (2000 horas)

### CONTROLE E COMANDO:

- ✓ PC externo.
- ✓ Interface: Ethernet (outra por pedido).
- ✓ Software poderoso e multilíngue dedicado à análise enológica. Sistema operacional: Windows®.
- ✓ Guarda resultados e calibrações.
- ✓ Os parâmetros guardados são completamente acessíveis ao utilizador.
- ✓ Saída RS232 bidirecional para adicionar e descarregar dados.
- ✓ Scanner com Leitor de código de barras embutido para amostras e reagentes (opcional).

### INSTALAÇÃO:

Dimensões: L80 x A60 x P62 (cm)

Peso: ~ 45 kg

Fonte de energia: 100-240 V - 47/63 Hz

Temp. de operação.: 18°C - 32°C

Humidade relativa: 30 a 70%

PARAMETROS DÍSPONIVEIS		
Acetaldeído	Ácido acético	Ácido Cítrico
D/L-Ácido lático	Ácido L-Málico	Glicerol
D- Ácido glucônico	Glucose + Frutose	Gluc. + Fruct. + Sacarose
Nitrogênio amoniacal	Alfa Amino Nitrogênio	Nitrogênio assimilável
Ácido Tartárico	Cálcio	Catequinas
Cobre	Ferro	Índice de Folin-Ciocalteau
Polifenóis Totais	Intensidade de cor	Antocianos
Livre/Total SO <sub>2</sub>	Potássio	Ureia



1, mail Gay Lussac  
95000 - Neuville sur Oise (France)  
Tel. +33 (0)1 30 36 93 81 - Fax +33 (0)1 30 36 93 72  
export@tdif.fr / www.tdianalyzers.com