



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, numa combinação perfeita de qualidade e rentabilidade. Resultados fáceis de elevada precisão que dão acesso aos parâmetros indispensáveis na Enologia.

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



Miura 200

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Especificações:

- ✓ 150 testes/hora
- ✓ Sistema de distribuição rotativo
- ✓ 44 Posições para reagentes REFRIGERADOS
- ✓ 49 Posições para amostra com recarga ILIMITADA
- ✓ Pré- e pós- diluição automática.
- ✓ Deteção do nível de líquido para as amostras e reagentes.
- ✓ Tratamento de amostras urgentes.
- ✓ Métodos reativos singulares / duplos / triplos.
- ✓ Volumes: Reagentes 1-450 µl; Amostras 1-300 µl.
- ✓ Diluidor com êmbolo do pistão de cerâmica com vida longa (500µl).
- ✓ Diluição automática desde 1:1 a 1:100.

Ótica e Reação:

- ✓ Estação de lavagem automática das células de reação e de leitura.
- ✓ Células de reação e leitura com autonomia ilimitada.
- ✓ Homogeneidade da amostra durante a injeção e leitura da célula na incubação.
- ✓ Termostatização da zona de incubação e de leitura: 37°C ± 0.1°C.
- ✓ Volume típico de reação: 200-260 µl.
- ✓ Fotómetro com filtros interferenciais desde 340- 700 nm.
- ✓ Linearidade fotométrica: 0÷3.0 OD.
- ✓ Fonte de luz: lâmpada de halogéneo de longa vida (2000 horas)

CONTROLE E COMANDO:

- ✓ PC externo completo.
- ✓ Interface: Ethernet (outra por pedido).
- ✓ Software poderoso e multilíngue dedicado à análise enológica. Sistema operacional: Windows®.
- ✓ Memorização de resultados e calibrações.
- ✓ Os parâmetros guardados são completamente acessíveis ao utilizador.
- ✓ Saída RS232 bidirecional para adicionar e descarregar dados.
- ✓ Possibilidade de identificação por código de barras.

INSTALAÇÃO:

Dimensões: L92 x A59 x P75(cm-sem PC)

Peso: ~ 50 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
Ácido L-lático	Ácido L-Málico	Glicerina
D- Ácido glucônico	Glucose + Frutose	Gluc. + Fruct. + Sacarose
Nitrogênio amoniacal	Alfa Amino Nitrogênio	Nitrogênio assimilável
Ácido Tartárico	SO2 Livre	SO2 Total
Cobre	Ferro	Polífenois Totais
Cor	Antocianos	Catequinas
Potássio	Cálcio	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