

*Sentia Şarap Analizörü*  
*Serbest SO<sub>2</sub>, Malik Asit*



# Sentia™ Şarap Analizörü

Şarap üretiminde kükürt dioksit, antioksidan, antimikrobiyel, renk stabilize edici, çözüldürücü ve durultucu özellikleri ile kullanılan bir maddedir.

Her aşamada uygun miktarda kükürt dioksit kullanımı şarap kalitesini belirler. Ancak kükürt dioksitin aşırı kullanımı sağlık açısından sakıncalıdır. Kükürt dioksit mikroorganizmalar üzerinde antiseptik özellik göstermektedir. Etkisi mikroorganizmaların enzim sistemleri üzerindedir. Ayrıca kükürtdioksit fermantasyonu geciktirerek şıradaki süspansiyon halinde bulunan maddelerin kendiliğinden çökmesine de yardımcı olur.

Sentia™ Analizörü, fermantasyon sonrası kırmızı veya beyaz şarapta serbest SO<sub>2</sub> konsantrasyonunu ölçmek için Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> Test Şeritleri ile birlikte çalışır.

Zengin dokunmatik ekranı ve uzun pil ömrü ile Sentia™ sistemi, ihtiyacınız olan her yerde ve her zaman, bir dakikadan kısa sürede test sonuçlarını almanızı sağlar.



Bir dakikadan kısa sürede hızlı sonuçlar



Elde tutulan boyut, şaraphanedeki analiz yapmanızı sağlar



Sonuçları Wi-Fi aracılığıyla bir bilgisayara, tablete veya telefona yükleyin dokunmatik ekran



Tek bir şarjla 100'den fazla ücretsiz SO<sub>2</sub> testi



Diğer test yöntemleriyle karşılaştırılabilir tekrarlanabilir sonuçlar



Herhangi bir ekip üyesi için kolay ve sezgisel kullanım



Otomatik kalibrasyon (kalibrasyon gerekmez)



Reaktif gerekmez

## Özellikler

- Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> Test Şeritleri ile çalışır
- Fermantasyon sonrası kırmızı veya beyaz şarapta serbest SO<sub>2</sub> seviyelerini ölçer.
- Ölçüm aralığı: 3 ila 50 mg/L (serbest SO<sub>2</sub>).
- Numune boyutu: en az 8 mikrolitre (bir damla şarap).
- İnceleme veya indirme için 1000'e kadar test sonucunu saklar.
- Uzun pil ömrü (100'den fazla ücretsiz SO<sub>2</sub> testi).
- 7 cm (2,7 inç) dokunmatik renkli ekran.
- Kablosuz (Wi-Fi) bağlantı (yalnızca 2,4 GHz).
- Kullanışlı şerit çıkarma mekanizması.
- Hafif ve taşınabilir – 210g /15 cm x 8,4 cm x 3,2 cm (7,5 oz/5,8 inç x 3,4 inç x 1,3 inç).
- Çok çeşitli ortamlar için tasarlandı.
- Ortam sıcaklığı aralığı: 10°C ila 30°C (50°F ila 86°F).

# Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> Test Şeritleri

Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> Test Şeritleri, fermantasyon sonrası kırmızı veya beyaz şarapta serbest SO<sub>2</sub>'yi ölçmek için Sentia™ Analizörü ile birlikte çalışır.

Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> Test Şeritleri testi kolaylaştırır. İlave dahili kalite kontrol koruması ve kolay numune uygulaması için tasarlanmış numune yuvası uzantısı (sundurma) sayesinde yalnızca tek bir damla şaraba ihtiyaç duyulur. Böylece gerçekten önemli olan şeye odaklanabilir, ihtiyacınız olan sonuçları istediğiniz zaman ve istediğiniz yerde elde edebilirsiniz.



**S-12345**

Okuması kolay yazı tipiyle zengin renkte test tipi tanımlayıcısı ve kimlik numarası



Kolay saklama ve geri alma için hava geçirmez 25'li flakon



Melbourne, Avustralya'daki son teknoloji ISO sertifikalı tesisimizde üretilmiştir.



Her seferinde tutarlı kullanıcı örneği uygulaması sağlamak için kullanışlı beyaz "sundurma" tasarımı

**25x**



Ergonomik şişe 25 test şeridi ile birlikte gelir, böylece en çok ihtiyacınız olduğunda yeterli tedarikiniz olur



Analiziniz için sadece tek bir damla şarap gerekli

## Özellikler

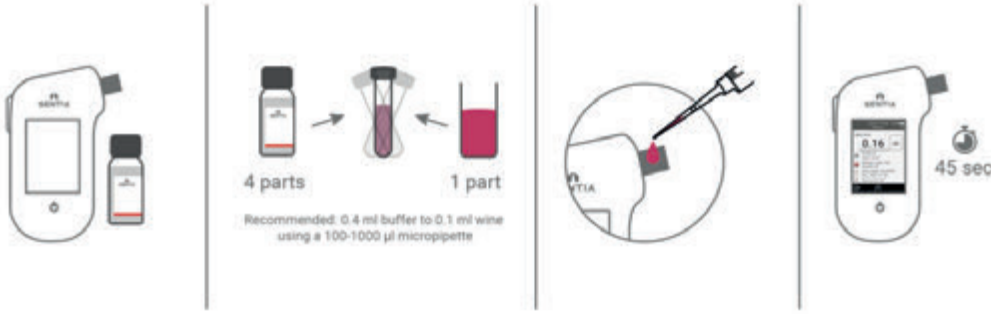
- \* Sentia free SO<sub>2</sub> Test Stripleri, Sentia free-SO<sub>2</sub> Analizörü ile çalışır.
- \* Fermantasyon sonrası kırmızı veya beyaz şarapta serbest SO<sub>2</sub> seviyelerini ölçer.
- \* Ölçüm aralığı: 3 ila 50 mg/L (serbest-SO<sub>2</sub>)
- \* Örnek boyutu: en az 8 mikrolitre (bir damla şarap).
- \* Kullanılmadığı zaman, Sentia™ free SO<sub>2</sub> Test Striplerinizi, buzdolabı içinde ve şişelerinde saklanmalıdır.

# Sentia™ Malik Asit Testi

Malik Asit, şarap üreticileri tarafından gerçekleştirilen en önemli, zaman alıcı ve zor testlerden biridir. Şarap üreticilerinin yaklaşık olarak 30 dakikasını alır, ancak tamamlanması birkaç saat sürebilir.

Birçok durumda Malik Asit test için laboratuvarlara gönderilmesi gerekebilir ve bu durumda işlem pahalıdır ve sonuçların teslim edilmesi birkaç gün sürebilir.

Sentia Malik Asit Testi, şarap üreticilerine, Sentia taşınabilir, el tipi cihazı kullanarak, numune uygulamasından sonraki 60 saniye içinde ve düşük bir maliyetle şaraplarındaki Malik Asit'in doğru ve zamanında ölçümünü sağlar.



Malik Asit, üzümün asitliğinde bulunan ana asitlerden biridir. Üzüm olgunlaştıkça konsantrasyonu azalır ve şarap endüstrisinde üzümün olgunluğunu ve çeşidini belirlemek için kullanılır. Malik asit, şarapta bulunan başlıca asittir ve malolaktik fermantasyonun seyri, düşen L-Malik Asit seviyesi ve aynı anda artan L-Laktik asit seviyesi izlenerek görüntülenir. Tipik olarak, bir şarap üreticisi, ikincil fermantasyon işlemi sırasında her şarap çeşidindeki Malik Asit seviyelerini birçok kez izler ve test eder.

UBI CEO'su John Sharman "Sentia'nın Malik Asit Testinin küresel olarak piyasaya sürülmesi, Sentia ürünü için önemli bir başarı olduğunu ve şarap yapımında kullanılan en önemli iki test olan Serbest Kükürt ve Malik Asit testlerine sahip olan firmanın Sentia Glikoz Testini başlatmaya hazır olduğu ve Sentia Fruktoz Testini de sonlandırdığını belirtmiştir. Sentia "Toplam Şeker" Testinin küresel şarap pazarına yakında sunulması hedeflenmektedir.

**Daha fazla bilgi için lütfen Sentia web sitesine bakın ([www.mysentia.com](http://www.mysentia.com))**

### **Sentia'yı Kimler Kullanmalı**

Sentia™, fermantasyon sonrası kırmızı ve beyaz şarapta serbest kükürt dioksit konsantrasyonunu ölçmek isteyen şarap üreticileri ve diğer şaraphane personeli için tasarlanmıştır. Herhangi bir uzmanlık becerisi gerekli değildir.

### **Sentia Neyi Ölçer?**

Sentia™ şu anda fermantasyon sonrası kırmızı ve beyaz şarapta serbest kükürt dioksiti ölçmektedir. Şu anda glikoz, fruktoz, malik asit ve diğerleri dahil olmak üzere daha fazla test üzerinde çalışmalar devam etmektedir.

### **Sentia'yı Hangi Ülkelerde kullanabilirim?**

Sentia™ Avustralya, Yeni Zelanda, Kanada, Avrupa (AB) ve Amerika Birleşik Devletleri'nde düzenleyici onaya sahiptir.

### **Numune Hazırlamak gerekli midir?**

Serbest SO<sub>2</sub> analizi için numune hazırlamaya gerek yoktur. Sentia™ Analyzer tarafından istendiğinde Test Strip'e bir damla fermantasyon sonrası kırmızı veya beyaz şarap ile uygulama yapılır.

### **Bir Ölçüm Almak Ne kadar sürer?**

Şarap numunenizi uyguladıktan sonra, Sentia™ serbest SO<sub>2</sub> analizi için bir dakikadan daha kısa süre içerisinde sonuç verir.

### **Sentia Geçmiş Sonuçları Saklar mı?**

Evet. Sentia™, belleğinde 1000'e kadar sonucu saklar ve bu sonuçları Wi-Fi üzerinden dışa aktarabilir.

### **Setia ile geçmiş sonuçlarımı analiz edebilir miyim?**

Sentia™'dan geçmiş sonuçlarınızı Wi-Fi üzerinden CSV formatında dışa aktarabilirsiniz. Bir e-tabloya girdikten sonra, sonuçlarınızı analiz etmek, sıralamak ve filtrelemek çok kolaydır.

### **Sentia'yı sadece şarap numeleri için mi kullanabilirim?**

Sentia™, fermantasyon sonrası kırmızı ve beyaz şarabın testi için tasarlanmıştır. Başka bir sıvıyı test etmek istiyorsanız, Sentia™'dan aldığınız sonuçları başka bir bağımsız yöntemle çapraz kontrol etmenizi öneririz.





### **Pil sağlamam gerekir mi? Pil Ömrü Ne kadardır?**

Sentia™ tamamen kapalı şarj edilebilir pil içerir ve bir güç adaptörü ile birlikte gelir. Sentia™, pil şarjları arasında en az 100 serbest SO<sub>2</sub> testi çalıştırabilir. Pili şarj etmek, güç adaptörünü (ürünle verilir) takmak kadar basittir.

### **Sentia için gelecekte yazılımda yükseltme yapılacak mı?**

Sentia™, internete her bağlandığında (Wi-Fi aracılığıyla) yazılım güncellemelerini otomatik olarak kontrol edecektir. Bir yükseltme mevcut ise Sentia™ yükseltmeyi gerçekleştirir. (sizinle bunun için uygun bir zaman olduğunu onayladıktan sonra).

### **Sentia'yı nereden satın alabilirim?**

Türkiye için Sinerji Laboratuvar ve ürünleri Tic. ve San. Ltd. Şti. den aşağıdaki iletişim bilgilerinden temasa geçerek satın alabilirsiniz.

### **Cihazın Garantisini var mı?**

Garanti ve teknik destek için Sinerji Laboratuvar ve ürünleri Tic. Ve San. Ltd. Şti. den aşağıdaki iletişim bilgilerinden temasa geçebilirsiniz.

## **Universal Biosensors Hakkında**

2001 yılında kurulan Universal Biosensors, sağlık (bakım noktası), şarap, gıda ve tarım gibi çeşitli endüstrilerde kullanılan kullanım noktası cihazlarıyla birlikte kullanılan elektrokimyasal hücrelerin (şeritler) tasarımı ve geliştirilmesinde uzmanlaşmıştır. Şarap test platformu Sentia, UBI'nin dünya çapında piyasaya sürülen yeni ürünüdür.

Universal Biosensors, Inc. ile ilgili ek bilgi için web adresi: <http://www.universalbiosensors.com>



SİNERJİ LABORATUVAR VE ÜRÜNLERİ TİC. ve SAN. LTD. ŞTİ

1660 Sokak No:5 Daire:1 Karşıyaka İZMİR // Tel:0232 367 26 62 - 383 01 08 // Faks: 0232 367 79 22 // www.sinerjilab.com //www.labstok.com