

LEO KÜBLER

GmbH



WINEMATIC



Multiparameterfähiges Analysegerät zur optimalen Kontrolle bei der **Fruchtsaft- und Weinherstellung**

- Essigsäure
- L-Äpfelsäure
- L- und D-Milchsäure
- D-Glukonsäure
- Zitronensäure
- Weinsäure
- Brenztraubensäure
- Gesamtpolyphenol
- Gesamtpolyphenol Index (Index bei 280 nm)
- Acetaldehyd
- Glucose + Fructose
- Glycerin
- Freie SO₂
- Gesamte SO₂
- Chloride
- Magnesium
- Eisen
- Calcium
- Kupfer
- Kalium
- Anthocyane/
Pflanzenfarbstoffe
- Katechine
- Saccharose
- Aminostickstoff
- Farbe (420-520-620 nm)
- Harnstoff
- Ammoniak

Sehr lange Haltbarkeit der Reagenzien - geöffnet od. geschlossen mind. 1 Jahr!



TECHNISCHE DETAILS:

- **Analysemöglichkeiten:** Enzymatisch & photometrisch (Endpunkt, kinetisch, Fixzeit und Multistandard). Entsprechen den Anforderungen von O.I.V.
- **Speicher:** 250 Methoden
- **Flüssigkeitstransport:** Schlauchpumpe
- **Lichtquelle:** Digital kontrollierte Halogenlampe und LED bei 280 nm.
- **Wellenlänge:** 8 Standard Interferenzfilter (340-420-492-505-520-546-578-630), LED bei 280 nm.
- **Photometrische Breite:** 0,0 – 3,0 Extinktion (0,0 – 2,0 Extinktion bei 280 nm)
- **Durchflussszelle:** Quarzzelle – Lichtpfad: 10 mm Breite.
- **Ansaugvolumen:** bis zu 300 µL
- **Temperierung:** 8 Positionen, programmierbar von 15°C bis 45°C
- **Schnittstelle:** Grafisches Display 240x128 Pixel mit alphanumerischem Keyboard
- **Drucker:** Thermisch mit 24 Spalten
- **Anschluss:** USB optional
- **Maße:** 28 x 36 x 22 cm (L x B x H), Netzteil: Vac 110-240 Hz – 50/60 Hz