



DATA:	28/03/2024
REVISÃO:	03



## Sistema

CDR WineLab® consiste num analisador termostático, com tecnologia fotométrica, que utiliza transmissores em estado sólido (LED) e kits de reagentes pré-preenchidos e prontos para uso.



Pegue a amostra para ser analisada usando as pipetas fornecidas com o sistema.

Coloque a amostra no tubo de ensaio que contém o reagente pré-preenchido.

Insira o tubo de ensaio na célula de leitura para obter o resultado da análise.

### Vantagens



#### **Rápido**

Os resultados da análise estão disponíveis em minutos. CDR WineLab pode ser utilizada para analisar em simultâneo o mesmo parâmetro de 16 amostras diferentes, ou planejar fazer várias análises sobre a mesma amostra de vinho.



#### **Simples**

Foi desenhado para ser usado, não só no laboratório, mas também na linha de produção para resultados em tempo real, por pessoas sem formação técnica específica.

Os métodos de análise são mais simples do que os métodos oficiais e mais rápidos:

- 1 - adicionar ao reagente pré-preenchido, um volume exato de amostras;
- 2 – siga as instruções que aparecem no ecrã;
- 3 – o resultado é calculado automaticamente, visualizado e impresso.

Se necessário, a função HELP ajuda-o no procedimento passo a passo.



#### **Fiável**

É um instrumento de medição precisa e fiável, graças ao uso da tecnologia de medição fotométrica com base em fontes de luz LED. Não requer manutenção.

Reagentes pré-preenchidos e descartáveis, em packs de 10 testes, desenvolvidos e produzidos pelos laboratórios de pesquisa CDR.



# FICHA TÉCNICA

## CDR WineLab®

TEST	Measuring range	Resolution	Repeatability	Test time
Alcohol content	0.10 - 2.00 % vol.	0.01 % vol.	0.03 % vol.	11 mins
	2.0 - 17.0 % vol.	0.1 % vol.	0.2 % vol.	
Total acidity	1.0 - 10.0 g/L of tartaric acid	0.1 g/L	0.2 g/L	1 min
Acetic acid	0.05 - 1.20 g/L	0.01 g/L	0.06 g/L	6 mins
Sugars (glucose, fructose) in wine	0.1 - 18.0 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	6 mins
Sugars (glucose, fructose) in must	15 - 350 g/L	1 g/L	2 g/L	6 mins
Sugars (glucose, fructose, sucrose) in wine	4.0 - 100.0 g/L	0.1 g/L	0.7 g/L	16 mins
Sugars (glucose, fructose, sucrose) in must	15 - 350 g/L	1 g/L	2 g/L	16 mins
Glucose and fructose in wine	0.1 - 18.0 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	4 mins
Glucose and fructose in must	15 - 350 g/L	1 g/L	2 g/L	4 mins
Free SO <sub>2</sub>	1 - 60 mg/L	1 mg /L	2 mg /L	1 min
Total SO <sub>2</sub>	15 - 250 mg/L	1 mg/L	6 mg/L	1 min
L-Malic acid	0.05 - 5.00 g/L	0.01 g/L	0.08 g/L	4 mins
L-Lactic acid	0.05 - 4.00 g/L	0.01 g/L	0.05 g/L	6 mins
Malolactic	0.05 - 5.00 g/L	0.01 g/L	0.08 g/L	9 mins
pH	3.00 - 4.00	0.01	0.02	1 min
Glycerol	50 - 800 mg/L	1 mg/L	11 mg/L	3 mins
	2.0 - 15.0 g/L	0.1 g/L	0.2 g/L	
Gluconic acid	0.05 - 3.00 g/L	0.01 g/L	0.04 g/L	4 mins
Galacturonic acid	0.03 - 2.00 g/L	0.01 g/L	0.04 g/L	4 mins
Acetaldehyde	18 - 300 mg/L	1 mg/L	6 mg/L	6 mins
Yeast Assimilable Nitrogen (organic, inorganic)	30-300 mg/L	1 mg/L	15 mg/L	4 mins
Calcium	20.0 - 250.0 ppm	0.1 ppm	3.9 ppm	1 min
Copper	0.05 -120 ppm	0.01 ppm	0.09 ppm	6 mins
Total Polyphenols Index O.D. 280 nm	2 - 3000 mg/L gallic acid	1 mg/L	65 mg/L	10 mins
	1.0 - 140.0 O.D.	0.1 O.D.	3.1 O.D.	
Polyphenols FC	150 - 3300 mg/L gallic acid	1 mg/L	89 mg/L	5 mins
Total anthocyanins	50 - 1700 mg/L	1 mg/L	11 mg/L	6 mins
Anthocyanins Extraction on grapes	15 - 75%	1%	2%	6 mins +30 mins extraction
Polymerised Anthocyanins	10.0 - 100.0 %	0.1 %	0.5 %	11 mins
Catechins	1.0 - 30.0 mg/L	0.1 mg/L	0.7 mg/L	10 mins
Tannins	0.3 - 5.5 g/L	0.1 g/L	0.1 g/L	1 min
HCl Index	5 - 50	1	3	1 min*
Colour (Intensity and tonality)	10.000 - 40.000 Intensity	0.001	0.1	1 min
	0.000 - ∞ Tonality	0.001	0.05	
	0.000 - 13.500 420 nm reading	0.001	0.072	
	0.000 - 13.500 520 nm reading	0.001	0.072	
	0.000 - 13.500 620 nm reading	0.001	0.072	

\* A análise inclui um tempo de incubação da amostra por 7 horas.

Este documento é uma cópia fiel da ficha técnica enviada pelo n/ fornecedor.