

# Für

## WINZER UND WEINLIEBHABER



**ZEUTEC**

**made  
in  
Germany**



## Alle Vorteile im Überblick

Der **SpectraAlyzer WINE** ist die ideale Lösung zur Qualitätskontrolle für die routinemäßige Analyse der wichtigsten Parameter während der Weinproduktion.

In modernen Weinverarbeitungsprozessen sind zuverlässige und genaue Analyseergebnisse notwendig, um Kunden mit Produkten höchster und – was am wichtigsten ist – gleichbleibender Qualität versorgen zu können. Um auf dem Weltmarkt wettbewerbsfähig sein zu können, müssen gleichbleibend hohe Erträge erzielt und beste Qualität bei möglichst niedrigen Produktionskosten erreicht werden.

**Konzipiert als modulares System ermittelt der SpectraAlyzer WINE analytische Ergebnisse der wichtigsten Qualitätsparameter innerhalb von 45 Sekunden:**

- **Most:** °Brix, Dichte, pH, Gesamtsäure, flüchtige Säure und andere
- **Wein während der Fermentation:** Alkohol, Dichte, Glukose + Fruktose, reduzierende Zucker, Apfelsäure, Milchsäure, pH, Gesamtsäure und flüchtige Säure
- **Fertiger Wein:** Ethanol, Dichte, Glukose + Fruktose, reduzierende Zucker, Apfelsäure, Milchsäure, pH, Gesamtsäure, flüchtige Säure und Farbe (optische Dichte 420/520/620 nm)

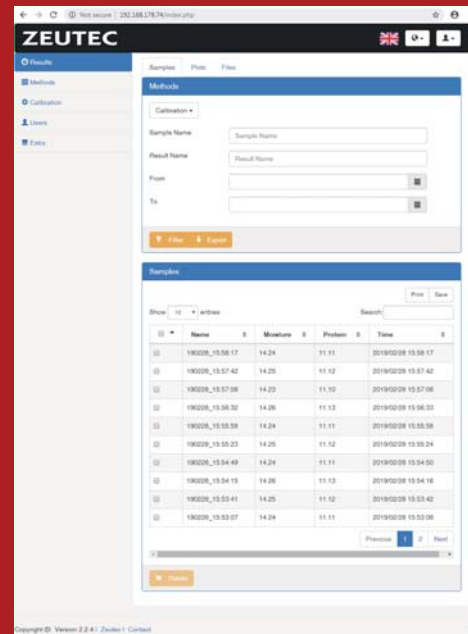
Die Probe muss vor der Analyse nicht aufbereitet werden – Kosten für zusätzliche Aufbereitungszeit und Reagenzien entfallen. Diese Analyselösung **bietet hochpräzise Qualitätskontrollparameter ohne zusätzliche Kosten.**

**Als autarkes Messsystem ist der SpectraAlyzer WINE** sehr einfach und intuitiv für Qualitätsprüfungen- und kontrollen zu bedienen und ist aufgrund seines kompakten Designs auch in der Nähe der Produktionslinien einsetzbar. Die robuste Konstruktion und die einzigartige optische Proben- / Referenzanordnung gewährleisten einen zuverlässigen Betrieb auch in Umgebungen mit schwankenden Temperaturen, Vibrationen und Staub.

Für einen höheren Probendurchsatz stehen **zwei Autosampler-Typen** zur Verfügung mit vollständiger Systemintegration in LIMS oder andere Datennetzwerke. Eine sofortige unternehmensweite Datenvisualisierung ist über den eingebetteten Webserver möglich und liefert aktuelle und historische Analysedaten in Echtzeit.

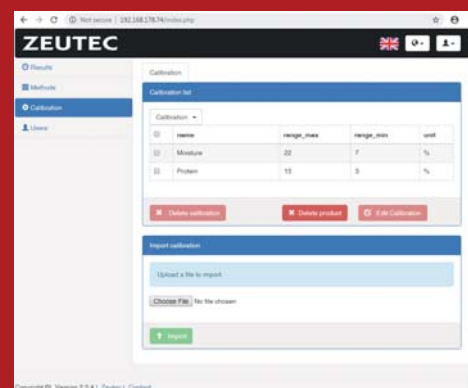
# Elektronisches Online Laborbuch

- Vollständige Historie gemessener Proben und Analyseergebnisse
- Ergebnisse gefiltert nach Zeit oder Probenamen
- Suche nach Proben
- Export nach Application Worx
- Kopieren, drucken oder speichern der Probenanalyse (PDF / Excel)



- Darstellung mehrerer Parameter als Diagramm
- An- und Abwählen verschiedener Parameter

- Kalibrierungsmanagement
- Importfunktion für neue/aktualisierte Kalibrationen

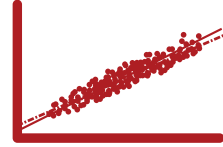


# Wichtigste Merkmale



## Vielseitige Probenpräsentation

mittels Spritze, Schlauchpumpe oder Autosampler.



## Viele mathematische Modelle

für alle Arten von Produkten und einer schnellen Installation von Algorithmen.



## NIR Probe/Referenz Prinzip

nach dem alle SpectraAlyzer arbeiten, um langzeitstabile und hochgenaue Messergebnisse zu gewährleisten.



## Touch-Bedienoberfläche

für einfachste und hygienische Bedienung des Analysengerätes.



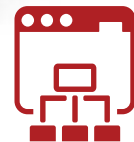
## Kompaktes Design

optimiert für den Einsatz im Labor oder im Produktionsprozess.



## Benutzerfreundlich

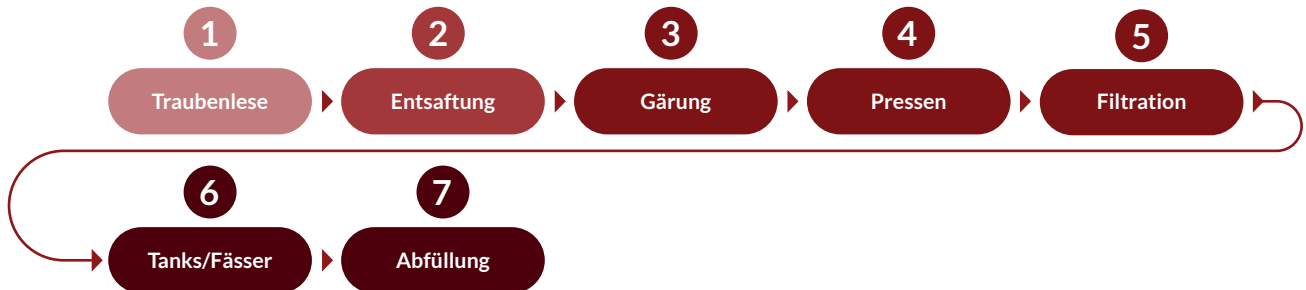
sowohl bei der Probenvorlage als auch in der Anwendung.



## Webserver

Web-Verbindung für den direkten Gerätezugriff über LAN und Internet von überall und zu jeder Zeit.

# Flussdiagramm des Produktionsprozesses



## Traubenlese 1

Vor der Ernte: Ermittlung wichtiger Parameter zur Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes. °Brix, Dichte, pH, Gesamtsäure, flüchtige Säure und andere.

## Entsaftung 2

Während der Extraktion: Überprüfung der Qualitätsparameter des Mostes, z.B. Extrakt, Dichte, Alkohol und flüchtige Säure.

## Gärung, Pressen, Filtration 3 4 5

Während der Gärung und Weiterverarbeitung: Ethanol, Dichte, Glukose + Fruktose, reduzierende Zucker, Apfelsäure, Milchsäure, pH, Gesamtsäure und flüchtige Säure.

## Reifung, Abfüllung 6 7

Während der Reifung und anschließenden Abfüllung: Ethanol, Dichte, Glukose + Fruktose, reduzierende Zucker, Apfelsäure, pH, Gesamtsäure, flüchtige Säure und Farbmessung (420/520/620 nm)

# Technische Daten

## Design

Spektralbereich 1400 - 2400 nm

Zweistrahlensystem, Probe / Referenz-Messung

Signalrauschabstand > 150.000 : 1

Großer, erweiterbarer interner Speicher für Kalibrationen, Methoden und Ergebnishistorie

Autodiagnosefunktionen

Grafische Benutzeroberfläche mit kapazitiver Glas-Touch-Bedienoberfläche

## Optionales Zubehör

Tastatur, Maus, Barcode-Lesegerät, Drucker, Application worx (AWX), Pumpe, AutoSampler, Farbmessmodul

## Analyse

Siehe produktspezifisches Datenblatt

## Spezifikationen

Bildschirm	TFT 800 x 480 Pixel
Leistungsaufnahme	min. 90 V AC (50 - 60 Hz), max. 260 V AC (50 - 60 Hz), 220 VA
Betriebstemperatur	5 °C - 35 °C nicht kondensierend
Schnittstellen	1 x Front USB 2.0, 3 x USB 2.0, 2 x RS232, Ethernet
Abmessungen	Höhe: 310 mm / Breite: 300 mm / Tiefe: 480 mm
Gewicht	17 kg

## Bestellinformation

SpectraAlyzer WINE 110-A100-2

### ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH

Friedrich-Voß-Straße 11  
24768 Rendsburg  
Germany

(+49) 4331 - 136650  
moreinfo@zeutec.de  
www.spectraalyzer.com

**ZEUTEC**

**SpectraAlyzer**   
WINE