

Labsense

Labsense es un analizador multiparamétrico que puede usarse en el laboratorio, como un instrumento de mesa, o puede usarse en la bodega como un analizador de procesos. El instrumento consta de una unidad lógica de interfaz de usuario, interpretación y almacenamiento de datos y una serie de sondas de medición que se pueden conectar a él.

El sistema reconoce automáticamente el tipo de sonda y selecciona los programas y la interfaz conectados a ella. Las medidas que se pueden llevar a cabo con este instrumento son múltiples y todas se caracterizan por una alta precisión y versatilidad que permite utilizar las sondas en las condiciones más diversas y severas relacionadas con el proceso.

Unidad de interfaz

Se caracteriza por una PC industrial con pantalla táctil y un SW que es simple e intuitivo de usar. Se pueden conectar hasta 2 sondas a la vez que se pueden leer al mismo tiempo y registrar los valores. Podemos conectar 2 sondas del mismo tipo para realizar una medición comparativa o diferencial, o podemos conectar sondas completamente diferentes para poder realizar dos mediciones diferentes en la muestra o lote. El instrumento está equipado con una batería de energía y tiene una autonomía de aproximadamente 4 horas.



Las sondas de medición


Una vez conectado a la unidad de interfaz, las sondas se alimentan y comienzan a suministrar los datos de los diferentes parámetros medidos. Todas las sondas son autocompensadas por la temperatura y responden con tiempos de muestreo programados. Las sondas pueden medir diferentes parámetros y se usan como sondas de laboratorio o se instalan en una tubería en línea o en un tanque / contenedor, en este caso funcionan como sondas de proceso. Las sondas están hechas de materiales totalmente compatibles con los alimentos y perfectamente resistentes a los tratamientos de lavado y desinfección que normalmente se llevan a cabo durante el proceso de transformación y embotellado.


El software del sistema le permite seleccionar la sonda que se va a medir para que se muestre, o puede ver las dos sondas de medición instaladas con el mismo tipo de análisis o con dos parámetros de medición diferentes. También es posible usarlo con un instrumento para realizar una sola medición con la función "One Shot" o una medición continua grabada. En este caso, el sistema funciona como un registrador de datos y todas las mediciones se registran y posteriormente se pueden exportar en formato XLS.

Labsense

La medición del oxígeno disuelto se ha convertido en un elemento esencial en la buena conducta de los procesos de elaboración del vino y más allá. El manejo cuidadoso del contenido de oxígeno disuelto le permite manejar mejor los riesgos de oxidación químico-enzimática y biológica. La herramienta permite intervenir con mediciones precisas en tres momentos fundamentales del proceso enológico; durante la fase de fermentación previa, las medidas son necesarias para limitar los riesgos de oxidación de los mostos, durante la fase de transformación donde, gracias al instrumento, se optimizan los puntos de suministro involuntario de oxígeno y en la fase de embotellado, mediante medición con tecnología de luminiscencia óptica no invasiva ni destructiva de la muestra, optimizando el equipo y limitando el suministro de oxígeno en la botella. La versatilidad del instrumento permite realizar más tipos de mediciones, de hecho, es posible medir el oxígeno en línea con un instrumento de aplicación específico (bien en el tubo), directamente en el depósito o con un sensor remoto dentro de la botella que mide el oxígeno total a través del análisis de la fase líquida y el espacio de cabeza.

El sistema permite la selección del tipo de medición: en línea, que se considera una medición de proceso activa o en la botella donde trabaja con un sensor remoto aplicado dentro de la botella de muestra

Medida en botella 


Medida en línea 




Brunello 2014

El sistema distingue la medición en el espacio de la cabeza de la botella de la realizada en la fase líquida. Esto es muy importante ya que se aplican diferentes índices de corrección a las mediciones de fase gaseosa.




Espacio de cabeza 

Fase líquida 



Aquí hay un ejemplo de medición en el espacio de la cabeza de la botella.

Lect. Sens (mbar) 

Temperatura

O2 (mg/l)



wine **i**mprove

Distribuimos productos enológicos y maquinaria para las bodegas. Asesoramos a los profesionales para mejorar la calidad del vino.



Contacto

Cami de les Cabòries
La Masia PCL, 20 – Nave 31
08798 St. Cugat Sesgarrigues (BCN)
Tel. +34 607 225 663

Realiza una consulta

