

ΔΙΑ•М
современная лаборатория

www.dia-m.ru
заказ on-line

DIVISIONE ENOLOGIA



STEROGLASS®

CATALOGO

Steroglass



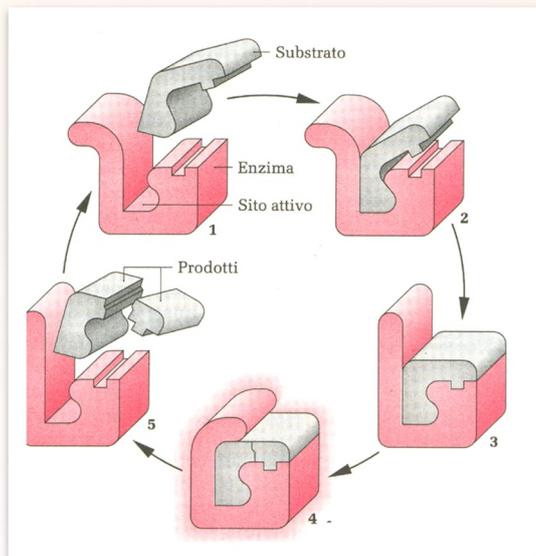
beyond lab!

STEROGLASS DIVISIONE ENOLOGIA

CATALOGO 2020 rev 01

Indice:	Pagina
Kit enzimatici e colorimetrici Steroglass	4
Analizzatori automatici serie HYPERLAB	10
Analizzatori semi-automatici e manuali	13
Analizzatori FTIR BACCHUS 3	14
Titolatori automatici FLASH	16
Kit rapidi e standard certificati	18
Analizzatore a flusso continuo SO ₂ e volatile	19
Analisi manuale pH/acidità, SO ₂ e volatile	20
Analizzatori stabilità tartarica	21
Strumenti per preparazione campione	22
Analizzatore metalli pesanti	23
Misuratori grado alcolico, densità, Brix e Babo	24
Altra strumentazione	25
Reagenti generici per laboratorio enologico	26
Customer Service Italia	27

Il perchè dell'analisi enzimatica...



I kit enzimatici e colorimetrici sono ampiamente usati come strumenti analitici nell'analisi di vino e mosti per la determinazione degli zuccheri, degli acidi organici e di altri componenti quali solfiti, composti fenolici, ioni, ecc..

Basato su enzimi purificati di alta qualità, l'analisi enzimatica consente misurazioni precise e specifiche e caratterizzazione di composti, anche in matrici complesse in quanto la lettura spettrofotometrica di assorbanza è correlata alla concentrazione dei vari analiti.

Numerosi metodi enzimatici sono stati approvati o convalidati da organizzazioni internazionali come:

ISO (International Standardization Organization)

OIV (International Wine Office)

E molte altre.....

Ad esempio tra i principali parametri metodica ufficiale OIV possiamo citare: *Acidità Volatile (Acido Acetico)*, *Acido Citrico*, *Acido D-Gluconico*, *Acido L-Malico*, *Acido L-Lattico*, *Glucosio*, *Fruttosio*, ecc...

Utilizzati per numerose applicazioni, i principali parametri analizzati rivestono particolare importanza per quanto riguarda:

- Monitoraggio del grado di maturazione delle uve;
- Verifica delle fermentazioni di mosto e vino;
- Controllo delle fasi di lavorazione e stabilizzazione dei vini;
- Controllo del vino pre-imbottigliamento.

STEROGLASS, azienda Italiana di riferimento nel settore, è in grado di proporVi una serie di soluzioni in grado di soddisfare le esigenze di qualsiasi cantina o laboratorio enologico quali:

- **Kit enzimatici e colorimetrici universali;**
- **Analizzatori automatici, semi-automatici e manuali**

I vantaggi dell'utilizzo di kit enzimatici e colorimetrici comprendono aspetti che fanno risparmiare tempo aumentando l'efficacia dei controlli ed il grado di sicurezza analitica.

Inoltre i kit **Steroglass**:

- Sono semplici da utilizzare perché liquidi e pronti all'uso;
- Forniscono dati accurati e ripetibili;
- Permettono analisi molto veloci, specialmente se utilizzati con strumenti automatici come gli analizzatori HYPERLAB;
- Hanno un' elevata specificità nelle determinazione degli analiti;
- Hanno bassi costi di analisi;
- Hanno una lunga shelf life (in media 24 mesi);
- Utilizzano standard separati e multi-parametrici;



Codice	Descrizione
Acido Acetico:	<i>Prodotto di ossidazione dell'alcol etilico. Nel vino rappresenta circa il 95% dell'acidità volatile che fornisce ragguagli sullo stato di salute di un vino, eventuale retaggio di malattia, vinificazione sbagliata o conservazione difettosa.</i>
SQPE059575	KIT ACIDO ACETICO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100; automatico 200/300
SQPE068205	KIT AUTOMAZIONE ACIDO ACETICO 125ml Numero di analisi Hyperlab: 400/500
Acido Ascorbico:	Composto organico presente in natura con proprietà antiossidanti ampiamente utilizzato dall'industria alimentare per prevenire le ossidazioni delle frazioni aromatiche e coloranti di varie bevande come vini, mosti, succhi, ecc....
SQPE072166	KIT ACIDO L-ASCORBICO 115ml numero di analisi: manuale 24; automatico 250
Acido Citrico	L'acido citrico è spontaneamente presente in vari alimenti. Contribuisce alla formazione dell'acidità totale e possiede la proprietà di coinvolgere il ferro ferrico in un anione complesso solubile.
SQPE076313	KIT ACIDO CITRICO 5x10ml numero di analisi: manuale 25/50; automatico 100/150
Acido Gluconico	Acido organico derivato dal glucosio per ossidazione della funzione aldeidica provocata da un enzima molto diffuso tra le muffe. L'analisi effettuata sulla materia prima uva e succhi è importante per valutarne la corretta provenienza ed il relativo valore.
SQPE076314	KIT ACIDO D-GLUCONICO 50ml numero di analisi: manuale 25/50; automatico 100/150
Acido D Lattico	Acido organico che ha origine da rifermentazioni anomale per decomposizione degli zuccheri fermentescibili in presenza di batteri etero-lattici. E' un indice negativo perché dà luogo, a livello sensoriale, al sentore di spunto lattico.
SQPE059194	KIT ACIDO D-LATTICO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100; automatico 200/300.
Acido L Lattico	Acido organico legato a differenti fasi e tipologie di fermentazione. Lo si determina già dall'inizio della fermentazione malo-lattica per vedere se l'inoculo di ceppi batterici ha portato alla partenza della fermentazione stessa fino poi a verificarne la conclusione
SQPE059192	KIT ACIDO L-LATTICO 2x50ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
SQPE074739	KIT AUTOMAZIONE ACIDO L-LATTICO 125ml Numero di analisi Hyperlab: 400/500

Codice	Descrizione
Acido D Malico	Acido organico utilizzabile, in caso di basse concentrazioni , per procedere all'acidificazione in base al regolamento della Comunità Europea (CE) n.606
SQPE067017	KIT ACIDO D-MALICO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 – automatico 200/300
Acido L Malico	Acido organico spontaneamente presente in natura. Il monitoraggio iniziale può determinare la conoscenza del corso di maturazione e, nel vino, durante e dopo la rifermentazione malo-lattica, per verificare il termine di tale fermentazione.
SQPE053689	KIT ACIDO L-MALICO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
SQPE068206	KIT AUTOMAZIONE ACIDO L-MALICO 125ml Numero di analisi Hyperlab: 400/500
Acido Piruvico	Acido organico prodotto dalla fermentazione glicero-piruvica. La determinazione dell'acido piruvico nel latte ed in altre matrici è effettuata per verificarne la qualità, inoltre combina fortemente la SO ₂ .
SQPE056391	KIT ACIDO PIRUVICO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300.
Acido Tartarico	E' l'acido organico specifico dell'uva. Per le sue caratteristiche, dissociato oltre che resistente all'azione decomponente dei batteri, viene aggiunto su altri alimenti.
SQPE070208	KIT ACIDO TARTARICO 170ml numero di analisi: manuale 65/130 ; automatico 340/600
Aldeide acetica	Prodotto di ossidazione intermedio dell'alcool etilico, prima che diventi acido acetico. La sua determinazione è molto importante anche durante la pratica della micro-ossigenazione.
SQPE059576	KIT ALDEIDE ACETICA 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 - automatico 200/300
Antociani	Parte dei composti fenolici che costituiscono i principali coloranti rossi e blu. Si determinano sia sulle materie prime che durante eventuale macerazione o fermentazione.
SQPE054971	KIT ANTOCIANI 4X50ml numero di analisi: manuale 100/200 ; automatico 400/600
Azoto a-amminico ed ammoniacale	<i>L'azoto prontamente assimilabile (APA) serve per stabilire se vi sono nutrienti sufficienti all'accrescimento dei lieviti responsabili della fermentazione alcolica. La determinazione, prima della fermentazione, della quantità di azoto assimilabile, consente di regolare i livelli per evitare blocchi imprevisti di fermentazione dovuti a carenza dello stesso. E' importante controllarli separatamente poiché hanno un comportamento e un'importanza diversi: L'Azoto Ammoniacale risulta infatti più importante nella fase iniziale della fermentazione in quanto aumenta rapidamente la crescita e il numero dei lieviti; l'azoto a-amminico preserva maggiormente gli aromi ed inoltre fornisce un maggior numero di aminoacidi al vino importanti per le funzioni metaboliche del lievito.</i>
SQPE054974	KIT AZOTO a-AMMINICO 2x60ml numero di analisi: manuale 60/120 ; automatico 240/360
SQPE054975	KIT AZOTO AMMONIACALE 2x50ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300

Codice	Descrizione
Calcio	Presente in natura, tende a precipitare durante fasi di trasformazione di vari prodotti. E' quindi importante determinarne la concentrazione per evitare precipitazioni di tartrato neutro di calcio.
SQPE059193	KIT CALCIO 2x100ml numero analisi: manuale 100/200 ; automatico 400/600
Catechine	Fanno parte della famiglia dei tannini polimeri condensati e sono dotate di un forte potere antiossidante. L'analisi si effettua sia sulle materie prime che durante eventuale macerazione o fermentazione.
SQPE054972	KIT CATECHINE 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
Cloruri	Sono presenti in natura in quantità variabili. L'analisi sul prodotto finito si effettua sia per verificarne il contenuto secondo i limiti di legge che per valutare la sapidità di un prodotto.
SQPE055024	KIT CLORURI 2x100ml numero di analisi: manuale 66/132 ; automatico 264/330
Colore	Parametro importante in campo enologico per qualificare un vino, contribuisce a valutarne il valore commerciale. La lettura dei campioni a 420 e 520 nm determina i punti di colore (intensità) ed il rapporto con la tonalità. Il metodo prevede inoltre la lettura a 620 nm è utile nei controlli di affinamento.
SQPE054875	KIT COLORE 4x100ml numero di analisi: manuale 200/400 ; automatico 800/1200
Etanolo	Prodotto attraverso processi di fermentazione effettuati da lieviti che convertono gli zuccheri in anidride carbonica ed etanolo. La sua concentrazione deve essere controllata sul succo finale secondo il limite legale (0,5% Vol su succhi di frutta). Questo kit può essere utilizzato per basse concentrazioni di etanolo, inferiori al 2,5% Vol, sia nei succhi che nella fermentazione alcolica iniziale nel vino.
SQPE078690	KIT ETANOLO 50ml Utilizzabile ad inizio fermentazione fino a 2,5% Vol numero di analisi: manuale 25/50; automatico 100/200
Ferro	Proveniente dal frutto, dal terreno, dalle manipolazioni, dal trasporto etc. La determinazione si esegue sul per stabilire se procedere alla fase di "de-metallizzazione".
SQPE062468	KIT FERRO 5x20 ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
Glicerina	Prodotto durante la fermentazione glicero-piruvica, contribuisce notevolmente alle caratteristiche organolettiche donando sensazione armonica di gusto, corpo e morbidezza. Il kit 2x100 è consigliato per il vino, il nuovo UV è l'opzione migliore per i succhi di frutta e per il mosto.
SQPE060138	KIT GLICERINA 2x100ml numero di analisi: manuale 100/200; automatico 400/600
SQPE078691	KIT GLICEROLO UV 50ml numero di analisi: manuale 25/50; automatico 100/200

Codice	Descrizione
Glucosio/Fruttosio	Glucosio e Fruttosio sono legati alla dolcezza e al potere energetico di una bevanda e, mentre fermenta, al titolo alcolometrico di un vino. Nel vino la determinazione del glucosio / fruttosio viene effettuata principalmente per seguire il processo di fermentazione del vino e per determinare il residuo al termine della fermentazione.
SQPE053688	KIT GLUCOSIO-FRUTTOSIO 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
SQPE063019	KIT GLUCOSIO + FRUTTOSIO 5x20 ml (SPECIAZIONE) numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
SQPE079100	KIT AUTOMAZIONE GLUCOSIO 50ml Numero di analisi Hyperlab: 130/180
SQPE068207	KIT AUTOMAZIONE GLUCOSIO-FRUTTOSIO 125ml Numero di analisi Hyperlab: 400/500
Magnesio	Presente in natura spesso in maggiore quantità rispetto al calcio. Riveste un ruolo importante nella precipitazione dei colloidi.
SQPE056389	KIT MAGNESIO 2x100ml numero di analisi: manuale 66/132 ; automatico 264/330
Polifenoli	Caratterizzano l'aspetto organolettico, nel corso del tempo processi di polimerizzazione tra antociani e tannini danno origine a polifenoli. E' importante controllare i polifenoli anche al fine di determinare la corretta maturazione delle uve rosse
SQPE054970	KIT POLIFENOLI TOTALI 3x100ml numero di analisi: manuale 100/200 ; automatico 400/600
Potassio	E' in molti casi l'elemento dominante tra i cationi presenti in natura. La determinazione viene effettuata prima e dopo e processi di stabilizzazione per verificarne il buon andamento.
SQPE056387	KIT POTASSIO 1x100ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
Rame	Il succo appena pressato contiene rame proveniente sia dal frutto (in minima parte) che dai trattamenti cuprici (in parte maggiore). Il rame deve essere determinato dopo la fermentazione per valutare se procedere o meno alla fase di "de-metallizzazione", in quanto esiste un limite di legge.
SQPE056385	KIT RAME 2x50ml numero di analisi: manuale 50/100 ; automatico 200/300
SQPE075544	KIT RAME 50ml nuova formulazione numero di analisi: manuale 12/50 ; automatico 50/150
Saccarosio	La determinazione del saccarosio è particolarmente indicata nel controllo degli zuccheri totali e nella valutazione della dolcezza e del valore calorico di una bevanda.
SQPE063020	STARTER SACCAROSIO 1x10 ml Att.ne: può lavorare soltanto in abbinamento ai kit SQPE053688 KIT GLUCOSIO-FRUTTOSIO 5x20ml SQPE063019 KIT GLUCOSIO + FRUTTOSIO 5x20 ml SQPE079100 KIT AUTOMAZIONE GLUCOSIO 50ml SQPE068207 KIT AUTOMAZIONE GLUCOSIO-FRUTTOSIO125ml

Codice	Descrizione
SO2 Libera e Totale	<i>E' nota l'azione antiossidante ed antisettica della SO2. La determinazione si effettua durante tutto il processo di elaborazione del prodotto, dalla spremitura iniziale a prima dell'imbottigliamento. Il valore è regolamentato infatti da limiti di Legge.</i>
SQPE056384	KIT SO2 LIBERA 2x100ml numero di analisi: manuale 100/200 ; automatico 400/600
SQPE060413	KIT SO2 TOTALE 5x20ml numero di analisi: manuale 50/100; automatico 200/300

Standard per kit Steroglass

Codice	Descrizione
SQPE067024	KIT CALIBRAZIONE ZUCCHERI HC 5X10 ml LIQUIDO 5 differenti concentrazioni, già diluite, stabili e pronte all'uso. Da 50 a 300 g/l
SQPE056392	STANDARD ACIDO PIRUVICO 0.5 g/l 1x10ml
SQPE054994	STANDARD ACIDO TARTARICO 5g/l 1x10ml
SQPE053229	STANDARD ALDEIDE ACETICA 100mg/lt 1x10ml
SQPE054993	STANDARD AZOTO AMMONIACALE 50 mg/l 1x10ml
SQPE055107	STANDARD AZOTO A-AMMINICO 160 mg/l 1x10ml
SQPE053231	STANDARD CALCIO 100mg/lt 1x10ml
SQPE082087	STANDARD CATECHINE 500mg/l
SQPE056370	STANDARD CLORURI 1g/l 1x10ml
SQPE053230	STANDARD FERRO 20mg/lt 1x10ml
SQPE053232	STANDARD GLICEROLO 10g/lt 1x10ml
SQPE053233	STANDARD GLUCOSIO FRUTT. 20g/lt 1x10ml
SQPE063151	STANDARD GLUCOSIO+FRUTTOSIO+SACCAROSIO
SQPE056390	STANDARD MAGNESIO 24.3 mg/l 1x10ml
SQPE053234	STANDARD MULTI PARAMETRICO 6X10ml composto da: Ac.L-Malico 5g/l; Ac.D-Lattico 3g/l; Ac.L-lattico 3g/l; Ac.D-Gluconico 1g/l; Ac.Citrico 0,8g/l; Ac.Acetico 1g/l
SQPE081638	STANDARD MULTILEVEL 5x20ml 5 differenti concentrazioni, già diluite, stabili e pronte all'uso di Ac D Malico, Ac.L-Malico Ac.D-Lattico ; Ac.L-lattico; Ac.D-Gluconico; Ac.Citrico; Ac.Acetico
SQPE054995	STANDARD POLIFENOLI 5g/l 1x10ml
SQPE056388	STANDARD POTASSIO 1500 mg/l 1x10ml
SQPE056386	STANDARD RAME 2 mg/l 1x10ml

I VANTAGGI DELL'AUTOMAZIONE

Gli analizzatori multi-parametrici random access sono strumenti idonei a determinare un' ampia gamma di analiti e, grazie a tale peculiarità, sono tra gli strumenti di riferimento nell'ambito dell'analisi alimentare.

Il principio di misura è fotometrico, cioè l'analisi quantitativa viene realizzata attraverso la lettura della variazione di assorbanza (proporzionale alla concentrazione) a diverse lunghezze d'onda.



HYPERLAB è un sistema analitico Robotizzato Multi-parametrico Flessibile Random Access: può eseguire cioè in totale autonomia tutte le operazioni previste dalle varie procedure analitiche manuali.

Il braccio campionatore gestito da microprocessore provvede al prelievo del campione, alla sua diluizione (se previsto dalla metodica) ed al prelievo dei vari reagenti.

Il campione ed i reagenti vengono dispensati in una cuvetta di reazione dove, a temperatura costante e controllata permangono il tempo necessario al completo sviluppo della reazione.

Il prodotto di reazione sviluppatosi viene letto alla lunghezza d'onda programmata e l'assorbanza registrata viene espressa in concentrazione attraverso appropriati algoritmi di calcolo.

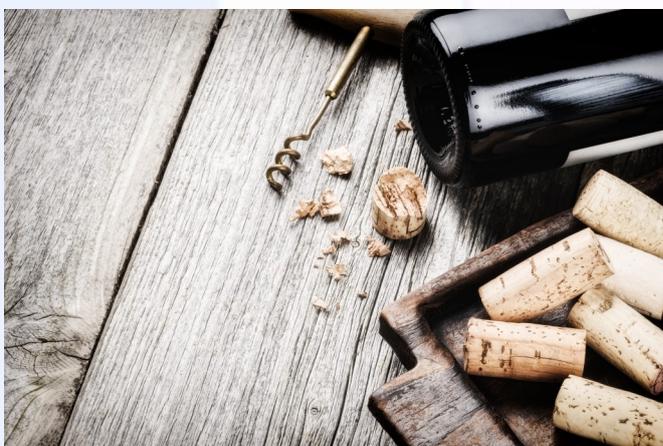
Durante il processo l'analizzatore intervalla i vari cicli di aspirazione e dispensazione con fasi di lavaggio eliminando eventuali contaminazioni tra i reagenti ed i campioni.

Grazie alle elevate performance ed alla garanzia di affidabilità la serie di analizzatori **HYPERLAB** è la più diffusa in Italia nel settore Enologico!!!

Inoltre l'automazione **Hyperlab** è garanzia di maggiore accuratezza e precisione dei risultati con costi per analisi sette volte inferiori a quelli delle metodologie manuali. **Hyperlab** riduce infatti al minimo l'utilizzo dei reagenti (circa 300 microlitri) per singola determinazione.

Il software HI, esclusivo degli analizzatori serie **Hyperlab**, ha numerose utili funzioni quali:

- **La gestione automatica contemporanea di 3 reagenti per metodica** che esclude la necessità di preparazione manuale dei reattivi;
- **La visualizzazione della cinetica delle analisi eseguite**, funzione essenziale per verificare il corretto esito dell'analisi ed il raggiungimento del plateau di reazione;
- **La visualizzazione della posizione dei reagenti e dei campioni con il loro volume** ed il conseguente numero di analisi eseguibili;
- **La visualizzazione ed il controllo automatico dello stato delle cuvette di reazione;**
- **La possibilità di creare illimitate liste di lavoro** da utilizzare contemporaneamente.
- **Numerose funzioni di calibrazione** (Automatica con standard, Sottrazione del bianco reagente, da 1 a 8 calibratori per singolo test, regressione lineare e non, ecc...) e di elaborazione dati (possibilità di ricalcolo dei risultati correlandoli ad uno o più campioni a titolo noto, visualizzazione della nuova retta di regressione prodotta dal ricalcolo, ecc...).





Analizzatore automatico Hyperlab Plus

- 180 analisi / ora;
- 60 posizioni di campioni;
- Piatto reagenti refrigerato a 30 posizioni;
- Ago in acciaio con interno vetro-ceramicato, sensori anti-crash e capacitivo;
- 6 aghi erogatori per soluzione di lavaggio, 6 aghi di aspirazione, 1 ago di asciugatura, 8 cicli di lavaggio per ogni cuvetta (special wash)



Mod. HYPERLAB PLUS (cod. SQRQ060129) fornito completo di COMPUTER (cod. SQRP063100)



Analizzatore automatico Hyperlab Basic

- 150 analisi / ora;
- 46 coppette porta-campione da 30ml;
- Piatto reagenti a 26 posizioni coibentato;
- Ago in acciaio inossidabile con sensore capacitivo;
- 4 aghi dosatori per soluzione di lavaggio, 5 aghi aspirazione, 1 ago di asciugatura, 6 cicli di lavaggio per ogni cuvetta.



HYPERLAB BASIC (cod. SQRQ074351) fornito completo di COMPUTER (cod. SQRP063100)



Analizzatore automatico Hyperlab Smart

- 140 analisi / ora;
- 10 posizione campioni e 20 reagenti
- Ago in acciaio inossidabile con sensore capacitivo;
- Piatto reagenti coibentato;
- 4 segmenti di reazione con 24 cuvette ciascuno
- Dimensioni ultra-compatte: 38x60x35 cm!!!



HYPERLAB SMART (cod. SQRQ078689) fornito completo di NOTEBOOK (cod. SQRP079461)

CONSUMABILI PER ANALIZZATORE HYPERLAB (analogo per tutti i modelli)

SQRR060788	LAMPADA ALOGENA HYPERLAB
SQRR060810	TESTINA POMPA PERISTALTICA
SQRP060815	SOLUZIONE DI SISTEMA 2x100ml
KHCB037315	TAPPI PER PROVETTE 1000pz

CONSUMABILI PER ANALIZZATORE HYPERLAB PLUS, BASIC (2020) e SMART

SQRR080111	AGO CAMPIONAMENTO SMART
SQRP082972	BOTTIGLIA REAGENTI 38ml 30pz
SQRP082973	BOTTIGLIA REAGENTI 15ml 30pz
SQRP060803	TAPPO x BOTTIGLIA 30 POSIZ 30pz
SQRR079880	ADATTATORE COPPETTE REAGENTI SMART
SQRP060794	ADATTATORE BOTT 20ml HYPERLAB 15pz
SQRR080237	PROVETTA PS PORTA REAGENTE SMART 192pz

CONSUMABILI PER ANALIZZATORE HYPERLAB PLUS (2010-2019)

SQRR061535	AGO CERAMICATO PER HYPERLAB PLUS
SQRP060790	BOTTIGLIA PORTAREAGENTI 20ml 30 POSIZIONI 30pz
SQRP060792	BOTTIGLIA PORTAREAGENTI 50ml 30 POSIZIONI 30pz
SQRP060794	ADATTATORE BOTTIGLIA 20ml 30 POSIZIONI 15pz
KHCB036024	PROVETTE 12x75mm 1000pz
SQRP060796	TUBO 12x85mm 5ml 1000pz PER HYPERLAB
SQRP060798	COPPETTA CAMPIONE/STARTER 1ml 1000pz
SWTW022160	TAPPO PER COPPETTA CAMPIONE/STARTER 1ML
SQRP060802	ADATTATORE COPPETTA/TUBO 12mm
SQRP060803	TAPPO x BOTTIGLIA 30 POSIZ 30pz
SQRP060804	TAPPO C/COLLARE x BOTTIGLIA 30 POSIZIONI 30pz
SQRP060807	CELLA DI REAZIONE 200pz

CONSUMABILI PER ANALIZZATORE HYPERLAB BASIC (2010-2019)

SQRR066251	AGO CAMPIONAMENTO BASIC
SQRR067110	BOTTIGLIA PORTAREAGENTI HYPERLAB BASIC 25ML 30PZ
SQRP066224	TUBO PORTACAMPIONE 12x56mm 1000pz
SQRP066223	COPPETTA PORTAREAGENTE C/TAPPO 1ml 1000pz
SQRP060797	COPPETTA CAMPIONE 3ml 1000pz
SQRR067109	TAPPO x BOTTIGLIA PORTAREAGENTI HYPERLAB BASIC 30PZ
SQRR072229	BOTT. PORTAREAGENTE 10ml PER BASIC 10pz
SQRP060807	CELLA DI REAZIONE 200pz

CONSUMABILI PER ANALIZZATORE HYPERLAB SMART

SQRR080111	AGO CAMPIONAMENTO SMART
SQRR080237	PROVETTA PS PORTACAMPIONE SMART 192pz
SQRP060798	COPPETTA CAMPIONE 1ml HYPERLAB 1000pz
SQRR079879	SETTORI REAZIONE SMART 24pos 100pz
SQRR081722	VASSOIO REAGENTI 10 POSIZIONI SMART
SQRR081723	VASSOIO CAMPIONI POS 11-20 SMART

Analizzatore ONE

L'analizzatore **ONE** è progettato per essere compatto e funzionale alle analisi chimiche, enzimatiche e colorimetriche di alimenti e bevande utili al controllo dei processi di produzione ed alla qualità del prodotto finito. Frutto dell'esperienza che Steroglass vanta da anni nel campo della strumentazione analitica, nasce corredato di numerose applicazioni nel settore enologico. Lo strumento infatti offre un'interfaccia semplice ed intuitiva che attraverso un display grafico guida l'operatore step-by-step nella esecuzione delle analisi così come nella programmazione di nuovi metodi analitici.



SQAS073682 ONE WINE ANALYZER

Multilingue: italiano e inglese
 Oltre 132 metodi programmabili
 55 metodi pre-caricati ottimizzati con utilizzo dei kit Steroglass
 Software di facile uso con procedura step-by-step
 Blocco interno 9 posizioni per incubazione cuvette di lettura
 Programmazione temperatura del blocco tra 25 e 45°C
 Visualizzazione risultati a display e stampante integrata

Spettrofotometri Uplab



Spettrofotometro UPLAB UV-VIS AUTO completo di UPSOFT (software enologico per gestione analisi enzimatiche e colorimetriche mediante l'uso di kit Steroglass) e relativo cavo (cod. SQAS072480)

Descrizione: spettrofotometro singolo raggio UV-Visibile, range 190-1100 nm.



Spettrofotometro UPLAB UV-VIS completo di UPSOFT (software enologico per gestione analisi enzimatiche e colorimetriche mediante l'uso di kit Steroglass) e relativo cavo (cod. SQAS072478)

Descrizione: spettrofotometro UV-VIS, range 190-1000 nm.



Spettrofotometro mono raggio UPLAB VIS completo di UPSOFT (software enologico per gestione analisi enzimatiche e colorimetriche mediante l'uso di kit Steroglass) e relativo cavo (cod. SQAS072479)

Descrizione: spettrofotometro VIS, range 320-1100 nm.

Codice	Descrizione
RFSR067078	LAMPADA AL TUNGSTENO 20W/12V UPLAB
RFSR067076	LAMPADA AL DEUTERIO L6302-54 UPLAB
SQRR076387	LAMPADA ONE
SQRR083665	ADATTATORE CUVETTA 1mm PER ONE
VAJT069339	ADATTATORE CUVETTE 1mm UPLAB
KAMW008371	CUVETTA POLIST.1,5ml 10mm SEM.100pz 1938
KAMW008337	CUVETTA POLIST.4,5ml 10mm 4 F 100pz 1960
KAMY022672	PORTACUVETTE 12POS.PER CUV.10x10mm
SQRR081171	ROTOLO CARTA PER ONE 10pz

L' **ANALIZZATORE AUTOMATICO (FTIR - UV - VIS) BACCHUS 3** è l'unico analizzatore sul mercato, compatto e modulare che fornisce simultaneamente l'integrale IR, UV e spettri di assorbanza visibile (opzionale); è quindi particolarmente adatto a coprire la maggior parte delle situazioni di analisi del vino:

- Controllo della maturazione dei mosti
- Ricezione uve in vendemmia
- Mosti muti e mosti in fermentazione
- Vini (secchi, dolci, frizzanti)

PARAMETRI (lo strumento è fornito con tutti i metodi calibrati)

Grado alcolico, Zuccheri (riducenti, totali, Glucosio + Fruttosio, Saccarosio), densità, dry extract. Acidità totale, pH, acidità volatile. Acidi organici: acetico, malico, lattico, tartarico, gluconico, succinico, citrico, sorbico, acetato di etile. Glicerolo, azoto prontamente assimilabile, CO₂, antociani, tannini, butandiolo. Grado alcolico potenziale, Baume, brix, potassio. Tonalità e intensità colorante, OD 280, indice polifenoli totali (con versione multispec).

Alcuni esempi della precisione del Bacchus III (deviazione standard):

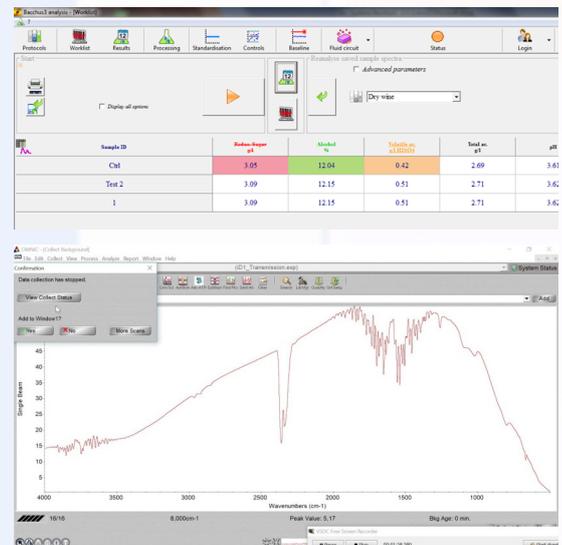
- Alcool: $\pm 0,05$ %
- Acidità totale: $\pm 0,07$ g/l
- Acidità volatile: $\pm 0,04$ g/l
- Colore: $\pm 0,05$
- Zuccheri: $\pm 0,30$ g/l
- pH: $\pm 0,035$
- Acido malico: $\pm 0,15$ g/l
- Polifenoli totali: $\pm 0,20$



SOFTWARE "Bacchus Analysis"

Il software del Bacchus3 include applicazioni progettate per un semplice e intuitivo funzionamento del sistema:

- Allineamento della taratura (pendenza intercetta);
- Regolazione delle calibrazioni "real time";
- Salvataggio di spettri e di analisi;
- Standardizzazione delle celle di flusso;
- Gestione di campioni urgenti; Identificazione automatica della matrice: vino/mosto, vini secchi e dolci;
- Identificazione automatica di eventuali malfunzionamenti (automazione, ottica...);
- Accesso controllato da password per funzioni critiche;
- Protocolli di analisi personalizzati: selezione delle calibrazioni e dei parametri analitici;
- Tracciabilità del protocollo di analisi;
- Cicli automatici e manuali di risciacquo;
- Software per calibrazioni PLS "QL Analyst" (compreso nella versione



ALCUNE CARATTERISTICHE

- Produttività: 120 campioni/ora (qualunque sia il numero di parametri);
- Calibrazioni universali per tutti i tipi di vini e mosti;
- Controllo dell'ottica in tempo reale: opto-isolato, controllo temperatura e umidità;
- Allineamento dinamico;
- Regolazione della temperatura a 28°C ($\pm 0.1^\circ\text{C}$) mediante celle;
- Peltier: i campioni in aspirazione possono avere temperature tra 10 e 35°C;
- Filtrazione e degasaggio in linea (max 1,00 g/l CO₂);
- Doppia fonte di illuminazione con lampada alogena/deuterio;
- Cambio rapido di tutti i moduli standard;



Analizzatore automatico monocampione FTIR BACCHUS 3 (cod. ESFX068295) completo di PC (cod. SQRP071817)



Analizzatore automatico FTIR BACCHUS 3 (cod. ESFX071507) completo di PC (cod. SQRP071817) ed AUTOSAMPLER 117 posi-



ACCESSORI OPZIONALI:

MULTISPECH UV-VIS (cod. ESFX068296)

Per la determinazione dei parametri di intensità colorante, IPT, acido sorbico, colore tristimolare

SPETTROFOTOMETRO LED UV/VIS (Cod. ESFX076782)

SPETTROFOTOMETRO LED VIS (Cod. ESFX077075)

MOSTONET Sistema automatico per filtrazione campioni (cod. ESFX069411)

Mostonet è il complemento perfetto per il vostro analizzatore enologico. MostoNet è specificamente progettato per gli analizzatori FTIR, spettrofotometri UV/Vis, ecc. La qualità del mosto filtrato (inferiore a 40 NTU), la velocità e facilità d'uso, lo rendono uno strumento indispensabile per l'analisi del mosto. MostoNet è una unità di filtrazione alimentata con vuoto automatizzata che permette di filtrare 70 ml di mosto crudo in pochi secondi. Produce almeno 30 ml di liquido omogeneo e trasparente che può essere utilizzato con qualsiasi tipo di analizzatore.

E' particolarmente adatto alla preparazione di campioni di mosto da utilizzare con spettrofotometri IR o UV / Vis.

La qualità del mosto filtrato è di gran lunga superiore a quella ottenuta mediante centrifugazione:

- Torbidità inferiore a 40 NTU .
- La stabilità microbiologica è superiore a 12 ore.

Il campione filtrato è praticamente privo di materiale colloidale in sospensione. MostoNet è stato testato nelle condizioni di raccolta più esigenti. Ha dimostrato di essere robusto,



CONSUMABILI PER ANALIZZATORE FTIR BACCHUS 3

ESPK069896	AGO SENZA FILTRO x BACCHUS NEW
ESPK080121	FOGLIO ANTI-EVAPORAZ. CAMP. BACCHUS 100p
VATM062884	SOLUZIONE HELLMANEX III 1000ml 320.003
ESPK069877	SOLUZIONE PULIZIA BACCHUS 1000ml
ESPK080120	SOLUZIONE DI STANDARDIZZAZIONE NEW 160ml
ESPK069878	SOLUZIONE TRITON BACCHUS 100ml
ESPK069898	FILTRO x AGO x BACCHUS 40077
ESPK072386	FILTRI DI CARTA PER MOSTONET 100pz

Il titolatore automatico **FLASH** è stato progettato per soddisfare con semplicità e precisione la più ampia gamma di titolazioni potenziometriche: complessometriche, argentometriche, acido base e redox.

FLASH rappresenta, con le sue oltre 300 unità installate dal 2018 in tutto il mondo nel settore enologico ed alimentare, il prodotto di maggiore successo della storia ventennale di Steroglass nello sviluppo di sistemi automatici di titolazione.

Può gestire fino a 2 burette di precisione per erogazione titolante e 3 pompe peristaltiche; abbinabile ad autocampionatori a 16 o a 35 posizioni e sistema di degasaggio automatico opzionale.

Tutti i titolatori FLASH vengono inoltre forniti completi di software EasyData per la gestione dati su PC. Flash è uno strumento compatto, upgradabile nel tempo, per le più svariate esigenze di laboratorio.

Semplice da utilizzare e da manutenzione guida l'utente in ogni fase di programmazione, analisi ed interpretazione dei dati. Durante il processo di titolazione, l'andamento grafico viene visualizzato a display in tempo reale per informare l'operatore sull'andamento dell'analisi.

CONFIGURAZIONI ENOLOGIA DISPONIBILI:

SQTR073719 FLASH pH/Ac SINGOLA POSIZIONE

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, stativo analisi singolo, elettrodo pH, sonda di temperatura, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073720 FLASH SO2 SINGOLA POSIZIONE

Titolatore automatico per enologia (SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 1 buretta, 2 pompe, stativo analisi singolo, elettrodo doppio PT per SO2, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR078621 FLASH BASIC ENO pH/Ac/SO2 SINGOLA POSIZIONE

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 1 buretta, 2 pompe, stativo analisi singolo, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda temperatura, 1 bicchiere in vetro, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073721 FLASH pH/Ac/SO2 SINGOLA POSIZIONE

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 2 pompe, stativo analisi singolo, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda temperatura, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073722 FLASH pH/Ac SINGOLA POSIZIONE CON DEGASSER

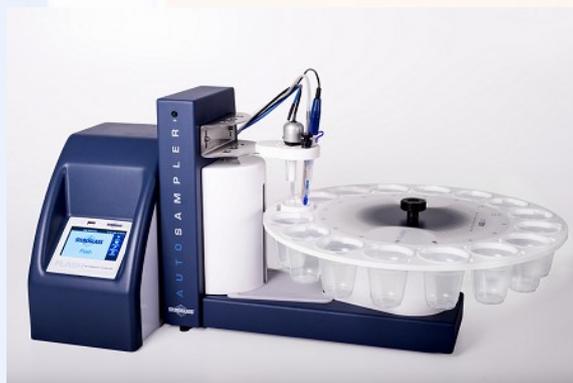
Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, stativo analisi singolo, elettrodo pH, sonda temperatura, sistema di degasaggio automatico, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073723 FLASH pH/Ac/SO2 SINGOLA POSIZIONE CON DEGASSER

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 2 pompe, stativo analisi singolo, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda di temperatura, sistema di degasaggio automatico, 1 bicchiere in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073724 FLASH pH/Ac CON CAMPIONATORE AS24

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, 1 pompa, sampler AS24 a 16 posizioni, sistema autolivello, elettrodo pH, sonda temperatura, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.



SQTR073726 FLASH pH/Ac/SO2 CON CAMPIONATORE AS24

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 3 pompe, sampler AS24 a 16 posizioni, sistema autolivello, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda temperatura, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073727 FLASH pH/Ac CON CAMPIONATORE AS24 E DEGASSER

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, 1 pompa, sampler AS24 a 16 posizioni, sistema autolivello, elettrodo pH, sonda temperatura, sistema di degasaggio automatico, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073728 FLASH pH/Ac/SO2 CON CAMPIONATORE AS24 E DEGASSER

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 3 pompe, sampler AS24 a 16 posizioni, sistema autolivello, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda temperatura, sistema di degasaggio automatico, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073729 FLASH pH/Ac CON CAMPIONATORE AS24 MICRO

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, sampler AS24 Micro a 35 posizioni, elettrodo pH, 100 sonda di temperatura, bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073730 FLASH SO2 CON CAMPIONATORE AS24 MICRO

Titolatore automatico per enologia (SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 1 buretta, 2 pompe, sampler AS24 Micro a 35 posizioni, elettrodo doppio PT per SO2, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073731 FLASH pH/Ac/SO2 CON CAMPIONATORE AS24 MICRO

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 2 pompe, sampler AS24 Micro a 35 posizioni, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda di temperatura, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073732 FLASH pH/Ac CON CAMPIONATORE AS24 MICRO E DEGASSER

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale) fornito completo di: 1 buretta, sampler AS24 Micro a 35 posizioni, elettrodo pH, sonda di temperatura, sistema di degasaggio automatico, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR073733 FLASH pH/Ac/SO2 CON CAMPIONATORE AS24 MICRO E DEGASSER

Titolatore automatico per enologia (pH/Acidità Totale; SO2 Libera, Totale e Combinata) fornito completo di: 2 burette, 2 pompe, sampler AS24 Micro a 35 posizioni, elettrodo pH, elettrodo doppio PT per SO2, sonda di temperatura, sistema di degasaggio automatico, 100 bicchieri plastica, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

SQTR081226 FLASH ZUCCHERI SINGOLA POSIZIONE

Titolatore automatico per enologia (Zuccheri metodo Fehling) fornito completo di: 1 buretta, 2 pompe, stativo analisi singolo, elettrodo Pt combinato redox, 3 bicchieri in vetro, tubi, cavi ed accessori per il corretto funzionamento.

Nota: per analisi zuccheri è necessario il kit di ossidazione cod. SQFV059013

ELETTRODI PER TITOLATORI FLASH

SQFV076843	FLASH ELETTRODO pH (a collare, con cavo integrato)
SQFV076848	FLASH ELETTRODO pH MICRO (testa S7)
SQFV076846	FLASH ELETTRODO DOPPIO PT (con cavo integrato)
SQFV076475	FLASH ELETTRODO DOPPIO PT MICRO (con cavo integrato)
SQFV076844	FLASH ELETTRODO Ag COMBINATO REDOX (con cavo integrato)
SQFV080100	FLASH ELETTRODO Pt COMBINATO REDOX (testa S7)
BDMG053260	CAVO 3mm S7 SPINA BNC L1mt
HNPE021910	SOLUZIONE PULIZIA ELETT 500ml HI7073L (per sostanze proteiche)
HNPE060550	SOLUZIONE PULIZIA ELETT 500ml HI 7061L (per uso generale)

Stick rapido di facile utilizzo, dove i dati sono ottenuti su scale cromatiche di comparazione. Indicati per chi deve ottenere valori rapidi "sul campo" o in azienda.



Codice	Descrizione
AJPE047878	KIT PER ANALISI PH ACCUVIN 10 TEST
AJPE047879	KIT PER ANALISI PH ACCUVIN 20 TEST
AJPE047880	KIT PER ACIDITA' ACCUVIN 10 TEST
AJPE047881	KIT PER ACIDITA' ACCUVIN 20 TEST
AJPE047882	KIT ACIDO MALICO ACCUVIN 10 TEST
AJPE047883	KIT ACIDO MALICO ACCUVIN 20 TEST
AJPE047884	KIT PER ACIDO LATTICO ACCUVIN 5 TEST
AJPE047885	KIT PER ZUCCHERO ACCUVIN 10 TEST
AJPE047886	KIT PER ZUCCHERO ACCUVIN 20 TEST
AJPE047887	KIT PER SO2 LIBERA ACCUVIN 10 TEST
AJPE047888	KIT PER SO2 LIBERA ACCUVIN 20 TEST
AJPE047889	KIT DILUIZIONE RAPIDA 1/10 ACCUVIN
AJPE047890	KIT DILUIZIONE RAPIDA 1/20 ACCUVIN

- Acidità titolabile: scala di valori va da 4,0 a 11,0 g/l come acido tartarico.
- Acido Lattico: scala di valori che va da 10 a 400 mg/l
- Acido L-malico: scala di valori va da 30 a 500 mg/l
- Il pH: una scala di valori pH che va da 3,0 a 4,0 ed una sensibilità di 0,1 unità pH.
- SO₂ Libera: La scala di valori è compresa tra Fascia Bassa (0-40 ppm) e Fascia Alta (40-130 ppm)
- Zuccheri Residui (solo Fruttosio e Glucosio): scala di valori va da 100 a 2000 mg/l.

Standard certificati Titrivin

I "Titrivin" sono standard certificati per un certo numero di parametri per gamma, e consentono di aggiustare o controllare gli apparecchi di misura o le analisi manuali. Hanno la **certificazione COFRAC** in accordo con la ISO 34 (Accreditamento n°1-6026, disponibile su www.cofrac.fr)



Codice	Descrizione
LJPE062867	TITRIVIN BTA 20 FIALE 100504
LJPE062834	TITRIVIN BTB 6X250ml 100503
LJPE062835	TITRIVIN AA1 20FIALE 100511
LJPE062836	TITRIVIN AA2 20FIALE 100512
LJPE062837	TITRIVIN AA3 20 FIALE 100513
LJPE062838	TITRIVIN AA4 20 FIALE 100514
LJPE062839	TITRIVIN AA5 20 FIALE 100510
LJPE069932	TITRIVIN SW10 10ml 20 Fiale 100521
LJPE069934	TITRIVIN SW20 10ml 20 Fiale 100522
LJPE069935	TITRIVIN SW30 10ml 20 Fiale 100523

Serie Titrivin AA (da AA1 a AA5)	gamma dei 7 parametri più usuali per "aggiustare" (calibrare) gli apparecchi automatici. Forniti in ampolle mono uso da 10 ml. cd.
Serie Titrivin BTA	campione di controllo per quindici parametri, necessari al controllo degli analizzatori automatici. Forniti in ampolle da 10 ml.
Serie Titrivin BTB	campione di controllo per quindici parametri, necessari al controllo delle analisi manuali. Forniti in bottiglie da 250 ml.

LJPE067107 SOLUZIONE IDROALCOLICA CERTIFICATA 12% 250ml

La soluzione idro-alcolica al 12% con certificato offre una base di controllo e taratura per gli strumenti che determinano l' A.b.V in un distillato. Fornita con certificato di Calibrazione secondo normativa COFRAC Confezione da 250ml



FLOWSYS è un analizzatore a flusso continua che combina prestazioni più elevate e bassi costi di gestione con un'interfaccia utente intuitiva. Prodotto da Steroglass, azienda italiana leader nel settore, viene distribuito in esclusiva da Steroglass per le applicazioni enologiche: analisi SO2 Libera e Totale, Acidità Volatile e derivati Cianici.

La tecnica segmentata offre tutte le varie possibilità di analisi del flusso, che è una tecnica di preparazione ed analisi dei campioni altamente integrata e con eccezionale ripetibilità.

Grazie alla completa modularità, la configurazione di Flowsys può essere definita esattamente in base alle esigenze del cliente. Ciascun modulo analitico include le valvole di lavaggio / reagenti necessarie, pompa peristaltica a 12 posizioni, e un colorimetro completo di cella a flusso.

Ogni modulo analitico è totalmente indipendente e può essere lasciato spento se non utilizzato; inoltre nuovo modulo analitico aggiuntivo completo può essere integrato in qualsiasi momento reso rapidamente pronto per l'utilizzo.

Il sistema FLOWSYS è composto da:

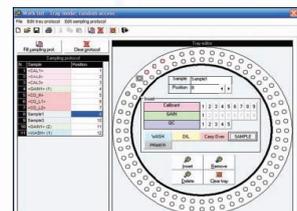
A) Campionatore ad accesso Random da 104 posizioni;

B) Moduli analitici, fino a 3, completi di pompa peristaltica 12 posizioni a doppia velocità, con piatto pompa a profilo speciale per basso consumo tubi pompa; set di valvole per passaggio automatico da reagenti a lavaggio; manifold dedicati alla misura della Solforosa Libera o Solforosa Totale o Acidità Volatile o derivati Cianici a seconda della configurazione prescelta. L'unità include optoelettronica completa di Touch Screen grafico e di firmware integrato per controllo locale o remoto di:

- Bilanciamento colorimetro
- Regolazione delle linea di base
- Regolazione del guadagno
- Regolazione delle temperatura dei bagni termostatici
- Selezione velocità della pompa
- N. 1 Colorimetro a doppio raggio range 420-880 nm completo di:
- Filtro con lunghezza d'onda specifica
- Cella di misura specifica

C) Modulo Flowdata: che include la sezione di alimentazione per tutti i moduli FlowSys e Licenza software Syslyzer III per Windows 10 in Italiano

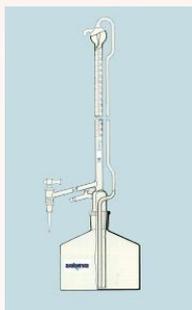
D) Modulo di raffreddamento e ricircolo acqua di condensazione distillazione e controllo gas carrier distillazione e stripping, completo di compressore esterno silenziato



Esempi di configurazioni FLOWSYS disponibili:

XFRQ083676	FLOWSYS 2 canali per SO2L e SO2TOT
XFRQ083677	FLOWSYS 3 canali per SO2L, SO2TOT ed AC. VOLATILE

Kit titolazione manuale Acidità ed SO₂



SQUB077226 KIT TITOLAZIONE ACIDITA' TOTALE

SQUB077227 KIT TITOLAZIONE SOLFOROSA

Comprensivi di:

- Bottiglia per buretta
- Burette Pellet
- Pinza poliacetato
- Monopalla con valvola e tubetto
- Beuta
- Pipette tarate

pH-metro da banco



pH-METRO BANCO C/ELETTRODO pH EL120C (cod. SQRQ077158)

- DUE PUNTI DI CALIBRAZIONE e COMPENSAZIONE AUTOMATICA DELLA TEMPERATURA: Basta immergere l'elettrodo di pH nella soluzione standard e premere il pulsante (CAL): lo strumento verrà pertanto calibrato automaticamente.

-Range di pH: da 0.00 a 14.00 pH -Precisione pH: ± 0.01 pH

-Range mV: da -1999mV a +1999mV -Precisione mV: ± 1 mV

-Dimensioni: 210(L)x205(W)x65(H) mm -Peso: 1.5 kg

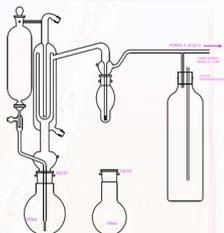
Completo di ETGL081045 ELETTRODO PH 0-12, 0-60°C C/CAVO EL120C

Analisi SO₂



ANALIZZATORE SO₂ SULFILYSER PLUS (cod. LJRQ076707)

Apparecchio per rapida determinazione della SO₂ libera e totale. La rilevazione del punto finale tramite elettrodo elimina gli errori della soggettività analitica soprattutto nell'analisi di vini rossi. Fornito completo di reagenti ed accessori per il buon funzionamento.



Apparecchio in vetro per la determinazione dell'Anidride Solforosa SO₂ nei vini, 1 posizione (cod. SQUB061554)

In vetro borosilicato composto da: 1 pallone di raccolta ml 250 NSF 29/32, 1 pallone di raccolta ml 100 NSF 29/32, 1 refrigerante con imbuto di carico e rubinetto, 1 pallone di gorgogliamento NSF 24/29, trappola in vetro.

SQRP078697 KIT ACCESSORI APPARECCHIO SO₂

Analisi acidità volatile



Distillatore per acidità volatile VOLA 2000 conforme OIV (cod. LJRQ061405)

Descrizione: distillatore a generazione di vapore per sola acidità volatile. Tutte le operazioni soddisfano i requisiti richiesti dalla regolamentazione Europea (Official Journal L272 del 3/10/90) e dalla O.I.V. francese. Fornito completo di tutti gli accessori necessari al buon funzionamento.



Apparecchio UFFICIALE per acidità volatile nei vini (cod. SQUB061553)

In vetro borosilicato, per la determinazione dell'acidità dei vini in corrente di vapore. Con pallone generatore di vapore, pallone bollitore, tubo di sviluppo con bolla di sicurezza, refrigerante a bolle e matraccio tarato. **Fornito privo di riscaldatore e pinzetteria.**

La stabilizzazione tartarica è legata ai fenomeni di precipitazione causati dal potassio e dall'acido tartarico presenti nel vino. Queste due sostanze sono già presenti nell'uva ma senza entrare chimicamente in contatto; nel momento in cui le uve vengono pressate invece le due sostanze si mescolano e possono creare problemi di precipitazione del bitartrato di potassio. Questa precipitazione è un processo lento che può avvenire in cantina dopo la fermentazione del mosto o direttamente in bottiglia, dopo l'imbottigliamento del vino, una volta che il vino raggiunge gli scaffali delle enoteche. Questo fenomeno non provoca alcun danno organolettico nel vino ma sicuramente, dal punto di vista visivo, il prodotto non è considerato di qualità e non è accettato da un consumatore ed un mercato sempre più esigente.

Analizzatore EasyCheck

Analizzatore di stabilità tartarica EasyCheck (cod. **SQRQ076826**)



Easy Check è un sistema automatizzato per misurare la stabilità tartarica nel vino. E' un sistema ultracompatto e richiede solo energia elettrica per il corretto funzionamento e per il raffreddamento del campione. Il sistema è veloce, facile da usare e fornisce una misurazione ripetibile della stabilità insieme alla possibilità di memorizzare i record elettronicamente. Il principio di funzionamento dell'**Easy Check** è quello di favorire la precipitazione del tartrato di potassio aggiungendo THK in eccesso. La misurazione della stabilità deriva poi dalla determinazione della conducibilità elettrica del vino in diverse condizioni di temperatura.

Alcune caratteristiche tecniche:

Conducimetro: sensibilità $\pm 2\mu\text{S}/\text{cm}$ in isoterma; gamma di misura $0 \div 4000\mu\text{S}/\text{cm}$
Termometro: sensibilità 0.01°C ; accuratezza 0.1°C ; gamma di misura $-30^\circ\text{C} \div +50^\circ\text{C}$
Camera d'analisi: volume 25 ml; agitatore magnetico
Computer incorporato: CPU ARM 4 core 1.4 GHz o superiore
Ingombro: larghezza cm 21; altezza cm 20; profondità cm 43; peso circa 8 kg

Codice	Descrizione
EVPE053939	BITARTRATO DI POTASSIO 1Kg
BDMG074859	SOLUZIONE COND.1413uS/cm DFM 500ml
SQRP082200	KIT TOOLS PER EASYCHECK

Analizzatore Criocheck



Analizzatore di stabilità tartarica CrioCheck cod. **SQRQ066922**

Le principali caratteristiche sono la semplicità d'uso e l'immediatezza del risultato, richiedendo così un impegno minimo da parte dell'operatore. Una volta impostato, svolgerà l'analisi desiderata in maniera semi automatica, richiedendo l'attenzione dell'operatore soltanto per il dosaggio del reattivo.

Versione con connessione WiFi: **Analizzatore di stabilità tartarica CrioCheck WiFi cod. **SQRQ081995****

Codice	Descrizione
EVPE053939	BITARTRATO DI POTASSIO 1Kg
SQRP070270	SOLUZIONE DI TARATURA CRIOCHECK 500ML
BDMG074859	SOLUZIONE COND.1413uS/cm DFM 500ml
SQRP068989	LIQUIDO REFRIGERANTE x CRIOCHECK 1 Lt
SQRP070962	SOLUZIONE DI TEST 500ml D5213 X CRIOCHECK

Strumenti per la preparazione del campione: Omogeneizzazione

OMOGENIZZATORE PORTA VETRO 400ml STHG400 SQLM077039

STHG400 rappresenta una soluzione rapida ed efficace per l'omogeneizzazione dei grappoli in fase di vendemmia al fine di preparare i campioni ad essere analizzati per verificarne il grado di maturità. Basta mettere i campioni nella sacca sterile all'interno dell'omogeneizzatore per raggiungere rapidamente uno stato di omogeneizzato ed estrarre il succo.



Alcune caratteristiche:

- Il tempo di lavoro può essere impostato in continuo tra 1sec e 10 min
- Motore DC brushless privo di manutenzione
- Custodia in acciaio inox con rivestimento in plastica
- Camera di lavoro facile da pulire
- Range di capacità: 50-400ml

Filtrazione

SISTEMI DI FILTRAZIONE DEL VUOTO

Sistema di filtrazione completo: 2 modelli con imbuto in vetro

o acciaio inox

- 17 l / min di flusso

- 150 mbar

- 7 kg di peso

VACUUM FILTRATION SYSTEMS MOD.VF203A SQGG081137

Imbuto di carico in vetro da 250 ml

Sterilizzabile in autoclave

Beuta in vetro da 1000 ml

VACUUM FILTRATION SYSTEM MOD.VF203B SQGG081138

Imbuto di carico da 100 ml in acciaio inossidabile

Sterilizzabile a fiamma

Beuta in vetro da 1000 ml con scarico



MMGO077140 MEMBRANA FILT.NCEL.GRST 0,45um 47mm100pz



Codice	Capacità
FDEZ077141	CARTA FILTRO PIA. VEL.D.185mm 100pz1300
FDEZ077142	CARTA FILTRO PIA. VEL.D.150mm 100pz 1300
FDEZ077143	CARTA FILTRO PIA. VEL.D.200mm 100pz 1300
FDEZ077144	CARTA FILTRO PIA. VEL.D.250mm 100pz 1300
FDEZ077202	CARTA FILTRO PIA. VEL.D.300mm 100pz 1300
FDEZ077203	CARTA FILTRO PIE. VEL.D.150mm 100pz 1300
FDEZ077204	CARTA FILTRO PIE. VEL.D.185mm 100pz 1300
FDEZ077205	CARTA FILTRO PIE. VEL.D.200mm 100pz 1300
FDEZ077206	CARTA FILTRO PIE. VEL.D.250mm 100pz 1300
FDEZ077207	CARTA FILTRO PIE.QUAL.D.300mm 100pz 1300

Codice	Descrizione
SUGO077149	MINISART ACET.CEL.D25 0,2um 50pz ST M/LS
SUGO077150	MINISART N/STER. AC D.25mm 0,2um 500pz
SUGO077151	MINISART ACET.CEL.D26 0,45um 50pz ST M/LS
SUGO077152	MINISART N/STER. AC D.26mm 0,45um 500pz
SUGO077153	MINISART NYLON 0.2u STERILE D.25mm 50pz
SUGO077154	MINISART NYLON 0,2um 25mm 500pz 17845
SUGO077155	MINISART NYLON 0,45um ST 50pz 17846ACK
SUGO077156	MINISART NYLON D25mm 0,45um 500pz 17846Q

Analizzatore di metalli pesanti IONIX "Enologia"

L'analisi dei metalli in tracce nei vini è un parametro che può essere facilmente eseguito con estrema semplicità e precisione tramite la tecnica dello stripping", estremamente vantaggiosa ed economica per clienti che devono effettuare poche analisi con un elevato grado di precisione. **IONIX** è lo strumento imbattibile per rapporto qualità/prezzo, che permette di analizzare Pb/Cu/Cd e Zn su vini tal quale (cioè senza trattamento previo del campione).

Analizzatore IONIX "Enologia" (cod. SQOJ064538) fornito completo di software (PC escluso).



Codice	Descrizione
SQOU009253	Elettrodo di riferimento Ag / AgCl
SQOU009252	Elettrodo di grafite vetrosa
SQOU009240	Elettrodo di platino
SQOP061448	Ionix agitatore a trascinamento magnetico
SQOU003395	Agitatore (senza elichetta in vetro, per ION3)
SQOU006798	Cella portacampione in vetro borosilicato
SQOU006797	Cella portacampione In plastica monouso 200pz
SQPG021946	SOLUZIONE PULIZIA ELETTRODI 100ml
SQPG047093	SOLUZIONE KCL SATURO X ELETTRO. 100ml
SQPG012480	KIT PLATINATURA PER PSA 0.05M 100ml (PER DET.ZINCO)
SQPG012481	KIT PLATINATURA STANDARD PER PSA 100ml

Analisi alcool, Densità, Estratto secco, Brix e Babo

ALM-155 Densimetro digitale per enologia con termostatazione Peltier



Il nuovo ALM 155 KEM è un densimetro a capillare oscillante, di elevata precisione, per l'analisi della densità di vini e mosti su campioni tal quale e dell'alcol previa distillazione del campione. La risoluzione alla quinta cifra decimale per la densità ed al centesimo per l'alcol, unitamente alla termostatazione Peltier per assicurare che il dato sia riferito esattamente a 20.0°C, rendono lo strumento idoneo a soddisfare quanto richiesto dalla metodologia ufficiale per analisi di densità ed alcol nei vini e nei mosti. La cella illuminata visibile da una apposita finestra permette di visualizzare la presenza di eventuali bolle se la misura dovesse essere instabile.

DENSIMETRO ALM-155 C/POMPA (cod. KMSK079367) con pompa peristaltica per prelievo automatico campione.



Misuratore di BRIX BX-1 digitale portatile Kem 0...85% Brix (cod. KMPI060915)

Misuratore di Brix digitale, funzionamento a pile, cella in quarzo. Range 0...85% Brix, precisione 0,1% Brix, impermeabile (grado protezione IP65), display LCD retro illuminato, spegnimento automatico. Particolarmente indicato per la determinazione del grado zuccherino nei vini. Lo strumento può essere calibrato in modo semplice e veloce semplicemente con acqua distillata.



RIFRATTOMETRO PORT ATC BRIX, BABO, Oe ENO (cod. HZPI077129)

Rifrattometro portatile Tripla scala Brix (0-32%), Babo, Oechsle
Per la determinazione di zucchero nei vini e nelle soluzioni acquose con compensazione automatica della temperatura, ATC

Analizzatore nir Alcoquick 4000

ALCOQUICK 4000 utilizza un metodo multiplo spettroscopico brevettato che, utilizzando specifiche lunghezze d'onda (gamme spettrali all'infrarosso), consente la determinazione diretta di etanolo nel vino. Interfaccia utente: Interfaccia facile da usare. Dopo un prelievo automatico di campione di soli 40 ml il sistema è in grado, in un tempo inferiore a 60 secondi, di visualizzare la percentuale di etanolo in volume percentuale (% vol.) oppure in grammi al litro (g/l). Range lavoro in alcol da 2% a 20%

cod. **USRQ069432** ALCOQUICK 4000 SENZA LETTURA DELLA DENSITA'

cod. **USRQ069433** ALCOQUICK 4000 COMPLETO DI LETTURA DELLA DENSITA' ED ESTRATTO SECCO



Distillatori ed ebulliometri



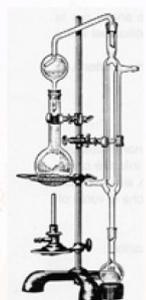
Distillatore DE COMPACT (cod. **LJRQ063177**)

Distillatore-estrattore automatico mediante estrazione di vapore. Dotato di vetreria di grandi dimensioni e di un potente generatore di vapore; lo strumento esegue la distillazione di alcol e l'estrazione di acidità volatile secondo la normativa europea e gli standard OIV. Fornito completo di tutti gli accessori necessari al buon funzionamento.



Distillatore DE EVO (cod. **LJRQ063178**)

Distillatore-estrattore automatico con estrazione di vapore. L'implementazione rapida ed i risultati affidabili dello strumento lo rendono raccomandabile e necessario per i laboratori specializzati nelle analisi di vino, liquori, bevande fermentate, succhi di frutta e molti altri prodotti dell'agricoltura e dell'industria alimentare (salse di pomodoro, aceto, ecc...). Fornito completo di tutti gli accessori necessari al buon funzionamento.



Distillatore per grado alcolico (metodo ufficiale CEE) a singolo gas (cod. **SQUB062868**)

Distillatore singolo con riscaldamento a gas, conforme al metodo ufficiale CEE.

Lo strumento è composto da pallone di distillazione da 500 ml, gruppo di refrigerazione, pinze GS, treppiedi con asta, pinze di supporto, rete spargifiamma, bunsen con termocoppia, matraccio da 200 ml di raccolta distillato; completo di 1 metro di tubo per gas. Il distillatore può funzionare con gas metano o GPL.



Ebullimetro elettrico LDS con termometro elettronico (cod. **LJRQ062275**)

Descrizione: apparecchio per la determinazione del grado alcolico, da 0...17% Vol. Alcool. Precisione 0,1% Vol. Disponibile in 2 versioni: con termometro tradizionale o con sonda termometrica elettronica. Fornito completo di disco per il calcolo della concentrazione del contenuto di alcool.



Ebullimetro elettronico per determinazione grado alcolico nei vini (cod. **EDRQ061383**)

Ebullimetro digitale elettronico con calcolo automatico della concentrazione del grado alcolico. Range di lavoro 0-25%, risoluzione 0,01%, ripetibilità 0,05%, accuratezza 0,1%, tempo di analisi circa 4 minuti. Fornito completo di soluzioni idroalcoliche per taratura ed accessori per il buon funzionamento.



Afrometro per vini fermi -1 / + 1,5 bar LJRQ071153 cod. 100101

Controlla la pressione e il vuoto sulla bottiglia con tappo a livello dell'anello
Possibilità di certificazione COFRAC con spesa aggiuntiva di 75,00 € (cod. 100101C)

Afrometro con manometro in acciaio da 0/10 bar LJRQ071155 cod. 100104

Controlla la pressione sulla bottiglia con tappo a livello dell'anello

Afrometro per vini spumanti con corona e tappo di sughero o di plastica 0/10 bar

LJRQ071156 Cod. 100100 Controlla in modo permanente o intermittente la pressione su un tappo di sughero.

Afrometro per vini spumanti con capsula metallica 0/10 bar LJRQ071157 cod. 100102

Controlla la pressione istantanea di bottiglie con tappi con un stagnato in ferro e acciaio alluminio-acciaio con o senza tappo di plastica.

Micropipette e puntali



Codice	Descrizione
HYKZ077146	MICROPIPETTA VOLUME VARIABILE P200
HYKZ077147	MICROPIPETTA VOLUME VARIABILE P1000
HYKZ077148	MICROPIPETTA VOLUME VARIABILE P5000
NPOW061738	PUNTALE 200ul BUSTA 1000pz
NPOW065195	PUNTALE 1250ul BUSTA 1000pz
KAMW018734	PUNTALE 1-5ml KARTELL BUS/100pz 964



MISURATORE CO2 Carbodoseur (cod LJRQ069859)

Strumento semplice ed economico per il dosaggio di CO2 disciolta nei vini fermi.
Questo metodo di controllo semplice e portatile permette di ottenere una precisione nell'ordine dei 50 mg/l.



Codice	Descrizione
GUSN061546	MOSTIMETRO BABO 0-32 1/4 C/TER.LAB. 961



TURBIDIMETRO AL255T-IR cod. BDSY081797

TURBIDIMETRO AL255T-IR - PC COMPAT campo di misura 0,01 - 1100 TE/F o FNU/NTU. Principio della dispersione a 90° della luce, sorgente luminosa all' infrarosso, display digitale LCD (0,01 - 1100 TE/F O FNU/NTU) con 4 standard secondari. Funzionamento a batteria, fornito completo di 2 provette e di valigetta per il trasporto.

Att.ne: si prega di visitare il nostro sito www.steroglass.it per ulteriori informazioni sulla gamma di strumentazione e consumabile da laboratorio che possiamo offrirVi

Reagenti



CODICE	DESCRIZIONE
TIPE066279	ACIDO CLORIDRICO 0.1N 1000ml
TIPE067759	ACIDO FOSFORICO PURISSIMO 85% 1000ml
TIPE067437	ACIDO SOLFORICO 0,1N 1000ml
TIPE066422	ACIDO SOLFORICO 10% p/p 1000ml
TIPE026057	ACIDO SOLFORICO 1:5 V/V SOL.25% Lt 1
TIPE067761	ACIDO SOLFORICO 35% p/p 500ml
TIPE067760	ACIDO SOLFORICO 1N 1000ml
TIPE064880	ACIDO SOLFORICO PURISSIMO 96% 2500ml
TIPE068397	ACIDO TARTARICO PURISSIMO 99,5% 1000gr
TIPE067711	ACQUA BIDISTILLATA 25lt
TIPE065217	ACQUA BIDISTILLATA BAG BOX C/RUB 10Lt
TIPE067713	ACQUA DISTILLATA 25Lt
TIPE066421	ACQUA OSSIGENATA 30% 1000ml
TIPE077157	ALCOOL ETILICO ACS 95-96% 1000ml
TIPE069466	ALCOOL ETILICO 8° x MALLIGAND 250ml
TIPE068717	ALCOOL ETILICO 11° PER MALLIGAND 250ml
TIPE067646	ALCOOL ETILICO 12° x MALLIGAND 250ml
TIPE068719	ALCOOL ETILICO 13° x MALLIGAND 250ml
TIPE064568	ANTISCHIUMA SILICONE 2% 1Lt
TIPE032879	BLU DI BROMOTIMOLO SOL.0,4% 250ml
TIPE075159	BLU METILENE 1% 1000ml
TIPE065216	CARBONE ATTIVO DECOLOR. PV 1Kg
TIPE067427	FENOLFTALEINA 1% INDIC. 250ml
TIPE038820	IODIO 0,025N 1LT
TIPE068647	IODIO 0,02N=N/50 1000ml
TIPE061994	IODIO 0,1N 1000ml
SQPE060139	KIT TIOSOL 0.02N 1000ml
TIPE012900	LATTE DI CALCE 12% 500 ml
TIPE068068	POTASSIO IODURO PURISSIMO 99% 250gr
TIPE079104	POTASSIO TARTRATO ACIDO 250gr TC60365-O
TIPE019279	REATTIVO DI FEHLING A lt.1
TIPE019280	REATTIVO DI FEHLING B lt.1
TIPE020203	SALDA D'AMIDO 1% stab. LT.1
TIPE064418	SODIO IDROSSIDO 0,1N=N10 1Lt
TIPE062505	SODIO IDROSSIDO 0,25N 1000ml
TIPE064340	SODIO IDROSSIDO 1N 1Lt
TIPE070388	SODIO IDROSSIDO 2N=2M 1000ml
TIPE065616	SODIO IDROSSIDO 4N 1000ml
TIPE064881	SODIO IDROSSIDO PURISSIMO98% GOCCE1000gr
TIPE055671	SODIO TIOSOLFATO 0,01 N 1000ml
TIPE065155	SODIO TIOSOLFATO 0,1N 1000ml
TIPE068648	SODIO TIOSOLFATO 0,5N=N/2=0,5M 1000ml
TIPE069919	SOLUZIONE CONDUCIB. 1.41mS/cm25°C 500ml
TIPE067997	SOLUZIONE TAMPONE PH3 500ml
TIPE064306	SOLUZIONE TAMPONE PH4.00 500ml
TIPE064305	SOLUZIONE TAMPONE PH7 500ml



DIVISIONE ENOLOGIA STEROGLOSS:

Per eventuali informazioni su disponibilità, modalità e tempi di consegna potete contattare la nostra rete vendite presente in tutto il territorio italiano o direttamente il nostro customer service:

Maria Grazia Giansanti

Customer Service Enologia

Tel.: 075.6090973

mariagrazia.giansanti@steroglass.it

Matteo Verzelli

Responsabile Commerciale Divisione Enologia Italia

matteo.verzelli@steroglass.it

Jacopo Rossi

Steroglass Division Manager Enologia e F&B

jacopo.rossi@steroglass.it

Per supporto tecnico/applicativo

potete contattare il nostro

Servizio Assistenza Tecnica Steroglass

Tel.: 075.6090923

sat@steroglass.it





AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =

000 «Диаэм»

Москва
ул. Магаданская, д. 7, к. 3 ■ тел./факс: (495) 745-0508 ■ sales@dia-m.ru

www.dia-m.ru

С.-Петербург
+7 (812) 372-6040
spb@dia-m.ru

Новосибирск
+7 (383) 328-0048
nsk@dia-m.ru

Воронеж
+7 (473) 232-4412
vrn@dia-m.ru

Йошкар-Ола
+7 (927) 880-3676
nba@dia-m.ru

Красноярск
+7 (923) 303-0152
krsk@dia-m.ru

Казань
+7 (843) 210-2080
kazan@dia-m.ru

Ростов-на-Дону
+7 (863) 303-5500
rnd@dia-m.ru

Екатеринбург
+7 (912) 658-7606
ekb@dia-m.ru

Кемерово
+7 (923) 158-6753
kemerovo@dia-m.ru

Армения
+7 (094) 01-0173
armenia@dia-m.ru

