

测量葡萄成熟度的实验室 分光光度计

MT 01

葡萄的成熟度（颜色、涩味、形体和味道）在酿酒工艺上是一个非常重要的指标。MT-01能测出酚醛成分就和原有实验室使用的化学程序检测的值相同，并且MT-01最大优势是取样简单，分析速度快，不需任何试剂。

能测量什么

通过分析吸收光谱，提取下列参数值：
潜在的和总花青素（TA）
能萃取的花青素（AE）
总酚酯指数（TPI）
葡萄种子的丹宁酸含量（MP）
色调（T）

技术解决方案

此仪器使用的是分光光度计原理。它用专门波长的LED光源透过各别相关的滤光片。各别被测的成分的浓度都会体现出不同的吸光成度于不同的波长，并且通过处理器来处理相关信号。分光光度计在分析上有个优势，它无需使用化学剂。

测量周期和数据管理

测量方法意味着需要700毫升浆果的混合物。此仪器也提供一台搅拌器以混合样品。分析的结果将会被显示并且存储在一起的数据库里，从而能绘制出各别的成熟度曲线。

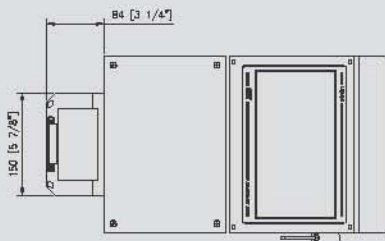
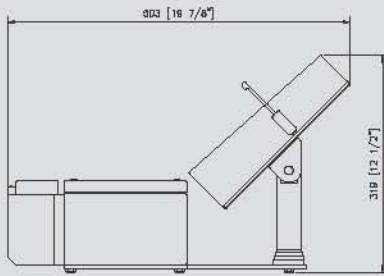
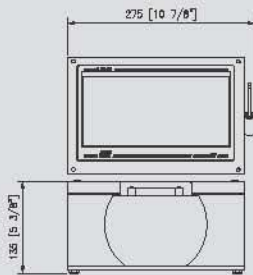
谁使用它和为什么

葡萄酒酿造厂需要此仪器目的是：

- 用以管理葡萄园
- 获取每批次的萃取潜力信息
- 决定合适得收割时间
- 设计最合适的葡萄酒酿造技术
- 确定浸泡时间
- 评估最终需要的特定酶



尺寸



MASELLI MISURE s.p.a.

43125 Parma - Italy
Via Baganza 4/3
Tel. +39.0521.257411
Fax +39.0521.250484
info@masellimisure.com
www.masellimisure.com

上海办事处:

电话: 021-6609 0208

传真: 021-6609 0209

Email: info@masellimisure.com

操作规格

应用:

在红葡萄酒中的酚测量

测量类型:

MT-01分析仪操作在UV-VIS-NIR

光谱范围。

校准:

白色校准板

光谱数据:

通过6波长滤光片:

280-320-420-520-620-880 nm.

光谱分辨率:

2 nm.

光谱定义:

5 nm.

反射测量每一波长

测量范围:

0.25%R~150%R

精确度:

优于刻度的0.5%

最高精度:

0.03%R

每波长的吸收量:

测量范围:

0~100Abs

$[Abs=S*(1-R/100)^2/(2R/100)]$;

"Abs"为吸收量, "R"为反射量,

"S"为散射量

精确度:

优于读数的1.25%

测量产品的特征:

测量范围:

最低浊度值: 200FTU

最小样本量: 100ml

测量时间: 10s

波长范围: 280~900nm

产品温度:

5~40°C

(在“露点”下操作)

样品:

样品量: 700ms浆果

混合时间: 10s

最短等待时间(混合后): 10分钟,

自动管理

详细规格:

电源:

DC +5V 4A, +12V 2A, -12V 0.5A,

AC100~240V ±10%, 47~63Hz, 50VA

与电缆连接的接头SP7748 (CEE-7)

10A/250V用于CEE或者P620 15A/125V

用于美国

接口:

串口:

RS232与个人电脑连接

并口:

并口与打印机连接;

USB

与外部连接

以太网:

RJ-45与外部连接(外接键盘和鼠标)

PS/2:

MiniDIN 6P.F

结构特征:

-坚固的AISI 304不锈钢盖子

-“PVC”测量盘

-“PVC”和“石英”测试杯子

-8个电子补偿的LED光源

-光源传感器: 光电二极管

-“Pt100”外部温度传感器, 用于自动温度补偿

-“PT1000”内部温度传感器, 用于LED持续光线补偿

产品接触材料:

-“PVC”和“石英”

产品制备系统:

通过程序控制高品质的搅拌

分析仪的尺寸和总重:

503 (mm) x 319 (mm) x 275 (mm), 11.7公斤

搅拌器尺寸及总量:

直径250x400 (mm), 4公斤

可能的测量功能:

Anthocynines:

测量范围: 0~10.000mg/l

精度: 读数的±5%

重复性: ±3mg/l

总酚指数:

测量范围: 0~200

精度: 读数的±5%

重复性: 读数的±1%

色度:

测量范围: 0~2

精度: ±0.02

重复性: ±0.005

EA% e MP指数%

测量范围: 0~100%

精度: 读数的±10%

重复性: 读数的±1%