

Test dell'acido malico con Sentia™

La capacità di monitorare accuratamente l'acido malico durante la fermentazione malolattica è uno strumento cruciale per prevenire la crescita microbica e garantire la stabilità del vino. Inoltre, l'analisi dell'acido malico durante tutto il processo di vinificazione fornisce all'enologo informazioni importanti sull'equilibrio complessivo degli acidi che contribuiscono alle caratteristiche sensoriali del vino.

La soluzione tampone di acido malico Sentia è necessaria per diluire accuratamente il vino per l'analisi dell'acido malico sull'analizzatore Sentia.

Questa guida descrive in dettaglio la procedura consigliata per diluire un campione utilizzando la soluzione tampone di acido malico Sentia, prima di eseguire il test per l'acido malico sull'analizzatore Sentia.



Tipo di campione:

Vino fermo rosso o bianco

Intervallo di misura:

0,05 g/L - 5 g/L

Materiali e accessori necessarie:

Analizzatore Sentia

Strisce reattive Sentia per acido malico

Soluzione tampone Sentia per acido malico

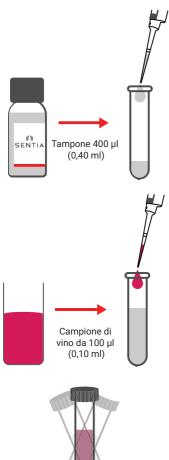
Micropipette da 100 - 1000 µl

Puntali per micropipette

Provetta con cappuccio (plastica, dimensione 5 ml o meno)

Preparazione del campione:

Prima che i campioni vengano analizzati per individuare l'acido malico, vanno diluiti con un rapporto di uno a cinque con il tampone di acido malico Sentia. Ciò significa che 1 parte di vino viene mescolata con 4 parti di tampone. I campioni si possono diluire fino a 30 minuti prima del test. Consigliamo di non utilizzare soluzioni di diluizione alternative ediastenersi dal combinare soluzioni tampone da flaconi diversi per evitare modifiche alla concentrazione del tampone. Si prega di controllare la data di produzione o la data di scadenza del flacone della soluzione tampone prima dell'uso.



- 1. Utilizzando una micro pipetta, pipettare esattamente 400 µl (0,4 ml) di soluzione tampone di acido malico Sentia in una provetta pulita.
- 2. Gettare il puntale della pipetta.

- 3. Montare un nuovo puntale sulla micropipetta.
- 4. Pipettare accuratamente 100 μl (0,1 ml) di campione di vino nella provetta.
- 5. Gettare il puntale della pipetta.



6. Tappare la provetta e agitare delicatamente.



- 7. Adesso si dispone di un campione di vino con un rapporto di diluizione di 1 a 5, pronto per venire applicato alla striscia reattiva. Analizzare il campione di vino diluito entro 30 minuti
- 8. Dopo il test smaltire con acqua corrente nel lavello la soluzione di vino rimanente





Progettato da

UNIVERSAL BIOSENSORS PTY LTD 1 Corporate Avenue, Rowville, Victoria, 3178 Australia



Rappresentante autorizzato UE: Obelis S.A Bd.General Wahis, 53. 1030 Bruxelles, Belgio

Rappresentante autorizzato per il Regno Unito: Obelis UK, Sandford Gate, East Point Business Park, Oxford, OX4 6LB, UNITED KINGDOM

www.mysentia.com

© 2021 Universal Biosensors Ptv Ltd.

To Sentia™ e il logo Sentia sono marchi registrati di Universal Biosensors. Tutti i diritti riservati.

79029 v2.0

Sul nostro sito web trovare ulteriori per le traduzioni e istruzioni per la sicurezza