

# BACCHUS<sup>3</sup>

Analizzatore  
Enologico  
FTIR



divisione enologia



# BACCHUS<sup>3</sup>

Analizzatore Enologico FTIR

**Bacchus 3** è il nuovo è l'unico analizzatore sul mercato, compatto e modulare, che fornisce simultaneamente l'integrale IR, UV e spettri di assorbanza visibile (con Multispec 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)

L'analizzatore enologico **Bacchus 3** permette la valutazione dei più importanti parametri su vini e mosti in meno di 1 minuto. Ciò grazie all'analisi del campo spettrale del medio Infrarosso e della quantificazione dello spettro mediante calcolo matematico (FTIR - Trasformata di Fourier). La modularità dello strumento permette un controllo diretto e indiretto delle sue performance, oltre a facilitare notevolmente, in caso di problemi, la sostituzione di parti del sistema.

L'analizzatore enologico **Bacchus 3** monta un interferometro Thermo Nicolet IS5. L'elevatissima qualità ottica dell'interferometro, in termini di risoluzione ottica e rapporto segnale / disturbo, minimizza l'effetto matrice del campione.

Tali caratteristiche, unitamente al ricco database di cui il sistema è dotato, rendono possibile analizzare vini e mosti aventi matrici differenti tramite l'acquisizione di un limitato numero di campioni.



divisione enologia

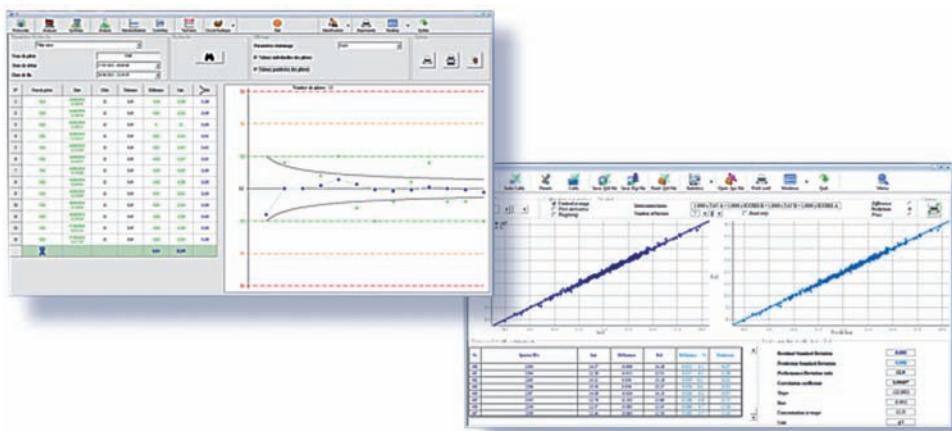
## Caratteristiche principali:

### Moduli del Sistema

- Spettrofotometro iS5 FTIR Thermo Fisher Scientific; software Nicolet EZ-Omnic FTIR incluso
- Modulo UV/Visibile: rilevatore dello spettrofotometro dalle elevate performance (alta sensibilità)
- Controllo di automazione e modulo di comando
- Autocampionatore a 117 posizioni (Opzionale)

### Software "Bacchus Analysis"

- Il Software del Bacchus3 include applicazioni progettate per un semplice e intuitivo funzionamento del sistema





## Interferometro pneumatico ad allineamento dinamico (brevetto mondiale Thermo Nicolet)

■ Questa caratteristica permette di diminuire drasticamente gli effetti matrice e quindi utilizzare lo stesso database indipendentemente dalla provenienza del campione in analisi. Il movimento è gestito da una bobina elettrica. (Questo garantisce un rumore di fondo spettrale molto basso e un aumento della sensibilità del sistema). La cella in CaF<sub>2</sub> (Calcio floruro) è dotata di cammino preferenziale. Questo permette di mantenere inalterate le superfici di contatto Cella/Campione e quindi diluire i fenomeni di abrasione della stessa (Scattering). Di conseguenza la durata della cella aumenta in maniera considerevole.





## Accessori a completamento:

### Multispec

■ Il Multispec è un potente spettrofotometro a fibra ottica, con cella a cammino ottico intercambiabile e rilevatore diode array per letture nei campi dell'UV e del visibile in 30 secondi.

Multispec abbinato al Bacchus 3 consente di determinare in modo preciso, riproducibile e semplice parametri colorimetrici di grande importanza nel settore enologico quali IC (420 nm+520 nm), ICM (420 nm+520 nm+620 nm), Tonalità, Colore Tristimolare, Acido Sorbico (254 nm), IPT (Indice di Polifenoli Totali a 280 nm), Polifenoli totali (Metodo 280nm/320 nm). La cella standard in dotazione al Multispec ha un cammino ottico di 0,2 mm, ideale per l'analisi dei vini rossi. Tale cella è facilmente intercambiabile con quella da 1 cm, più idonea per l'analisi di vini bianchi.

### Autocampionatore

■ Il Bacchus 3 abbinato all'autocampionatore garantisce una elevatissima produttività, ed è un accessorio indispensabile per laboratori con una elevata routine di analisi.

L'autocampionatore può alloggiare fino a 117 campioni e lavora con provette da 10 ml.

Due postazioni di lavaggio ago e cella garantiscono la prevenzione di fenomeni di cross contamination per le analisi dei diversi campioni. L'autocampionatore è inoltre in grado di gestire liste di lavoro pre-caricate ed i campioni "urgenti".



## Software QL Analyst

■ Questo software permette la creazione di un database personalizzato, da affiancare al database originale dello strumento.  
Il QL Analyst offre inoltre la possibilità di sovrapporre gli spettri salvati per il confronto del “% di somiglianza”, oltre alla possibilità di identificare e scegliere delle bande spettrali migliori per ogni parametro.

## MostoNET

■ MostoNET è un filtratore sotto vuoto, studiato per l'analisi dei campioni in acquisizione durante il periodo vendemmiale.

Permette di filtrare i campioni prelevati direttamente dai carri in meno di un minuto, ed il filtrato ottenuto è garantito ad un livello di torbidità inferiore a 50 NTU (unità di torbidità), e quindi direttamente analizzabili da un sistema FTIR.

Il tempo per ogni ciclo di analisi (filtrazione e risultato analitico) è inferiore ai tre minuti per campione. La filtrazione avviene facendo passare il campione attraverso un filtro ed una certa quantità di terra di diatomée, ed è ottenuta grazie al vuoto prodotto da una pompa ad olio.

Mosto Net non richiede collegamenti ad acqua o aria, ma solamente il collegamento ad una presa di corrente.

Dopo ogni campione, la pulizia del sistema è garantita da un ciclo di spurgo automatico del campione analizzato ed un successivo avvinamento con il campione seguente.



**STEROGLOSS<sup>®</sup>**

divisione enologia

## Caratteristiche Tecniche:

### Parametri

#### Il sistema è fornito con tutti i metodi calibrati:

- Grado alcolico, Zuccheri (riducenti, totali, Glucosio + Fruttosio, Saccarosio), densità, estratto secco
- Acidità totale, pH, acidità volatile
- Acidi organici: acetico, malico, lattico, tartarico, gluconico, citrico, sorbico
- Glicerolo, azoto prontamente assimilabile, CO<sub>2</sub>, antociani, tannini
- Grado alcolico potenziale, Baume, brix, potassio
- Tonalità e intensità colorante, OD 280, indice polifenoli totali (metodo ufficiale)

### Caratteristiche Tecniche

- 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 temperature 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 5 e 35°C
- Filtrazione e degassaggio in linea (per spumanti o vini con CO<sub>2</sub> sopra i 2 gr/l si necessita degassaggio pre iniezione)
- Doppia fonte di illuminazione con lampada alogena/deuterio (2,000 ore) (versione Multispec)
- Cambio rapido di tutti i moduli standard  
(questo permette una veloce diagnosi e risoluzione dei problemi tecnici)
- Sistema facilmente espandibile



## Software

**Il software del Bacchus 3 include applicazioni progettate per un semplice e intuitivo funzionamento del sistema. "Bacchus Analysis"**

- Allineamento della taratura (pendenza intercetta)
- Regolazione delle calibrazioni "real time"
- Salvataggio di spettri e di ri-analisi (con differenti Modelli Matematici)
- Standardizzazione delle celle di flusso  
(necessaria solo per il collaudo dello strumento o dopo sostituzione della cella di misura, non è necessaria la standardizzazione dell'intero sistema "cella-interferometro")
- Gestione di campioni urgenti
- Identificazione automatica della matrice: vino/mosto, vini secchi e dolci
- Identificazione automatica di eventuali malfunzionamenti  
(modulo gestione fluidi, ottica...)
- Accesso controllato da password per funzioni critiche (Amministratore, User ecc...)
- Esportazione dei dati in vari formati: TXT, MDB...
- Protocolli di analisi personalizzati: selezione delle calibrazioni e dei parametri analitici
- Tracciabilità del protocollo di analisi
- Cicli automatici e manuali di risciacquo
- Indicizzazione Sanità e Qualità di Uve, Mosti e Vini
- Correzione automatica dei risultati d'analisi

## "QL Analyst"

- Sviluppo di PLS e / o calibrazioni
- Calibrazioni quantitative e qualitative
- Visualizzazione grafica degli spettri e sovrapposizione degli stessi per confronto in %
- Strumenti matematici per la definizione delle bande spettrali ottimali, cross validation, selezione dei fattori numerici, ecc.

## Caratteristiche Interferometro IS5 Thermo Fischer

- Campo spettrale 7 800 - 350 cm<sup>-1</sup>
- Lettura assorbanza con cella a flusso da 25µm  
Software Nicolet EZ- Omnic FTIR incluso
- KBr beam splitter
- Risoluzione spettrale < 0.4cm<sup>-1</sup>
- Allineamento dinamico continuo dell'interferometro (angolo 60°)
- Rapporto segnale/disturbo 10.000:1 (da picco a picco)
- Linearità Assorbanza 0 - 3
- Detector DR<sup>A</sup>TGS
- Diode laser

## Caratteristiche Modulo UV VIS Multispec (opzionale)

- Range spettrale: 200-850 nm
- Cella a flusso da 0.2 mm (per analisi Vini Rossi)  
facilmente intercambiabile con cella a flusso da 1 cm (per analisi Vini Bianchi)

## Dimensioni e Peso

- Dimensioni modulo FTIR : W44 x D44 x H40 cm
- Dimensioni autocampionatore: W30 x D44 x H37 cm
- Peso: ~ 20 kg
- Alimentazione: 220 v - 50/60 Hz



divisione enologia

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

## ASSISTENZA TECNICA CERTIFICATA

La nostra  
esperienza  
al vostro servizio

- Consulenza tecnico/analitica
- Contratti di assistenza tecnica
- Riparazioni/tarature/calibrazioni

STEROGLOSS s.r.l.  
Via Romano di Sopra, 2/C

06132 - S.Martino in Campo  
PERUGIA - ITALY  
Tel. +39 075 60 90 91  
Fax +39 075 60 90 950

<http://www.steroglass.it>  
e-mail: [info@steroglass.it](mailto:info@steroglass.it)

Analizzatore Enologico FTIR

