

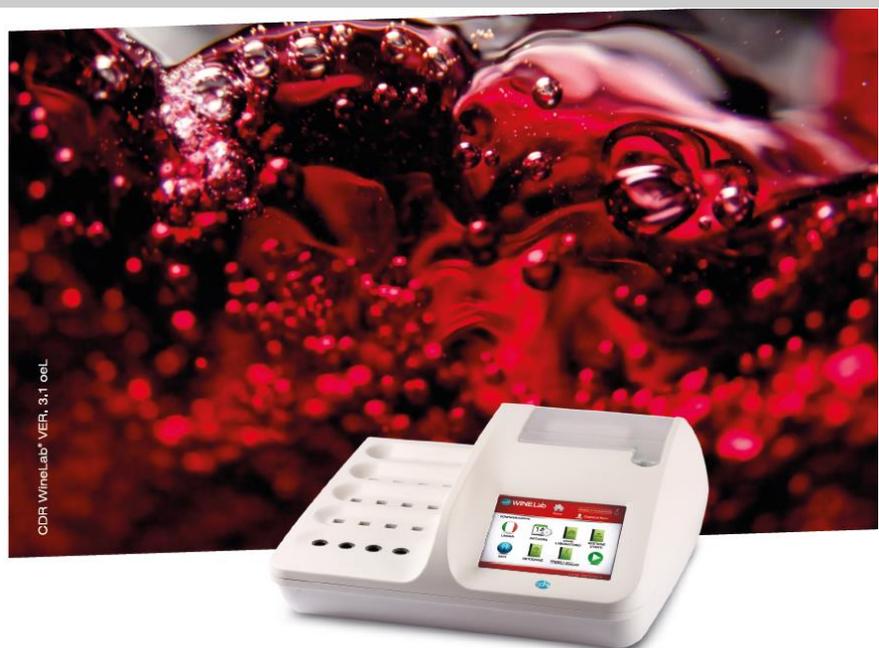


[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Комплексные технологические решения в виноделии

## Компактный анализатор вина

CDR WineLab®



Украина, Одесса  
+380 48 71 71 271  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Молдова, Кишинев  
+373 22 84 00 17  
[enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Грузия, Телави  
+995 599 65 35 45  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Россия, Крымск  
+7 861 31 22291  
[vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

## CDR WineLab® - инновационная система для специализированных винодельческих анализов, в которой оптимизированы традиционные методы тестирования – сейчас делать их точнее, проще и быстрее.

Анализатор можно использовать непосредственно на винодельне в течение любой фазы производства вина, начиная со сбора урожая и заканчивая розливом вина в бутылки, и при этом не требуется персонал со специальным техническим опытом проведения лабораторных исследований.

Благодаря анализатору CDR WineLab®, вы можете больше не зависеть от внешних специализированных лабораторий, результаты тестов вы получаете в режиме реального времени, что позволяет вам своевременно принимать ключевые решения во время процесса брожения или производства вина..



Выполнение анализов вина и сула осуществляется **просто и быстро**. Вино анализируется как есть, тогда как суло требует простой и быстрой подготовки разработанной командой CDR. Готовые к использованию реагенты, содержащиеся в пробирках, позволяют:

- избежать контакта с токсичными или канцерогенными веществами
- не требуют использования вытяжных шкафов,
- не требуют мойки ни контейнеров, ни традиционной лабораторной посуды.

### ПРЕИМУЩЕСТВА АНАЛИЗАТОРА CDR



#### НАДЕЖНОСТЬ

Точность результатов тестирования такая же, как и при использовании традиционных методов, доказано сравнительными исследованиями, выполненными в сертифицированных лабораториях.

#### ПРОСТОТА

Аналитические методы CDR FOODLAB® проще и легче традиционных методик: даже персонал без специальных технических лабораторных навыков может выполнять тесты всего за несколько шагов.

#### ОПЕРАТИВНОСТЬ

Возможность одновременного проведения тестирования до 16 образцов. Быстрая и простая процедура подготовки образца. Нет необходимости в мойке контейнеров или лабораторной посуды.

## Что представляет собой система CDR WineLab®

CDR WineLab® является настоящей исследовательской лабораторией для проведения химического анализа вина и сула. Автономный аппарат включает все необходимое для контроля качества в процессе виноделия и позволяет оперативно принимать наиболее подходящие стратегические решения при производстве вина.

- Анализатор, основанный на фотометрической технологии, доступный в стандартной версии или версии Юниор, оснащен новейшими светодиодными излучателями, считывающими ячейками и термостатированными камерами с температурой 37 ° C
- Набор с одноразовыми реагентами низкой токсичности. Реагенты предварительно упакованы в пакет из 10 тестов, сроком годности 1 год, разработанными и изготовленными исследовательскими лабораториями CDR.
- Пипетки позволяют набрать правильный объем образца.
- Справочная функция HELP (ПОМОЩЬ) проведет вас через весь процесс «шаг за шагом».
- Графический принтер немедленно распечатает результаты тестирования

## Сэкономьте свое время

Для анализа вина и сула во время винификации CDR WineLab® опирается на аналитические процедуры и соответствующие реагенты, специально разработанные исследовательскими лабораториями **CDR** и позволяющими:

- Быстро и просто подготовить образец, когда это необходимо
- Проведение аналитических процедур чрезвычайно быстро и легко;
- Устранение всего, что необходимо для проведения сложной процедуры калибрования



Помимо всего прочего, **CDR WineLab®** позволяет ускорить аналитические процедуры для контроля качества винификации, поскольку включает:

- Термостатические инкубационные ячейки
- Многофункциональный режим

Эта функция позволяет одновременно проводить несколько анализов на одном и том же образце или шестнадцать различных тестов для одного параметра на образцах разных партий.

## СОКРАЩЕННОЕ ВРЕМЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Система CDR WineLab ® позволяет выполнять анализы автономно, непосредственно на вашей винодельне, просто и быстро, не надеясь на внешние специализированные лаборатории. Вы можете проводить одновременный анализ 16 образцов (для модели CDR WineLab ®), отслеживая постоянно производственный процесс, получая за несколько секунд точные и аккуратные данные.

- Сахар в вине
- Уксусная кислота
- + Сахар в сусле, игристом вине
- pH
- \*Глюкоза и фруктоза + в вине
- Объемная доля спирта
- \*Глюкоза и фруктоза + в сусле, игристом вине
- Органический азот
- Свободный SO<sub>2</sub>
- Неорганический азот
- Общий SO<sub>2</sub>
- Ацетальдегид
- L-Яблочная кислота
- Глицерин
- L-Молочная кислота
- Глюконовая кислота
- \* Яблочно-молочное брожение
- Медь
- Общая кислотность
- Антоцианы
- Полифенолы ФС
- Интенсивность
- Тональность
- T- O.D.420/ O.D.520
- Индекс общего полифенола в вине (O.D.280nm)
- \*Катехины в вине
- I- O.D.420+ O.D.520+ O.D.620

Режим многофункциональности позволяет системе обрабатывать один анализ и одновременно запускать другой, с возможностью вернуться к первому в любой момент.

## ПРОСТОТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ



Система CDR WineLab ® разработана для использования любым работником без необходимости приобретения специальных навыков.

Анализирующие методы проще традиционных и могут выполняться всего за несколько шагов:

1. Добавить объем образца в пробирку с реагентом.
2. Следуя инструкциям на дисплее и, в случае каких-либо сомнений, функция ПОМОЩЬ проведет вас через весь процесс.
3. Результаты автоматически рассчитываются, экранизируются и распечатываются.

## Доступны две модели анализатора



**Полная панель анализов**



**Специализированная панель анализов**

### Дисплей

5,7" TFT цветной LCD сенсорный экран

4,3" Широкий TFT цветной LCD сенсорный экран

### Коммуникабельность

2 USB 2.0 для передачи выполненных тестов в базу данных и обновления конфигурации и программного обеспечения  
1 USB тип В для технического обслуживания и соединения ПК  
1 Ethernet (LAN)

1 USB тип В для технического обслуживания и соединения с ПК  
Bluetooth 2.1

### Сохранение результатов

Внутренняя память для сохранения тысячи результатов в виде csv и xml файлов, совместимых со всеми форматами баз данных (например XLS, SQL).

Внутренняя память для сохранения тысячи результатов в виде csv и xml файлов, совместимых со всеми форматами баз данных (например XLS, SQL).

### Фотометрический модуль

6 различной длины волн в 4 считываемых ячейках

6 различной длины волн в 4 считываемых ячейках

### Инкубационный модуль

Термостатический блок на 16 позиций с поддержанием температуры 37С

Термостатический блок на 3 позиции с поддержанием температуры 37С

### Количество одновременного анализа образцов

16

3

### Режим многофункциональности (возможность выполнять более одного анализа на одном образце)

Да

Нет

### Принтер

В составе графический принтер шириной 80мм

Отсутствует

### Размеры и вес

32x29,5x13см ( WxDxH) 2,8кг

15x22x8,3см ( WxDxH) 0,8кг

### Электропитание

24В

24В или ионно-литиевый аккумулятор (опционно)

### Конфигурация/Анализы

Конфигурация с полной панелью анализов

Конфигурация со специализированной панелью анализов

## Параметры, анализируемые системой CDR Winelab

|                 | Тест   | Диапазон измерения                 | Повторяемость | Разрешение    | Время тестирования        |
|-----------------|--|------------------------------------|---------------|---------------|---------------------------|
| Сахар           | Сахар в вине                                 | 0,1 – 18,0 г/л                     | 0,2 г/л       | 0,1 г/л       | 6 мин                     |
|                 | + Сахар в сусле, игристом вине               | 15-350 г/л                         | 2 г/л         | 1 г/л         | 6 мин                     |
|                 | *Глюкоза и фруктоза + в вине                 | 0,1-18,0 г/л                       | 0,2 г/л       | 0,1 г/л       | 6 мин                     |
|                 | *Глюкоза и фруктоза + в сусле, игристом вине | 15-350 г/л                         | 2 г/л         | 1 г/л         | 6 мин                     |
| SO <sub>2</sub> | Свободный SO <sub>2</sub>                    | 1 - 60 мг/л                        | 1,5 мг/л      | 1 мг/л        | 2 мин                     |
|                 | Общий SO <sub>2</sub>                        | 15 - 250 мг/л                      | 2,5 мг/л      | 1 мг/л        | 1 мин                     |
| ЯМБ             | L-Яблочная кислота                           | 0,05 – 5,00 г/л                    | 0,05 мг/л     | 0,01 г/л      | 4 мин                     |
|                 | L-Молочная кислота                           | 0,05 – 4,00 г/л                    | 0,05 мг/л     | 0,01 г/л      | 6 мин                     |
|                 | *Яблочно-молочное брожение                   | 0,05 – 5,00 г/л                    | 0,05 мг/л     | 0,01 г/л      | 10 мин                    |
|                 | Общая кислотность                            | 1,0-10,0 г/л винной к-ты           | 0,13 г/л      | 0,1 г/л       | 1 мин                     |
| N               | Уксусная кислота                             | 0,05-1,20 г/л                      | 0,02 г/л      | 0,01 г/л      | 6 мин                     |
|                 | pH   | 3.00-4.00                          | 0,02          | 0,1           | 1 мин                     |
|                 | Объемная доля спирта                         | 0,1-17,0 % об.                     | 0,2 % об.     | 0,1 % об.     | 11 мин                    |
|                 | Органический азот                            | 30 – 300 мг/л                      | 2 мг/л        | 1 мг/л        | 4 мин                     |
| Полифенолы      | Неорганический азот                          | 30 – 300 мг/л                      | 2 мг/л        | 1 мг/л        | 4 мин                     |
|                 | Ацетальдегид                                 | 18-300 мг/л                        | 2 мг/л        | 1 мг/л        | 6 мин                     |
|                 | Глицерин                                     | 2,0 – 15,00 г/л                    | 0,3 г/л       | 0,1 г/л       | 6 мин                     |
|                 | Глюконовая кислота                           | 0,05 – 3,00 г/л                    | 0,05 г/л      | 0,01 г/л      | 4 мин                     |
|                 | Медь   | 0,05 – 1,20 мг/л                   | 0,03 мг/л     | 0,01 мг/л     | 5 мин                     |
|                 | Антоцианы                                    | 10-1000 мг/л Цианидин-3-О-глюкозид | 15 мг/л       | 1 мг/л        | 1 мин+60мин на экстракцию |
| Цвет            | Полифенолы ФС                                | 150-3300 мг/л Галловой к-ты        | 10 мг/л       | 1 мг/л        | 5 мин                     |
|                 | *Катехины в вине                             | 1 - 30 мг/л                        | 2 мг/л        | 1 мг/л        | 11 мин                    |
|                 | *Индекс общего полифенола в вине (O.D.280nm) | 1.0-100.0 O.D.280nm                | 0,4 O.D.280nm | 0,1 O.D.280nm | 11 мин                    |
| Цвет            | *Интенсивность I- O.D.420+ O.D.520+ O.D.620  | 1-40 O.D.                          | 0,002 O.D.    | 0,001 O.D.    | 1 мин                     |
|                 | *Тональность T- O.D.420/ O.D.520             | ∞                                  | 0,002 O.D.    | 0,001 O.D.    | 1 мин                     |

\* Не анализируется моделью Юниор

+ В дополнение к определению сахара (глюкоза и фруктоза) возможно также определение сахарозы.

CDR Winelab® Юниор конфигурируется по вашему предпочтению.

Украина, Одесса

+380 48 71 71 271

[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Молдова, Кишинев

+373 22 84 00 17

[enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Грузия, Телави

+995 599 65 35 45

[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Россия, Крымск

+7 861 31 22291

[vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)



## НАДЕЖНОСТЬ

Данная система измерения обладает чувствительностью, точностью и надежностью благодаря фотометрической технологии на основе светодиодных источников света.

Результаты анализов коррелированы с эталонными методами.

### **CDR WineLab® имеет аттестацию поверочной лаборатории:**



Система анализа CDR WineLab®wine была подтверждена справочной лабораторией ISVEA. Сравнительные анализы между методом, используемым анализатором CDR WineLab®, и эталонными методами, проводились с использованием последовательностей образцов, состоящих из разных видов вин, для того, чтобы убедиться в достоверности результатов, полученных с помощью системы CDR WineLab®. Метрологический институт пришел к выводу, что методы тестирования CDR WineLab®

считаются в значительной степени обоснованными. Фактически, эталонные методы статистически эквивалентны (95%) методам CDR WineLab®.

**Подробную информацию об анализаторе CDR WineLab можно получить у наших специалистов: [info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)**