



SENTIA™

ANALISADOR DE VINHOS
O PODER DE UM LABORATÓRIO NA PALMA DA SUA MÃO



A Sentia é um dispositivo de teste portátil **que vai alterar a natureza dos testes laboratoriais** na indústria vitivinícola

Onde de Sentia™ é usado

A Sentia mede a concentração de dióxido de enxofre livre (SO2 livre) em vinho pós-fermentação. Chama-se SO2 livre porque estamos apenas a medir dióxido de enxofre que não se uniu a outros produtos químicos no vinho (como aldeídos, pigmentos ou açúcares).

O dióxido de enxofre é um aditivo utilizado durante a produção de vinho. No vinho engarrafado, o SO2 livre funciona como um conservante, mas há um equilíbrio: demasiado SO2 livre pode afetar a experiência do consumidor; e pouco pode significar uma evolução prematura do vinho em garrafa. Por esta razão, medir SO2 livre é importante para os viticultores.

A equipa da Universal Biossensores está atualmente a desenvolver mais testes que medir outros produtos químicos importantes para o processo de vinificação.

Desempenho da medição de Sentia™

A Universal Biossensores demonstrou o desempenho da Sentia ao fazer estudos específicos em adegas, bem como pesquisas em instituições dos EUA e da Austrália. Um estudo envolve uma comparação estatística entre os resultados dos testes recolhidos no Sentia e os resultados dos testes recolhidos utilizando o chamado método de referência (que é um dos vários métodos atualmente utilizados pela indústria). Os métodos de referência são geralmente processos laboratoriais manuais ou analisadores químicos.

É importante notar que o desempenho da medição do Sentia foi testado com vinho tinto e vinho branco. Para outros tipos de vinho (por exemplo, espumante, rosé e alguns tintos claretes), os resultados no sistema podem não corresponder aos métodos de referência. Nestes casos, cada utilizador deve comparar os resultados dos testes da Sentia para o seu vinho específico com um método alternativo. Uma vez que o desempenho da Sentia tenha sido calibrado para o seu vinho em particular, os utilizadores podem determinar os níveis de SO2 livre com segurança.

Como é que funciona Sentia™

A tecnologia premiada da Universal Biossensores é utilizada por milhões de utilizadores em todo o mundo sob as marcas de algumas das maiores empresas de saúde do mundo. A Sentia é o resultado de mais de 15 anos de inovação. As suas origens em aplicações médicas (como o controlo da glicose no sangue), Sentia tem otimizado a sua utilização na análise de vinhos.



A SENTIA entrega tecnologia de biossensores de **qualidade** médica à indústria vitivinícola

A SENTIA oferece uma especificidade e sensibilidade de alta eficácia **para testes de SO2 livre** e oferecerá capacidade de teste de **glucose/frutose e ácido málico** durante 2021.

A SENTIA oferece **poupanças significativas** de **custos** e ganhos de produtividade no sector.



Fácil de usar

Qualquer um na adega pode realizar testes de SO2. É fácil de usar com WIFI e pode armazenar até 1000 testes. O analisador de Sentia™ poupa tempo e dinheiro.



01.

fácil



02.

Direto do barril



03.

Só requer uma gota de



04.

Mecanismo de tira rápida

Características e benefícios da TM de Sentia

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIAMA
Livre de calibração e reagente	Não há reagentes porque tudo está embalado na tira de teste de Sentia. Os dados de calibração são transferidos automaticamente e sem problemas para o analisador via Wi-Fi, uma vez que cada lote de tiras de teste é realizado em Biossensores de sal univer. Isto liberta o utilizador de uma calibração.
Compatível com futuros tipos de testes (atualmente em desenvolvimento)	O mesmo hardware analisador será capaz de medir outros produtos químicos no futuro. (Tenha em mente que isto requer uma atualização de software na qual é automaticamente descarregada em segundo plano através de WiFi, mas você precisará da permissão do utilizador antes da instalação ser executada).
Gama de medição: 3 a 50mg/L (SO2 grátis)	A gama de medição é suficiente para que o enólogo tome as decisões necessárias em relação ao SO2 livre.
Tamanho da amostra: pelo menos 8 microlitros	O pequeno tamanho da amostra torna a aplicação da amostra mais fácil e fiável.
Verificações de controlo de qualidade incorporadas que incluem: <ul style="list-style-type: none"> • Monitorização da temperatura • Verificações de integridade das tiras • Verificações de pedidos de amostra • Inclinação do analisador 	Os controlos integrados de controlo de qualidade tornam os resultados dos testes mais fiáveis e menos sujeitos a interferências externas.
Armazena até 1000 resultados de testes para revisão ou exportação	A grande base de dados de resultados históricos (que pode ser exportada para outros dispositivos via WiFi) permite armazenar e analisar dados de teste.
Leve e portátil com vida útil da bateria larga (até 100 testes) e carregamento rápido	É semelhante a um smartphone, leve e com longa duração da bateria (com um tempo de carregamento rápido). Sentia é uma solução verdadeiramente portátil que fornece resultados de testes rápidos e fáceis onde quer que seja necessário.
Ecrã tátil de 7 cm (2,8 polegadas)	O ecrã tátil oferece uma experiência de software intuitiva que não requer praticamente nenhum treino ou experiência, permitindo ao utilizador focar-se no que realmente importa.
Conectividade sem fios (WiFi)	O scanner liga-se ao Wi-Fi para: <ul style="list-style-type: none"> • Baixar dados de calibração (feitos de forma automática e perfeita em segundo plano) • Resultados dos testes de exportação para dispositivos externos (como portáteis, smartphones e tablets) • Descarregue automaticamente das atualizações de software (atualizações de software são instalados apenas com a permissão do utilizador)
Mecanismo de ejeção de tira	O seu mecanismo simples torna a remoção das tiras simples
Projetado para robustez em diferentes ambientes	O analisador é projetado na área de produção de vinho, sendo robusto o suficiente para fazer o seu trabalho onde necessário



Especificações tecnológicas

Especificações técnicas	
Termos de utilização	
temperatura	10 °C a 30 °C
Humidade relativa	< 80% (não condensação)
Condições de armazenamento (tiras de ensaio)	
temperatura	2 °C a 8 °C
Humidade relativa	< 80% (não condensação)
Condições de armazenamento (scanner)	
temperatura	2 °C a 40 °C
Humidade relativa	< 80% (não condensação)
Funções	
Gama de medição	3 a 50 mg/L (SO2 livre)
interface	Sem fios (2.4GHz)
Paragem automática	Configurável: desativado, 10 minutos, 20 minutos, 30 minutos
dimensões	147 × 84 × 32 mm
peso	210 g
Vida de design	5 anos ou 20.000 testes
Amostra	
Tipo de amostra	Pós-fermentação de vinho branco ou tinto

Perguntas frequentes

Quem deve usar o Sentia?

O Sentia é projetado para os viticultores que querem medir a concentração de dióxido de enxofre livre no vinho tinto e branco após a fermentação.

O que mede o Sentia?

Atualmente, a Sentia mede o dióxido de enxofre livre no vinho tinto e branco após a fermentação. Estamos atualmente a trabalhar em mais testes, incluindo glucose, frutose e ácido málico, entre outros.

Onde posso usar o Sentia?

O Sentia é portátil. Tem o mesmo formato de smartphone, por isso até cabe no seu bolso. Pode usar o Sentia onde precisa de um resultado de teste.

É necessário a preparação da amostra?

Não é necessária preparação da amostra. Basta aplicar uma gota de vinho tinto ou branco após fermentação na tira de teste quando solicitado pelo analisador de Sentia.

Quanto tempo demora a obter uma medição?

Depois de aplicar a amostra de vinho, a Sentia dá-lhe um resultado em menos de 1 minuto.

A Sentia armazena resultados passados?

Sim. A Sentia armazena até 1000 resultados na sua memória e pode exportar esses resultados através de Wi-Fi.

Posso analisar os meus resultados anteriores?

Pode exportar os seus resultados anteriores do Sentia wi-fi em formato CSV (um formato de ficheiro de teste que é muito fácil de importar numa folha de cálculo). Uma vez que você está em uma folha de cálculo, é fácil analisar, classificar e filtrar os resultados.

Preciso de estar ligado ao Wi-Fi para obter resultados?

A Sentia é capaz de realizar testes sem ligação Wi-Fi. Terá de ter uma ligação Wi-Fi quando utilizar o Sentia pela primeira vez para poder descarregar dados de calibração a partir da Internet. Depois disso, terá de se conectar uma vez a cada três meses ou mais para descarregar os dados mais recentes de calibração de novas tiras fabricadas nas nossas instalações de produção. No entanto, recomendamos que se mantenha conectado ao Wi-Fi sempre que possível para que o software possa ser atualizado quando uma nova versão estiver disponível.

Precisa de pilhas?

A Sentia contém uma bateria recarregável totalmente fechada e vem com um adaptador de energia.

Quanto tempo dura a bateria?

Carregar a bateria é tão simples como ligar o adaptador de alimentação (fornecido).

Distribuído por AZ3Oeno
Para mais informações,
contacte +34 943 336 032 ou
az3oeno@az3oeno.com



Projetado por
Universal Biosensors Pty
Ltd 1 Corporate Avenue
Rowville, 3178,
Victoria Austrália 