



Analyseur de vin FTIR : Lyza 5000 Wine

L'analyseur FTIR tant attendu

Le nouvel analyseur IRTF multi-paramètres Lyza 5000 Wine est votre solution pour l'analyse du vin, du moût en fermentation.

Des mesures rapides avec des paramètres multiples vous permettent de disposer de toutes les informations que vous avez besoin au cours de toutes les étapes de la production de vin. Grâce à une configuration rapide et à des modèles préinstallés, tous les résultats importants relatifs à l'analyse du vin, y compris l'éthanol, les sucres, le profil acide, sont à portée de main.

Le Lyza 5000 Wine peut être utilisé en tant qu'appareil autonome, automatisé pour un débit élevé, ou couplé à vos instruments de référence - densimètres et alcoomètres Anton Paar - pour une analyse des vins des plus puissantes.

Rester connecter (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/contact/?pGroup=2269&prd=21322>)

Document Finder (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/analyse-vin-ftir-lyza-5000-wine/>)

▽ Caractéristiques
principales

▽ Spécifications
techniques

▽ Documents

▽ Accessoires

▽ Produits

Caractéristiques principales



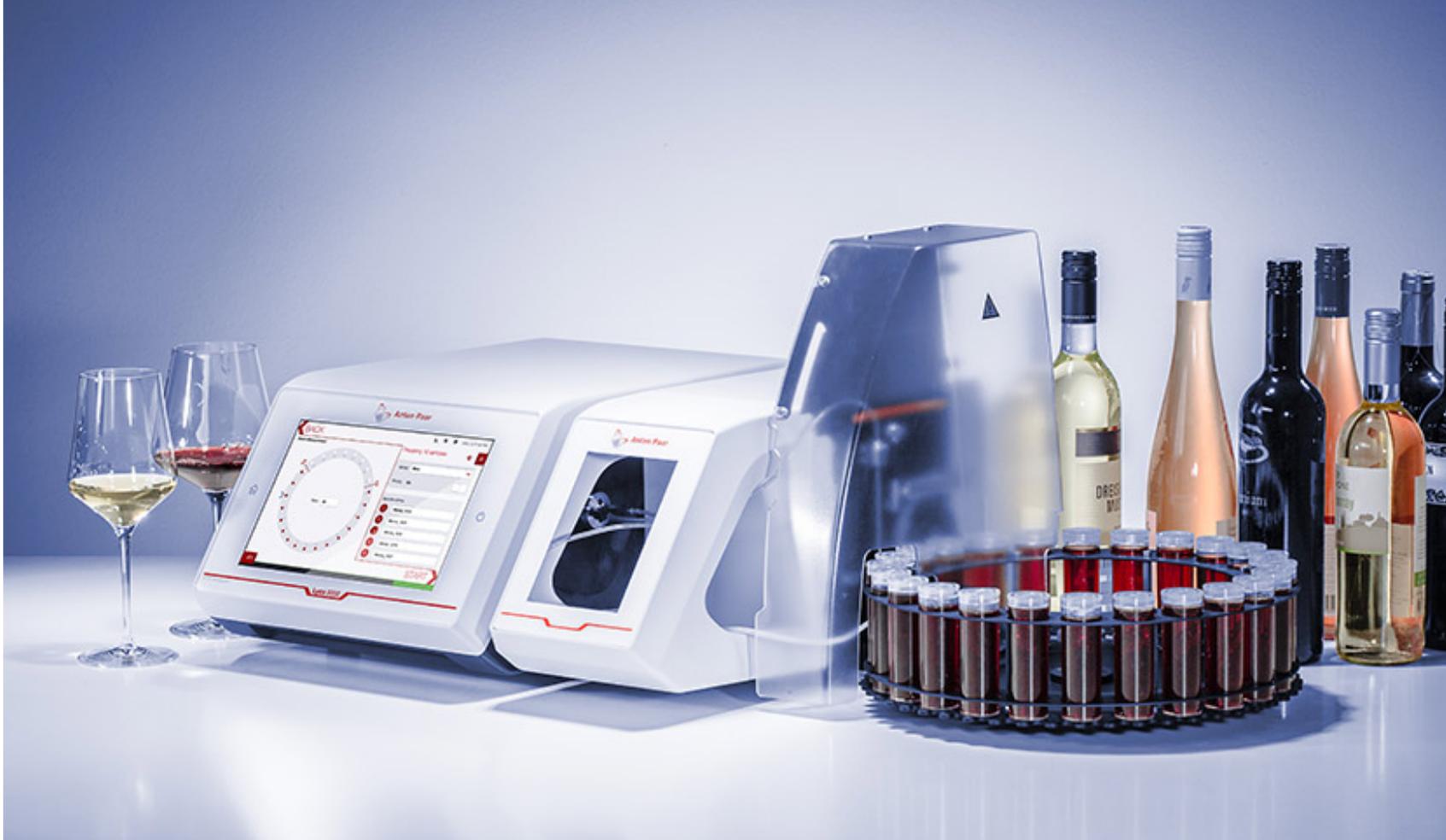
Plus de 13 paramètres à portée de main

- Obtenez des résultats pour plus de 13 paramètres pour le vin et le moût, y compris l'éthanol, les sucres, le profil d'acide, en une seule mesure.
- Des temps de mesure minimaux inférieurs à une minute permettent un débit d'échantillon élevé et des temps de réaction rapides.
- Gérez facilement des mesures uniques, le réglage de modèles ou même des routines de mesure complexes avec l'interface à écran tactile conviviale.
- Le Lyza 5000 Wine effectue automatiquement l'analyse de toutes les données - aucun PC externe n'est nécessaire.
- Intégrez Lyza 5000 Wine à votre système LIMS pour une automatisation optimale.



Le système d'analyse de vin le plus puissant

- L'embouteillage manuel assure un fonctionnement autonome rapide et facile dans de petits laboratoires vinicoles.
- Grâce au Xsample 520 (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/xsampletm-520/>) améliore la capacité de vos échantillons via l'automatisation à un prix abordable.
- Le Lyza 5000 Wine est compatible avec les instruments de référence des laboratoires vinicoles : des densimètres DMA M à un système d'analyse de vin Alcolyzer (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/alcolyzer-wine-mme-système-danalyse-du-vin/>) complet y compris le Alcolyzer M HazeQC (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/module-de-mesure-de-la-turbidite-hazeqc/>) et pH ME (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/module-de-mesure-ph-me-beverage-et-de-mesure-ph-me/>).
- Tous les résultats du Lyza 5000 Wine et de tous les instruments connectés sont rassemblés dans un seul tout-en-un après une seule préparation d'échantillon, un seul remplissage et une seule mesure.
- Les rapports peuvent être automatiquement imprimés et exportés numériquement sur votre disque dur ou un stockage réseau via Ethernet et WiFi.



La précision la plus élevée sur le marché du vin

- La cellule de mesure ATR 12 rebonds de Lyza 5000 Wine fournit une intensité de signal idéale et est influencée par les échantillons troubles ou gazés.
- Le contrôle de température de cellule de mesure le plus précis de tout analyseur de vin ($\pm 0,03 \text{ }^\circ \text{C}$) les conditions de mesure les plus stables.
- Les notifications en direct vous informent de l'état de l'instrument et vous recommandent les mesures à prendre.
- Des flux de travail intégrés vous guident dans les mesures de référence pour l'eau et l'éthanol - aucune de référence exclusive n'est requise.

Spécifications techniques

Moût et moût en fermentation

| Paramètres | Unités | Plage | (Écart-type) ¹ de répétabilité | RMSEP ² |
|------------|--------|--------|---|--------------------|
| Éthanol | [%v/v] | 0 à 14 | 0,02 | 0,1 |
| Fructose | [g/L] | 0 à 6 | 0,35 | 0,5 |
| Fructose | [g/L] | 6 à 50 | 0,35 | 2,5 |

| | | | | |
|-----------------------------------|------------------|-------------|--------|-------|
| Fructose | [g/L] | 50 à 160 | 0,35 | 5,5 |
| Glucose | [g/L] | 0 à 6 | 0,2 | 0,5 |
| Glucose | [g/L] | 6 à 50 | 0,2 | 2 |
| Glucose | [g/L] | 50 à 160 | 0,2 | 4 |
| Acidité titrable | [g/L] | 2 à 12 | 0,1 | 0,55 |
| Acides volatils | [g/L] | 0 à 1,5 | 0,02 | 0,12 |
| Acide malique | [g/L] | 0 à 7 | 0,06 | 0,55 |
| Acide tartrique | [g/L] | 1 à 9 | 0,06 | 0,6 |
| Acide lactique | [g/L] | 0 à 2 | 0,05 | 0,3 |
| pH | DA _{II} | 3 à 4 | 0,01 | 0,08 |
| Masse volumique | [g/mL] | 0,99 à 1,12 | 0,0002 | 0,001 |
| Doit peser ⁵ | °Brix | -2 à 29 | 0,05 | 0,25 |
| Extrait | [g/L] | 0 à 350 | 0,4 | 2,0 |
| Glycérol | [g/L] | 0 à 10 | 0,1 | 0,5 |
| Azote assimilable par les levures | [mg/L] | 0 à 300 | 4 | 35 |

Vin

| Paramètres | Unités | Plage | (Écart-type) ¹ de répétabilité | RMSEP ² |
|------------|--------|---------|---|--------------------|
| Éthanol | [%v/v] | 6 à 20 | 0,02 | 0,1 |
| Fructose | [g/L] | 0 à 6 | 0,2 | 0,45 |
| Fructose | [g/L] | 6 à 160 | 0,5 | 2,0 |
| Glucose | [g/L] | 0 à 3 | 0,2 | 0,45 |
| Glucose | [g/L] | 3 à 150 | 0,5 | 1,5 |

| | | | | |
|------------------|--------|------------|--------|-------|
| Acidité titrable | [g/L] | 2 à 12 | 0,02 | 0,35 |
| Acides volatils | [g/L] | 0 à 1,5 | 0,02 | 0,12 |
| Acide malique | [g/L] | 0 à 7 | 0,05 | 0,45 |
| Acide tartrique | [g/L] | 0 à 5 | 0,05 | 0,35 |
| Acide lactique | [g/L] | 0 à 3 | 0,05 | 0,30 |
| pH | - | 3 à 4 | 0,01 | 0,08 |
| Masse volumique | [g/mL] | 0,98 à 1,1 | 0,0002 | 0,001 |
| Extrait | [g/L] | 0 à 350 | 0,3 | 2,0 |
| Glycérol | [g/L] | 0 à 25 | 0,2 | 1,0 |

| | |
|---|--|
| Volume d'échantillon minimum | 15 mL |
| Durée de la mesure par échantillon ⁽³⁾ | 42 secondes |
| Type de tube | Cellule de mesure en continu ATR ZnSe à 12 rebonds |
| Dimensions (L x l x h) | 450 mm x 340 mm x 240 mm (17,7 in x 13,4 in x 9,4 in) |
| Contrôle de la température de la cellule | Élément Peltier, Stabilité $\pm 0,005$ °C, Précision $\pm 0,03$ °C |
| Alimentation électrique | 100 CA à 240 V, 47 à 63 Hz; 1,5 ACC 24V, 3A |
| Poids | 15,2 kg (33.5 lbs) |
| Interfaces de communication | <ul style="list-style-type: none"> • 5 x USB • RS-232 • CAN • HDMI • Ethernet • Bluetooth®⁴ • WiFi⁴ |
| Écran | Écran tactile PCAP 10,1 po TFT WXGA (1280 Px x 800 Px) |

¹ Écart-type moyen de répétabilité selon ISO 5725, en utilisant un ensemble de vins représentatifs

² Erreur type moyenne racine de prédiction pour un ensemble de vins représentatifs; dans des conditions

³ Après équilibrage de la température

⁴ Via dongle WiFi/Bluetooth® externe

⁵ Unités disponibles : °Brix, SG, °Oe, °KMW, °Baumé, g/L

Service Certifié Anton Paar



La qualité d'Anton Paar dans le service et l'assistance :

- Plus de 350 experts techniques certifiés par le fabricant dans le monde entier
- Assistance qualifiée dans votre langue nationale
- Protection de votre investissement pendant tout son cycle de vie

Pour en savoir plus (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/le-service-certifie-danton-paar/>)

Documents

↓ Complete your wine analysis (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/complete-your-wine-analysis/>)

Rapports d'application

(<https://www.anton-paar.com/fr-fr/support/finder/rapports-your-wine-analysis/>)

↓ How to achieve best performance in lab proficiency tests with Lyza 5000 Wine (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/how-to-achieve-best-performance-in-lab-proficiency-tests-with-lyza-5000-wine/>)

Rapports d'application

(<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/how-to-achieve-best-performance-in-lab-proficiency-tests-with-lyza-5000-wine/>)

↓ Model Management – optimize your analysis (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/model-management-optimize-your-analysis/>)

Rapports d'application

(<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/model-management-optimize-your-analysis/>)

↓ The correct making and use of binary ethanol standards (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/the-correct-making-and-use-of-binary-ethanol-standards/>)

Rapports d'application

(<https://www.anton-paar.com/fr-fr/services-assistance/documents/rapports-dapplication/the-correct-making-and-use-of-binary-ethanol-standards/>)

Accessoires



(<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/xsampletm-520/>)

Produits similaires



Alcolyzer Wine M/ME - Système d'analyse du vin



Densimètre : DMA™ 4500 M



Analyseur de vin PBA-M (Packaged Beverage Analyzer pour le vin)

This website uses cookies to improve user experience. By using our website you consent to all cookies in accordance with our Cookie Policy. (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/alcolyzer-wine-mme-systeme-danalyse-du-vin/>) (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/densimetre-dmatm-4500-m/>) (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/produits/details/analyseur-de-vin-pba-w-m-packaged-beverage-analyzer-pour-le-vin/>)

I accept cookies More info (<https://www.anton-paar.com/fr-fr/politique-de-confidentialite/>)