

PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE



PROCEDURE ANALITICHE

PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE
PROCEDURE ANALITICHE

WINEMATIC

v. 3.00

Nonostante questo manuale sia stato prodotto con la massima cura, non si può escludere che possa contenere errori. La GIBERTINI ELETTRONICA Srl non si assume alcuna responsabilità riguardo alle conseguenze e i danni morali e materiali dovuti agli errori contenuti in questo manuale.

La GIBERTINI ELETTRONICA Srl si riserva la facoltà di variare il contenuto e/o le informazioni contenute in esso a suo insindacabile giudizio, in qualsiasi momento senza preavviso.

This manual was written and produced with the best care. However, errors cannot be fully excluded. GIBERTINI ELETTRONICA Srl does not take any responsibility and accepts no liabilities of any kind that may occur because of errors in the manual.

GIBERTINI ELETTRONICA Srl reserves the right to change the contents and/or the informations contained in this manual without advice, at any time without notice.

Tutti i diritti riservati.

*E' vietata **qualsiasi forma** di stampa, duplicazione, riproduzione o pubblicazione di questo manuale, o parte di esso, senza l'autorizzazione scritta da parte della GIBERTINI ELETTRONICA Srl.*

All rights reserved.

*Forbidden **any form** of print, duplication, reproduction and publication of this instruction manual, or part of it, without the written agreement of GIBERTINI ELETTRONICA Srl*

INDICE - INDEX

PROCEDURA GENERALE	2
ACIDO ACETICO SLR	3
ACIDO ACETICO	4
ACIDO ACETICO	5
ACIDO CITRICO	6
ACIDO D-GLUCONICO	7
ACIDO D-LATTICO	8
ACIDO L-LATTICO	9
ACIDO L-MALICO	10
ACIDO TARTARICO	11
ALDEIDE ACETICA	12
ANTOCIANI	13
AZOTO AMMONIACALE	14
AZOTO \square -AMMINICO	15
CALCIO IONICO	16
CATECHINE	17
CATECHINE SLR	18
CLORURI	19
COLORE 420-520-620	20
FERRO IONICO	21
GLICERINA	22
GLUCOSIO	23
GLUCOSIO + FRUTTOSIO	24
MAGNESIO	25
POLIFENOLI TOTALI	26
POTASSIO	27
RAME	28
SOLFOSA LIBERA	29
SOLFOSA TOTALE	30
UREA	31
IPT - INDICE DEI POLIFENOLI TOTALI	32

PROCEDURA GENERALE

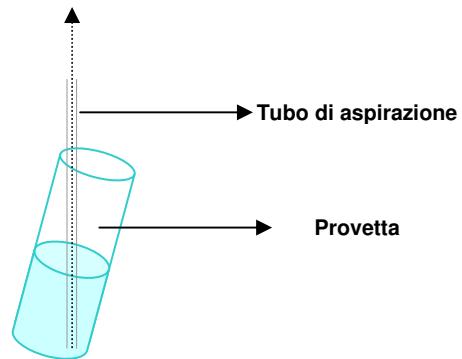
Accendere lo strumento almeno 25 minuti prima dell'esecuzione del metodo al fine di stabilizzare la lampada dello strumento alla temperatura di lavoro.

ASPIRAZIONE TRAMITE CELLA A FLUSSO

L'aspirazione del liquido tramite la cella a flusso segue i seguenti passaggi:

- **RICHIESTA DEL LIQUIDO:** Lo strumento avvisa tramite cicalino l'operatore di immergere il tubo di aspirazione nel liquido. L'estremità aperta del tubo **deve sempre aspirare il liquido nella parte più bassa del recipiente.**

In figura è mostrato l'esempio di una provetta:



- Una volta immerso il tubo nel liquido, premere il tasto **GO** per avviare l'aspirazione.
- Terminata l'aspirazione del liquido (in base alle impostazioni) lo strumento avvisa tramite cicalino l'operatore ed attende **tre secondi** per consentire la rimozione del tubo dal liquido.

ACIDO ACETICO SLR

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido acetico nel vino.**

REF	EN001L
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

- Note:**
- Decolorare i vini rossi molto strutturati con carbone attivo.
 - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare 10,5 mL (sufficienti per circa 5 analisi) di Reagente di Lavoro 2 miscelare nelle seguenti proporzioni:

Reagente 1	9,0 mL	Reagente 3	0,250 mL
Reagente 2	1,0 mL	Reagente 4	0,250 mL

Agitare delicatamente per inversione. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

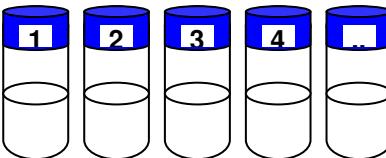
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 2 giorni a +2-8°C.

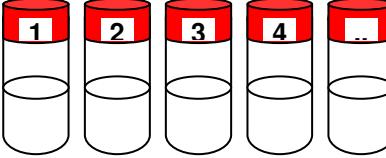
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 40 µL
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 40 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO ACETICO

*Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido acetico nel vino.*

REF	EN001S
Σ	10x10mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Decolorare i vini rossi molto strutturati con carbone attivo.
- Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Ricostituire una fiala di Reagente 4 con 1 mL di Reagente 5. Attendere 15 minuti fino a completa dissoluzione.
Ricostituire una fiala di Reagente 2 con 10 mL di Reagente 1, quindi aggiungere 0,250 mL di Reagente 3 e 0,5 mL di Reagente 4. Agitare delicatamente per inversione. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

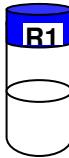
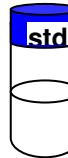
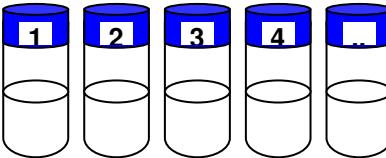
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

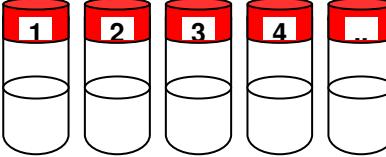
Reagente di lavoro 2: Stabile 2 giorni a +2-8°C.

Reagente 4: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO ACETICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido acetico nel vino.**

REF	EN002S
Σ	5x20mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Decolorare i vini rossi molto strutturati con carbone attivo.
- Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2:

Ricostituire una fiala di Reagente 4 con 1 mL di Reagente 5. Attendere 15 minuti fino a completa dissoluzione.

Ricostituire una fiala di Reagente 2 con 20 mL di Reagente 1, quindi aggiungere 0,500 mL di Reagente 3 e 1 mL di Reagente 4. Agitare delicatamente per inversione. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

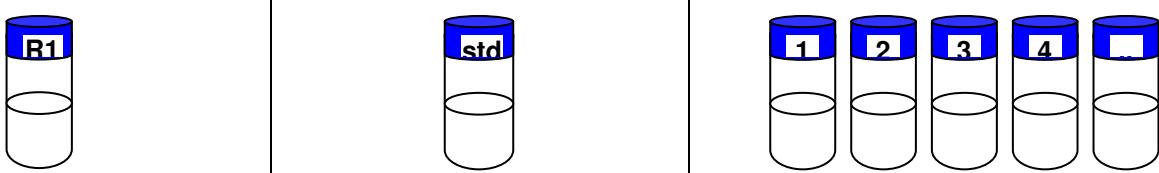
Reagente di lavoro 2: Stabile 2 giorni a +2-8°C.

Reagente 4: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

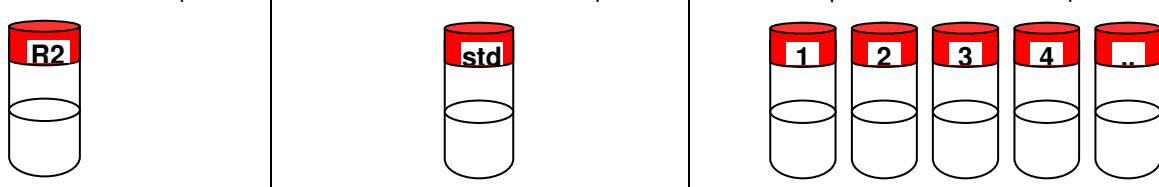
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL



CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL



Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO CITRICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido citrico nel vino.**

REF	EN003
Σ	1x80mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Ricostituire una fiala di Reagente 3 con 1mL di Reagente 4.

Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare nove volumi di Reagente 1 con un volume di Reagente 2 (9mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare, quindi diluire il Reagente 3 precedentemente ricostituito nelle proporzioni 1:21 in questa soluzione.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 9mL di Reagente 1 con 1mL di Reagente 2, quindi aggiungere 0,500mL di Reagente 3.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 2 giorni a +2-8°C.

Reagente 3: Stabile 6 ore a +15-25°C, 3 giorni a +2-8°C, 20 giorni a -20°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 50 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 50 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 50 µL

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 50 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 50 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 50 µL

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO D-GLUCONICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido D-gluconico nel vino.**

REF	EN004
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare nove volumi di Diluente del Cromogeno con un volume di Cromogeno (9mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare, quindi diluire l'Enzima nella proporzione 1:21 in questa soluzione.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 9mL di Diluente del Cromogeno con 1mL di Cromogeno, quindi aggiungere 0,500mL di Enzima.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 1 giorno a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 40 µL

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 40 µL

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO D-LATTICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido D-lattico nel vino.**

REF	EN006
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare un volume di Diluente del Cromogeno con un volume di Cromogeno (1mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare, quindi diluire l'Enzima nella proporzione 1:21 in questa soluzione.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 5mL di Diluente del Cromogeno con 5mL di Cromogeno, quindi aggiungere 0,500mL di Enzima.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

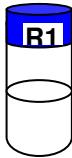
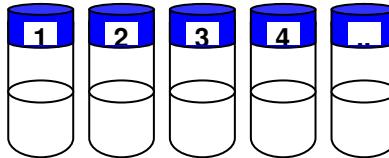
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

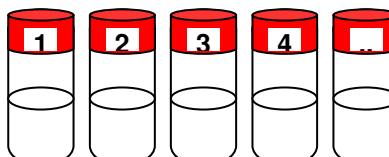
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 3 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	40 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO L-LATTICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido L-lattico nel vino.**

REF	EN005
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare un volume di Diluente del Cromogeno con un volume di Cromogeno (1mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare, quindi diluire l'Enzima nella proporzione 1:21 in questa soluzione.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 5mL di Diluente del Cromogeno con 5mL di Cromogeno, quindi aggiungere 0,500mL di Enzima.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

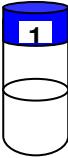
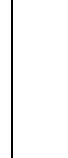
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 3 giorni a +2-8°C.

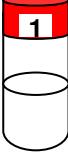
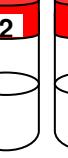
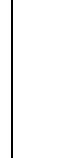
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 40 µL
				    	

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 40 µL
				    	

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO L-MALICO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'acido L-malico nel vino.**

REF	EN007
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare un volume di Diluente del Cromogeno con un volume di Cromogeno (1mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare, quindi diluire l'Enzima nella proporzione 1:41 in questa soluzione.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 5mL di Diluente del Cromogeno con 5mL di Cromogeno, quindi aggiungere 0,250mL di Enzima.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

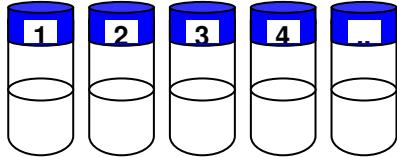
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

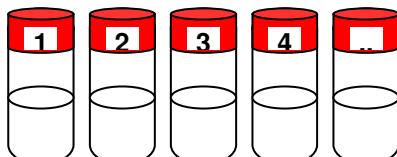
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione	50 µL
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione	50 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ACIDO TARTARICO

**Reagente per la determinazione colorimetrica
dell'acido tartarico nel vino.**

REF	EN021W
Σ	2x100mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Decolorare i vini rossi con carbone attivo.
- Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare quattro volumi di Reagente 1 con un volume di Reagente 2 (4mL+1mL) in funzione del numero di determinazioni da effettuare.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 8mL di Reagente 1 con 2mL di Reagente 2.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

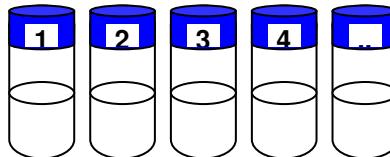
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +15-25°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +15-25°C.

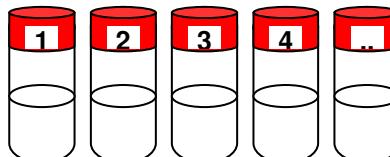
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 μ L	Reagente di lavoro 1	2000 μ L	Reagente di lavoro 1	2000 μ L
Acqua distillata	80 μ L	Standard	80 μ L	Campione	80 μ L



CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 μ L	Reagente di lavoro 2	2000 μ L	Reagente di lavoro 2	2000 μ L
Acqua distillata	80 μ L	Standard	80 μ L	Campione	80 μ L



Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ALDEIDE ACETICA

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'aldeide acetica nel vino.**

REF	EN009
Σ	5x20mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Ricostituire un flacone di Reagente 2 con 20 mL di Reagente 1. Agitare fino a completa dissoluzione. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

Ricostituire un flacone di Reagente 3 con 0,5 mL di Reagente 4. Agitare fino a completa dissoluzione. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

Per preparare il Reagente di lavoro 2, aggiungere 0,5 mL di Reagente 3 in un flacone di Reagente 2. Lasciare a riposo per circa 5 minuti prima dell'uso.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 12 ore a +2-8°C.

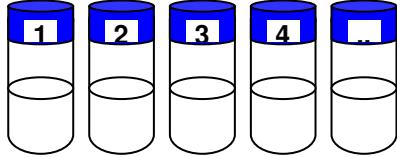
Reagente 2: Stabile 7 giorni a +2-8°C.

Reagente 3: Stabile 7 giorni a +2-8°C.

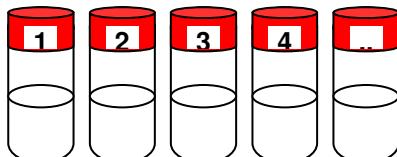
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 100 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 100 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 100 µL
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 100 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 100 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 100 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

ANTOCIANI

**Reagente per la determinazione colorimetrica
dei composti polifenolici antociani nel vino.**

REF	EN011
Σ	4x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro: Cromogeno talquale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

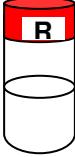
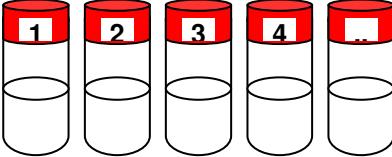
Kit: Conservare a +15-25°C.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

CAMPIONE			
Reagente Acqua distillata	2000 µL 100 µL		Reagente Campione
			

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 5 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà l'aspirazione del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

AZOTO AMMONIACALE
Reagente per la determinazione enzimatica UV
dell'azoto ammoniacale nel vino.

REF	EN008
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per la preparazione del Reagente di Lavoro 2 diluire il Cromogeno nel Diluente del Cromogeno nelle proporzioni 1:41, quindi, aggiungere l'Enzima nelle proporzioni 1:21,5 alla soluzione appena preparata. Agitare delicatamente per inversione. Lasciare a riposo per circa 1 minuto prima dell'uso.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 0,250 mL di Cromogeno con 10 mL di Diluente del Cromogeno, quindi aggiungere 0,5 mL di Enzima.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

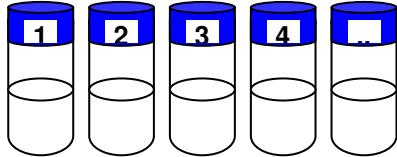
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

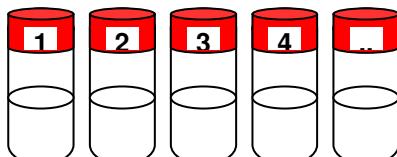
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 10 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione	50 µL
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione	50 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

AZOTO α -AMMINICO

**Reagente per la determinazione colorimetrica UV
dell'azoto α -amminico nel vino.**

REF	EN010
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, diluire lo Starter con il Cromogeno nella proporzione 1:41. Agitare delicatamente.

Esempio: per circa 5 determinazioni miscelare 0.250mL di Starter con 10mL di Cromogeno.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

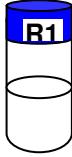
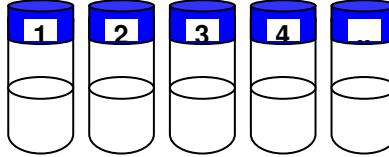
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 1 giorno a +2-8°C.

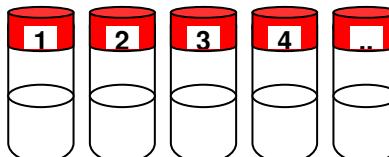
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 μ L 50 μ L	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 μ L 50 μ L	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 μ L 50 μ L
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 μ L 50 μ L	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 μ L 50 μ L	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 μ L 50 μ L
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 5 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

CALCIO IONICO

*Reagente per la determinazione colorimetrica
del calcio nel vino.*

REF	EN020
Σ	2x100mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare un volume di Reagente1 con un volume di Reagente2 (1R1+1R2) in funzione del numero di determinazioni da effettuare.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +15-25°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 1 giorno a +15-25°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE				
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione

CAMPIONE				
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

CATECHINE

**Reagente per la determinazione colorimetrica
delle catechine nel vino.**

REF	EN019
Σ	5x20mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, travasare 20mL di Diluente Cromogeno in un flacone di Cromogeno. Agitare delicatamente ed aspettare fino a completa dissoluzione. Procedere a questa operazione indossando guanti..

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

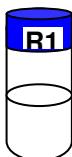
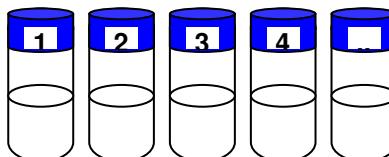
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +15-25°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 15 giorni a +15-25°C.

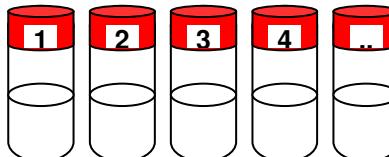
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 μ L 200 μ L
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 μ L 200 μ L
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

CATECHINE SLR

Reagente per la determinazione colorimetrica delle catechine nel vino.

REF	EN019L
Σ	2x60mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per la preparazione del Reagente di lavoro 2, diluire il Reagente 2 nel Reagente 1 nelle proporzioni 1:4 (es.: 1mL di R2 + 3 mL di R1). Agitare delicatamente. Procedere a questa operazione indossando guanti

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

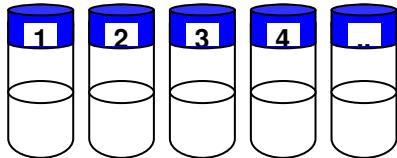
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +15-25°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +15-25°C.

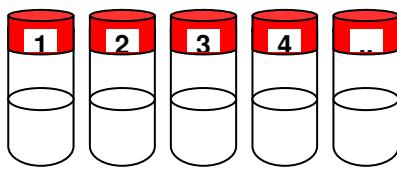
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 200 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 200 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 200 µL
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 200 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 200 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 200 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

CLORURI

**Reagente per la determinazione colorimetrica
dei cloruri nel vino.**

REF	EN012
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Reagente 1 tal quale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

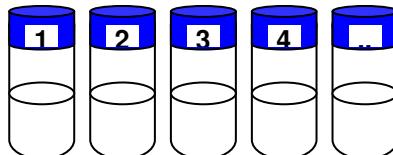
Reagente di lavoro 1 2000 µL
Acqua distillata 50 µL



Reagente di lavoro 1 2000 µL
Standard 50 µL



Reagente di lavoro 1 2000 µL
Campione 50 µL

**CAMPIONE**

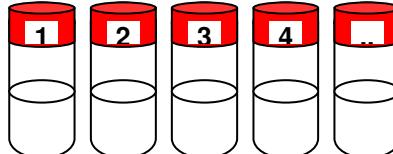
Reagente di lavoro 2 2000 µL
Acqua distillata 50 µL



Reagente di lavoro 2 2000 µL
Standard 50 µL



Reagente di lavoro 2 2000 µL
Campione 50 µL



Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

COLORE 420-520-620
Reagente per la determinazione
del colore nei vini rossi.

REF	EN024
Σ	4x100mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

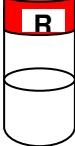
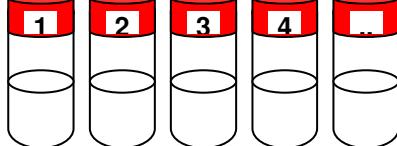
Reagente di lavoro: Reagente tal quale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

- Kit:** Conservare a +15-25°C.
 Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.
- Reagenti aperti:** Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

CAMPIONE			
Reagente	2000 µL		Reagente
Acqua distillata	500 µL		Campione
			
			2000 µL
			500 µL

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 2 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà l'aspirazione del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

FERRO IONICO

**Reagente per la determinazione colorimetrica
del ferro nel vino.**

REF	EN016
Σ	4x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente 1 tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare quattro volumi di Reagente1 con un volume di Reagente2 (4R1+1R2) in funzione del numero di determinazioni da effettuare.
Alternativamente aggiungere 10 mL del Reagente 2 ad un flacone di Reagente 1.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

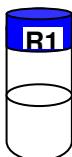
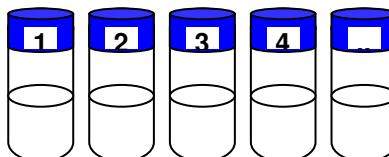
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

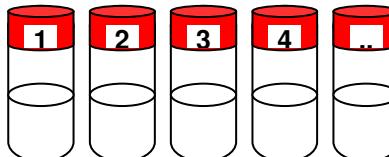
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 μ L 200 μ L
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 μ L 200 μ L	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 μ L 200 μ L
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 5 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

GLICERINA

Reagente per la determinazione enzimatica colorimetrica della glicerina nel vino.

REF	EN015
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

- Note:**
- Degassare i fini frizzanti.
 - Diluire i campioni 1:30 (1 mL di campione + 29 mL di acqua distillata) e utilizzare lo standard tal quale.
 - I risultati ottenuti sono già moltiplicati per il fattore di diluizione (valore dello standard x fattore di diluizione: $0,40 \times 30 = 12$).

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare quattro volumi di Reagente1 con un volume di Reagente2 (4R1+1R2) in funzione del numero di determinazioni da effettuare. Alternativamente aggiungere 10 mL del Reagente 2 ad un flacone di Reagente 1.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

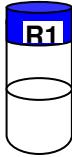
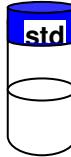
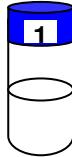
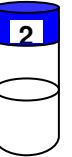
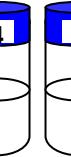
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

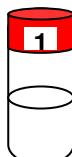
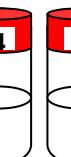
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 20 giorni a +2-8°C protetto dalla luce diretta.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	80 µL	Standard	80 µL	Campione	80 µL
				    	

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	80 µL	Standard	80 µL	Campione	80 µL
				    	

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

GLUCOSIO

**Reagente per la determinazione enzimatica UV
del glucosio nel vino.**

REF	EN140
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, diluire il Reagente 2 nel Reagente 1 nelle proporzioni 1:41.

Esempio: per 5 determinazioni aggiungere 0,250mL di Reagente 2 a 10mL di Reagente 1.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

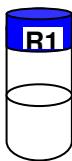
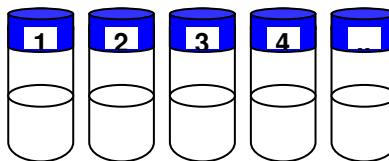
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +2-8°C.

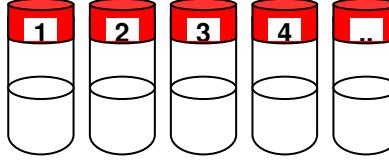
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 40 µL
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 40 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 40 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

GLUCOSIO + FRUTTOSIO

*Reagente per la determinazione enzimatica UV
del glucosio + fruttosio nel vino.*

REF	EN014
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, diluire il Reagente 2 nel Reagente 1 nelle proporzioni 1:41.

Esempio: per 5 determinazioni aggiungere 0,250mL di Reagente 2 a 10mL di Reagente 1.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

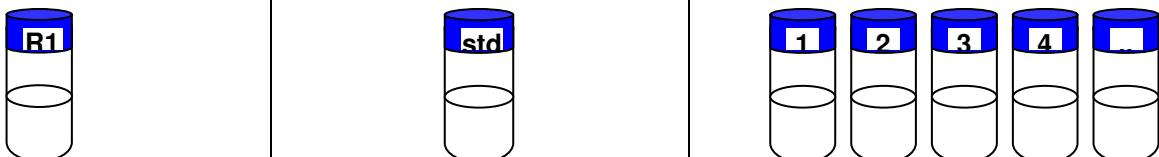
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +2-8°C.

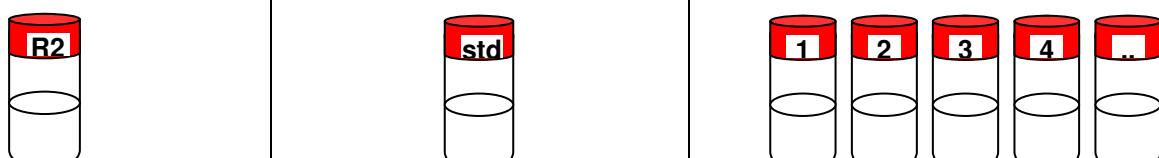
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	2000 µL



CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	
Acqua distillata	40 µL	Standard	40 µL	Campione	2000 µL



Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

MAGNESIO

**Reagente per la determinazione colorimetrica
del magnesio nel vino.**

REF	EN025
Σ	4x100mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Per preparare il Reagente di Lavoro 1, diluire il Tampone Concentrato 1:2 (1mL+1mL) con acqua distillata in funzione del numero di determinazioni da effettuare.

Reagente di lavoro 2: Cromogeno tal quale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

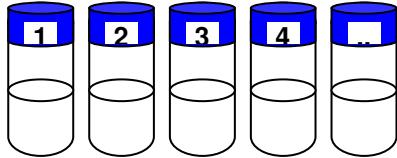
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

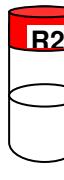
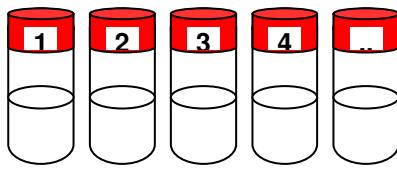
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	3000 μ L	Reagente di lavoro 1	3000 μ L	Reagente di lavoro 1	3000 μ L
Acqua distillata	50 μ L	Standard	50 μ L	Campione	50 μ L
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	3000 μ L	Reagente di lavoro 2	3000 μ L	Reagente di lavoro 2	3000 μ L
Acqua distillata	50 μ L	Standard	50 μ L	Campione	50 μ L
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 5 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

POLIFENOLI TOTALI

*Reagente per la determinazione colorimetrica
dei polifenoli totali nel vino.*

REF	EN018
Σ	3x100mL

CAMPIONE

Vino.

Diluizioni consigliate:

- vini bianchi: *tal quale* (presa campione 100 μ L)
- vini rossi: *tal quale* (presa campione 20 μ L)
- vini rossissimi: 3 diluizioni (presa campione 20 μ L)

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro: Cromogeno tal quale.

Reagente di lavoro 2: Tampone basico tal quale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

CAMPIONE	
Reagente di lavoro 1 2000 μ L	Reagente di lavoro 1 2000 μ L
Standard 20 μ L (100 μ L)	Standard 20 μ L (100 μ L)
Attendere 1 minuto, quindi pipettare:	Attendere 1 minuto, quindi pipettare:
Reagente di lavoro 2 1000 μ L	Reagente di lavoro 2 1000 μ L

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 30 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà l'aspirazione del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

Al termine delle analisi lavare la cella a flusso con la soluzione di Neutralizzante.

POTASSIO

**Reagente per la determinazione turbidimetrica
del potassio nel vino.**

REF	EN026
Σ	1x100mL

CAMPIONE

Vino.

- Note:**
- Degassare i fini frizzanti.
 - Diluire tutti i campioni e lo standard 1:10 con acqua distillata. (es: 1mL campione/std + 9 mL acqua distillata).

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC talquale.

Reagente di lavoro 2: Reagente 1 talquale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C.

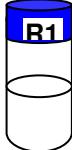
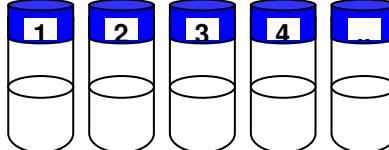
Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

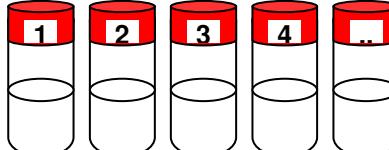
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 μ L 100 μ L	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 μ L 100 μ L	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 μ L 100 μ L
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 μ L 100 μ L	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 μ L 100 μ L	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 μ L 100 μ L
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 5 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

RAME

**Reagente per la determinazione colorimetrica
del rame nel vino.**

REF	EN013
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

- Note:**
- Degassare i fini frizzanti.
 - Non è possibile eseguire la determinazione sui vini rossi.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Reagente BC tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro, miscelare un volume di Reagente1 con un volume di Reagente2 (1R1+1R2) in funzione del numero di determinazioni da effettuare.

Alternativamente aggiungere il contenuto di un flacone del Reagente 2 ad un flacone di Reagente 1.

Attenzione: a temperature minori di +10-15°C il Reagente 1 e il Reagente BC tendono a precipitare. Sciogliere a bagnomaria a +37° prima dell'utilizzo.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.
Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

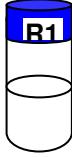
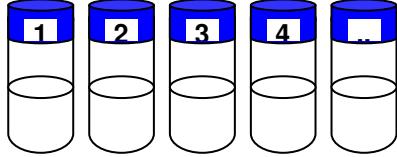
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

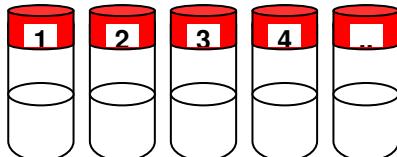
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 22 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE					
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL
Acqua distillata	300 µL	Standard	300 µL	Campione	300 µL
					

CAMPIONE					
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL
Acqua distillata	300 µL	Standard	300 µL	Campione	300 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

SOLFOSA LIBERA

**Reagente per la determinazione colorimetrica
della solforosa nel vino.**

REF	EN022
Σ	1x120mL

CAMPIONE

Vino.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Per preparare il Reagente di lavoro 1, miscelare 10 mL di Diluente acido con 0,1mL di Ossidante ed agitare delicatamente. Aggiungere 1mL di Cromogeno concentrato e 1mL di Starter.
(10mL Diluente acido +0,1mL Ossidante+1mL Cromogeno conc.+1mL Starter)

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di lavoro 2, miscelare 10 mL di Diluente acido con 1mL di Cromogeno concentrato, aggiungere poi 1mL di Starter.
(10mL Diluente acido +1mL Cromogeno conc. +1mL Starter)

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C.
Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

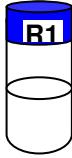
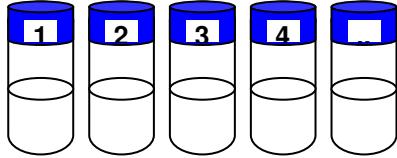
Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

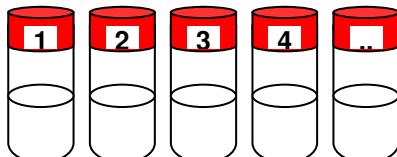
Reagente di lavoro 1: Stabile 15-20 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 7 giorni a +2-8°C.

PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE				
Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1	2000 µL	Reagente di lavoro 1
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione
				

CAMPIONE				
Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2	2000 µL	Reagente di lavoro 2
Acqua distillata	50 µL	Standard	50 µL	Campione
				

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

SOLFOROSA TOTALE

*Reagente per la determinazione colorimetrica
della solforosa totale nel vino.*

REF	EN023
Σ	2x100mL

CAMPIONE

Vino.

Nota: - Non è possibile eseguire la determinazione sui vini rossi.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Cromogeno tal quale.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +15-25°C. Non congelare

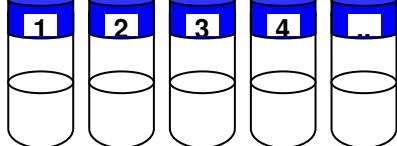
Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

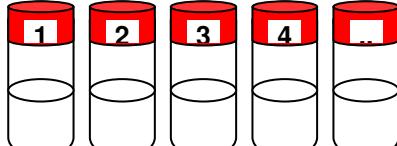
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 2000 µL Acqua distillata 50 µL 	Reagente di lavoro 1 2000 µL Standard 	Reagente di lavoro 1 2000 µL Campione 
---	---	---

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 2000 µL Acqua distillata 50 µL 	Reagente di lavoro 2 2000 µL Standard 	Reagente di lavoro 2 2000 µL Campione 
---	---	---

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 10 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

UREA

Reagente per la determinazione enzimatica UV dell'urea nel vino.

REF	EN055
Σ	2x50mL

CAMPIONE

Vino.

Note: - Degassare i fini frizzanti.

PREPARAZIONE DEI REAGENTI

Reagente di lavoro 1: Tampone Bianco Campione tal quale.

Reagente di lavoro 2: Per preparare il Reagente di Lavoro 2 miscelare quattro volumi di Reagente 1 con un volume di Reagente 2 (4mL R1+1mL R2) in funzione del numero di campioni da analizzare.

Alternativamente aggiungere 10 mL di Reagente 2 ad un flacone di Reagente 1.

STABILITÀ DEI REAGENTI DI LAVORO

Kit: Conservare a +2-8°C. Non congelare.

Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Reagenti aperti: Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.

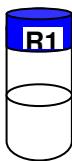
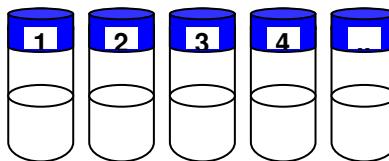
Reagente di lavoro 1: Stabile 30 giorni a +2-8°C.

Reagente di lavoro 2: Stabile 5 giorni a +2-8°C.

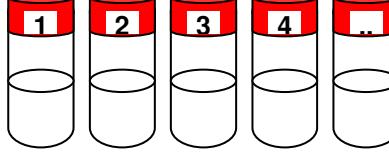
PROCEDURA ANALITICA

Allestire una serie di provette così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.

BIANCO CAMPIONE

Reagente di lavoro 1 Acqua distillata	2000 µL 180 µL	Reagente di lavoro 1 Standard	2000 µL 180 µL	Reagente di lavoro 1 Campione	2000 µL 180 µL
					

CAMPIONE

Reagente di lavoro 2 Acqua distillata	2000 µL 180 µL	Reagente di lavoro 2 Standard	2000 µL 180 µL	Reagente di lavoro 2 Campione	2000 µL 180 µL
					

Posizionare le provette denominate CAMPIONE nel blocco di incubazione. Attendere 15-20 minuti (settare il timer sullo strumento), quindi leggere. Lo strumento richiederà prima l'aspirazione del Bianco Campione (BIANCO CAMPIONE), poi del Campione (CAMPIONE).

Tra un'aspirazione è la successiva sarà facoltà dell'operatore la scelta di lavare o meno con acqua distillata la cella di misura.

IPT - Indice dei polifenoli totali

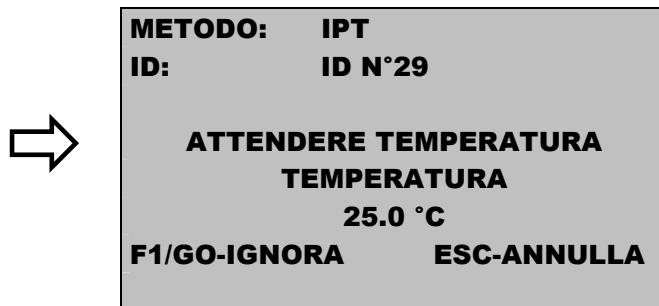
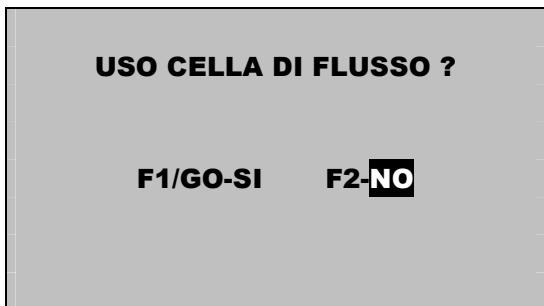
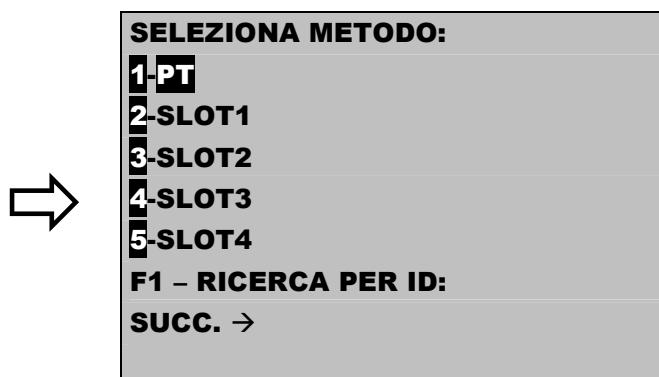
CAMPIONE

Vino.

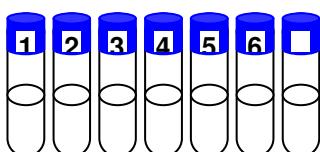
PROCEDURA ANALITICA

Accendere lo strumento almeno 25 minuti prima dell'esecuzione del metodo al fine di stabilizzare la lampada dello strumento alla temperatura di lavoro.

Digitare **1** poi selezionare il metodo, quindi premere **F2** e attendere che lo strumento si porti alla temperatura di lavoro, quindi procedere come di seguito illustrato:



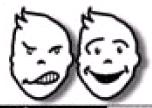
Allestire una serie di **cuvette in quarzo o plastica ottica** così denominate. Quindi pipettare quanto di seguito riportato.



CAMPIONE

Acqua distillata: 5000 µL
Campione: 50 µL





customer care

info@gibertini.com

Tel. (++39) 023541434

ISO 9001:2015

ACREDIA
L'ISTITUTO DI ACCREDITAMENTO

LAT N° 094

**GIBERTINI
ELETTRONICA s.r.l.**
Via Bellini 37
20026 Novate Mil.se
Milano (Italy)

Tel. (++39) 02 3541434
Fax (++39) 02 3541438
www.gibertini.com
sales@gibertini.com