

# > SCW100

SPETTROCOLORIMETRO PER MOSTO



Lo spettrocolorimetro SC100 è stato progettato dalla Relco Instruments dopo anni di ricerche e sviluppo nel campo delle misure colorimetriche applicate al mondo vinicolo.

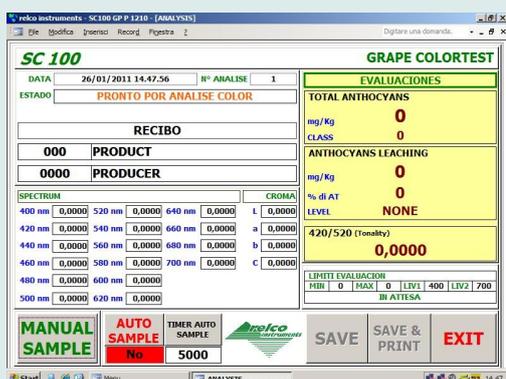
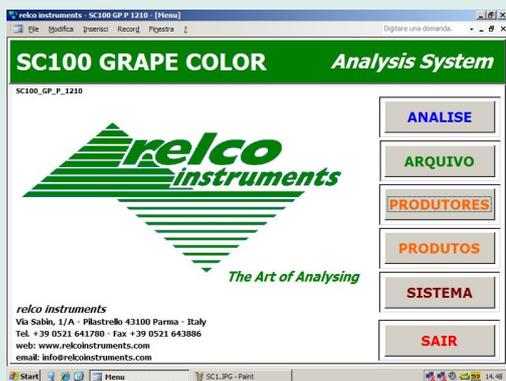
La ricerca di uno strumento affidabile e, al contempo, pratico da utilizzare in campo per monitorare l'evoluzione nell'uva di fondamentali parametri chimici come il **contenuto di antociani, l'estraibilità della materia colorante, l'indice di tonalità, le coordinate tricromatiche, lo spettro di remissione, l'assorbanza in funzione della lunghezza d'onda**, è confluita nella produzione del SC100.

Basato su di uno spettrocolorimetro a riflettanza con geometria 45°/0° è capace, mediante il suo potente computer  $\mu$ ITX incorporato, di elaborare i parametri elencati, gestire un archivio analisi, produrre un'elaborazione statistica, collegarsi ad una rete Ethernet aziendale, elaborare una mappa dell'intera area di coltivazione in funzione dei parametri selezionati.

La **metodologia d'uso è semplice** : prevede la frullatura del campione d'uva con il nostro sistema di preparazione campione, l'inserimento del succo ottenuto in una bacinella, la lettura pressoché istantanea dei parametri di analisi.



*The art of analysing*



ELABORAZIONE DI :

**- CONTENUTO ANTOCIANI**

Da 0 a 3000 mg/Kg  
 Accuratezza : +/- 7%

**- ESTRAIBILITA' ANTOCIANI**

Da 0 a 100% del contenuto antociani.  
 Valore in mg/Kg  
 Tre classi personalizzabili : LOW-MEDIUM-HIGH  
 Accuratezza ; +/- 20%

**- INDICE DI TONALITA'**

Parametro correlato allo stato sanitario dell' uva.

Da 0 a 1  
 Possibilità di usare una soglia per visualizzare il superamento valore limite

**-INDICI COLIMETRICI**

L,a,b,C, | X,Y,Z

**- CURVA SPETTRALE e CURVA di ASSORBANZA**

**- GESTIONE ARCHIVIO DATI**



Via Sabin 1/A  
 43123 Pilastrello - Parma - ITALY  
 Tel. +39 0521 641780  
 Fax +39 0521 643886  
 info@reloinstruments.com  
 www.reloinstruments.com



**Caratteristiche tecniche**

<b>Range di lavoro</b>	400...700 nm
<b>Geometria</b>	45°/0° (illuminante 45° - Misurazione 0°)
<b>Accuratezza</b>	0,2 dE* dello standard di calibrazione
<b>Risoluzione</b>	1 nm
<b>Peso</b>	8 Kg.
<b>Dimensioni</b>	42x35x38(h) cm
<b>Display</b>	10,4" touch-screen LCD colori 800x600 px
<b>Calibrazione</b>	Standard bianco in dotazione
<b>Letture</b>	in riflettanza mediante fibra ottica
<b>Scale riferimento</b>	HunterLab (L-a-b) Tristimulus (X-Y-Z) Curva remissione spettrale con reg.valori ogni 20nm Assorbanza Riflettanza
<b>Tempo lettura</b>	5"
<b>Sorgente luminosa</b>	Lampada Krypton con filtro
<b>Box</b>	Acciaio inox AISI 304 IP50 protection
<b>Software</b>	Facile ed immediato gestisce tutti gli algoritmi di elaborazione dati e permette una completa configurazione del sistema.
<b>Lingue</b>	Italiano, Inglese, Spagnolo, Francese,
<b>Alimentazione</b>	220 VAC - 50...60 Hz. 100VA
<b>Temperatura di Lavoro</b>	10...40 °C
<b>Temperatura campione</b>	10...50 °C
<b>Sistema operativo</b>	Windows XP-Pro®
<b>Capacità vaschetta</b>	120ml
<b>Quantità minima prodotto</b>	circa 500gr. di acini freschi
<b>Preparazione campione</b>	Lo strumento è idoneo ad analizzare mosto d'uva non trattato e ottenuto con un frullatore industriale (fornibile a parte) o con i nostri sistemi di prelievo WT
<b>Materiale in contatto con il prodotto</b>	PVC e vetro ottico temperato
<b>Deumidificazione Interna</b>	mediante sacchetto disidratante
<b>Uscite</b>	RS232 - RS485 Ethernet port RJ45 USB port (2) PS2 per tastiera/mouse esterno

• Research laboratories

• Food industries laboratories

• Oenologicals laboratories