



TeamWork



Desde hace más de 10 años, el compromiso de **Sinatech** ha sido siempre el trabajar **codo con codo** con el enólogo.

## Envero y vendimia

Un gran vino empieza con un control adecuado del momento óptimo para vendimiar.



### Kits para el control de vendimia

Azúcares	Glucosa+Fructosa
Ácidos	L-Málico Tartárico Acidez Total
Polifenoles	Polifenoles Antocianos Catequinas

- Procedimiento simplificado de determinación conjunta de Glucosa y Fructosa, sin preparar reactivo de trabajo
- L-Málico, rango de medida ampliado hasta 5 g/L
- Cítrico, rango de medida ampliado hasta 1 g/L (Método oficial OIV)

Métodos automatizables adaptados a cualquier rutina de trabajo y un equipo de asesoría personalizada para ayudarle en todo momento.

## Recepción, prensado y maceración

Durante la recepción y prensado de la uva se deben tomar un buen número de decisiones de forma rápida en función del tipo de vino al que se destine.



### Kits para el control en recepción

Estado sanitario	Glucónico Cobre
Calidad del mosto	Glucosa+Fructosa L-Málico Tartárico Acidez Total Potasio
Maceración	Color Polifenoles Antocianos Catequinas

- Reacción acelerada glucónico, finalizada en 3 minutos y hasta 1 g/L
- Determinación de tartárico sin decoloración de muestra, hasta 10 g/L
- Sensibilidad incrementada para la cuantificación de polifenoles en blancos y rosados: antocianos, desde 1 mg/L hasta 800 mg/L; catequinas desde 2 mg/L hasta 500 mg/L

La gama de reactivos enzimáticos y colorimétricos ha sido cuidadosamente diseñada para resolver las necesidades en cada etapa del proceso de vinificación, desde la vendimia hasta que el vino es finalmente embotellado.

## Fermentación y fermentación maloláctica

La fermentación es la etapa más delicada en la que todas las atenciones se vuelcan para asegurar el desarrollo óptimo de la vinificación.



### Kits para el control de fermentación

Nutrientes	Glucosa+Fructosa Nitrógeno Amoniacal Nitrógeno Amino Primario
Conservantes	Sulfito Libre Sulfito Total
Ácidos	L-Láctico D-Láctico L-Málico Acético

- Sulfitos libres, con sólo dos reactivos; sulfitos totales, sin decoloración de muestra
- Nitrógeno amoniacal, rango de medida ampliado hasta 250 mg/L
- L-Láctico, sensibilidad analítica mejorada con resultados más precisos

Tecnología punta para obtener resultados rápidos, precisos y fiables.

**Sinatech: trabajo en equipo.**

## Estabilización y embotellado

Justo antes del embotellado, es imprescindible asegurar que el producto ofrecido reúne las características organolépticas, de estabilidad y seguridad alimentaria que permitan al vino finalizar su maduración y asegurar su consumo en condiciones óptimas.



### Kits para el control de estabilización

Estabilidad	Hierro
	Cobre
	Calcio
	Potasio
	Tartárico
Seguridad alimentaria	Cítrico
	Sulfito Libre
	Sulfito Total

- Cobre, sensibilidad mejorada con detección desde 0,3 mg/L
- Potasio, método turbidimétrico monoreactivo

CÓDIGO	PRODUCTO	PRUEBAS estimadas	RANGO DE MEDIDA	MÉTODO
SY2401	Acetic Acid	320	0,03 - 1,2 g/L	Enzimático: ACS/CS/MDH
SY2402	L-Malic Acid	340	0,06 - 5,0 g/L	Enzimático: MDH/GOT
SY2403	L-Lactic Acid	340	0,01 - 3,0 g/L	Enzimático: LDH
SY2404	Glucose + Fructose	270	0,03 - 8,0 g/L	Enzimático: HK/PGI/G6PDH
SY2405	Gluconic Acid	340	0,01 - 2,0 g/L	Enzimático: GK/6PGDH
SY2605	Gluconic Acid-Fast	225	0,1 - 1,0 g/L	Enzimático: GK/6PGDH
SY2406	Citric Acid	120	0,01 - 1,0 g/L	Enzimático: CL/MDH/LDH
SY2407	Amoniacal Nitrogen	320	5 - 250 mg/L	Enzimático: GLDH
SY2408	Primary Amino Nitrogen (PAN)	340	1 - 250 mg/L	Colorimétrico: OPA/NAC
SY2409	Free Sulfites	165	1 - 160 mg/L	Colorimétrico: Fucsina
SY2410	Total Sulfites	370	2 - 250 mg/L	Colorimétrico: Ellman
SY2411	Acetaldehyde	200	0,6 - 100 mg/L	Enzimático: ALDH
SY2412	Tartaric Acid	230	0,08 - 10 g/L	Colorimétrico: Metavanadato
SY2413	D-Lactic Acid	340	0,01 - 0,6 g/L	Enzimático: D-LDH
SY2414	Anthocyanins	390	1 - 800 mg/L	Colorimétrico
SY2415	Calcium	220	5 - 200 mg/L	Colorimétrico: CPC
SY2416	Catechins	180	2 - 500 mg/L	Colorimétrico: Cinamaldehído
SY2418	Copper	180	0,03 - 2 mg/L	Colorimétrico: 3,5-DiBr-PAESA
SY2419	Color Index	465	N/A	Colorimétrico: 420-520-620 nm
SY2420	Glycerol	300	0,01 - 12 g/L	Enzimático: HK/GPO/POD
SY2421	Glucose	220	0,01 - 8,2 g/L	Enzimático: HK/G6PDH
SY2422	Iron	225	0,09 - 21 mg/L	Colorimétrico: Ferene S
SY2424	Polyphenols	160	7 - 3000 mg/L	Colorimétrico: Folin-Ciocalteu
SY2425	Potassium	360	6 - 1500 mg/L	Colorimétrico: TPB
SY2428	Total Sugar	180	0,01 - 7,0 g/L	Enzimático: BF/PGI/HK/G6PDH
SY2430	Total acidity	360	N/A	Colorimétrico: BTB

Reactivos líquidos optimizados para el uso en sistemas automáticos.

Sin tratamiento específico de muestra.

Aplicaciones disponibles para los analizadores más habituales. Consulte a su proveedor.

**Sinatech: Teamwork.**

