Senzytec2

per monitorare
i *processi fermentativi* nel vino

Analisi del vino

Senzytec2 è un innovativo sistema di misura basato su biosensori enzimatici, che consente di quantificare con precisione, in modo veloce ed affidabile vari composti presenti in matrici alimentari.

Senzytec2 è stato sviluppato in collaborazione con l'Università di Padova e con l'Università Ca' Foscari di Venezia, inizialmente proprio per l'analisi del vino.

Al momento è utilizzato in diversi settori, in particolare in ambito enologico per monitorare i processi fermentativi nel vino.

A differenza dei normali metodi enzimatici, dove il prodotto della reazione enzimatica è rilevato attraverso tecniche di spettro-fotometria, **Senzytec2** è un sistema amperometrico che misura variazioni di corrente, per misure rapide ed affidabili. Un sistema di trasduzione del segnale, infatti, trasforma il risultato dell'evento biochimico (sull'enzima) in un segnale di corrente, che viene amplificato e processato.

Fermentazione alcolica e malo-lattica

Il controllo della fermentazione alcolica e della fermentazione malo-lattica è di importanza fondamentale per garantire un prodotto di qualità dal profilo sensoriale desiderato.

Senzytec2 permette di misurare il contenuto di zuccheri riduttori (glucosio e fruttosio) ed il grado alcolico (etanolo) in modo preciso ed accurato. Inoltre è possibile seguire nel tempo la conversione dell'acido malico in acido L-lattico, quantificando con estrema specificità entrambi i composti. I sensori sono usa-e-getta, per cui con lo stesso strumento è possibile eseguire le diverse analisi, cambiando la parte consumabile.

Senzytec2 è un innovativo sistema biosensoristico in grado di determinare la concentrazione di vari analiti in matrici alimentari, in modo rapido ed affidabile

Grazie alla pratica valigetta e alla batteria interna ricaricabile, **Senzytec2** può essere usato direttamente in cantina, fornendo indicazioni precise e rapide per il controllo del processo produttivo.

Le analisi richiedono pochi minuti e ridotte quantità di campione (0.1 mL), ad un costo molto contenuto (meno di 2€).

All'interno della valigetta viene fornito tutto il materiale necessario, basta solo aggiungere dell'acqua e seguire le semplici istruzioni d'uso.

Il metodo d'analisi è molto facile ed intuitivo, per cui non è richiesta la presenza di personale specializzato con competenze particolari.

Etanolo
Glucosio
Fruttosio
Zuccheri riduttori
Acido Malico
Acido Lattico

Tectronik S.r.l.
Via Cesare Battisti, 63, 35010 Limena (PD) ITALY
Tel. +39 049 768699 Fax +39 049 8840804
website: **www.tectronik.it** e-mail: **info@tectronik.it**