



SENTIA™

ANALIZADOR DE VINO

EL PODER DE UN LABORATORIO EN LA PALMA DE TU MANO



Sentia es un dispositivo portátil de pruebas **que cambiará la naturaleza de las pruebas de laboratorio** en la industria vitivinícola

¿Dónde se utiliza Sentia™?

Sentia mide la concentración de dióxido de azufre libre (SO₂ libre) en vino post-fermentación. Se llama SO₂ libre porque sólo estamos midiendo el dióxido de azufre que no se ha unido con otros productos químicos en el vino (como aldehídos, pigmentos o azúcares).

El dióxido de azufre es un aditivo utilizado durante la producción de vino. En el vino embotellado, SO₂ libre actúa como un conservante, pero existe un equilibrio: demasiado SO₂ libre puede afectar la experiencia del consumidor; ese poco podría significar que el vino se estropeará en botella. Por esta razón, medir SO₂ libre es importante para los enólogos.

El equipo de Universal Biosensors está desarrollando actualmente más pruebas que miden otros productos químicos importantes para el proceso de vinificación.

Sentia™ Rendimiento de medición

Universal Biosensors ha demostrado el desempeño de Sentia haciendo estudios específicos en bodegas, así como investigaciones en instituciones de EEUU y Australia. Un estudio implica una comparación estadística entre los resultados de las pruebas recopiladas en Sentia y los resultados de las pruebas recopilados utilizando el llamado método de referencia (que es uno de varios métodos utilizados actualmente por la industria). Los métodos de referencia suelen ser procesos manuales de laboratorio o analizadores químicos.

Es importante tener en cuenta que el rendimiento de medición de Sentia ha sido probado con vino tinto y vino blanco. Para otros tipos de vino (por ejemplo, vino espumoso, rosado y algunos tintos ligeros), los resultados en el sistema Sentia pueden no coincidir con los métodos de referencia. En estos casos, cada usuario debe comenzar por cotejar los resultados de las pruebas de Sentia para su vino en particular contra un método alternativo. Una vez que la actuación de Sentia se ha caracterizado por su vino en particular, los usuarios pueden determinar los niveles de SO₂ libre con seguridad.

¿Cómo funciona Sentia™?

La tecnología galardonada de Universal Biosensors es utilizada por millones de usuarios en todo el mundo bajo las marcas de algunas de las empresas de salud más grandes del mundo. Sentia es el resultado de más de 15 años de innovación. Con sus orígenes en aplicaciones médicas (como el control de la glucosa en sangre), y Sentia ha optimizado su uso en el análisis de vino.



SENTIA entrega tecnología de biosensor de **grado médico** a la industria vitivinícola

SENTIA ofrece especificidad y sensibilidad de alta eficacia **para pruebas SO₂ libre** y ofrecerá capacidad de pruebas de glucosa, fructosa y ácido málico durante 2021

SENTIA ofrece **ahorros significativos de costos** y aumentos de productividad en el sector.



Fácil de usar

Cualquier persona de la bodega puede realizar pruebas de SO₂.
Es fácil de usar con WIFI y puede almacenar hasta 1000 pruebas.
El analizador Sentia™ ahorra tiempo y dinero.



01.

Fácil uso



02.

Directo de la barrica



03.

Solo requiere una gota de muestra



04.

Mecanismo rápido por tiras

Características y beneficios de Sentia™

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIOS
Calibración y libre de reactivos	No hay reactivos desordenados porque todo está empaquetado en la tira de prueba Sentia. Los datos de calibración se transfieren automáticamente y sin problemas al analizador mediante Wifi, ya que cada lote de tiras de prueba se realiza en Biosensores Universal. Esto libera al usuario de una calibración desordenada y que lleva mucho tiempo.
Compatible con futuros tipos de pruebas (actualmente en desarrollo)	El mismo hardware del analizador será capaz de medir otros productos químicos en el futuro. (Ten en cuenta que esto requerirá una actualización de software en el que se descarga automáticamente en segundo plano a través de Wifi, pero necesitarás el permiso del usuario antes de que se lleve a cabo la instalación.)
Rango de medición: 3 a 50mg/L (SO ₂ Libre)	El rango de medición es suficiente para que el enólogo tome las decisiones necesarias con respecto a la SO ₂ libre
Tamaño de muestra: al menos 8 microlitros	El tamaño pequeño de la muestra hace que la aplicación de muestra sea más fácil y fiable.
Comprobaciones de control de calidad integradas que incluyen: •Monitoreo de temperatura •Controles de integridad de la tira •Comprobaciones de aplicaciones de ejemplo •Inclinación del analizador	Las comprobaciones de control de calidad integradas hacen que los resultados de las pruebas sean más fiables y menos sujetos a interferencias externas.
Almacena hasta 1000 resultados de pruebas para su revisión o exportación	La gran base de datos de resultados históricos (que se pueden exportar a otros dispositivos a través de Wifi) permite almacenar y analizarlos datos de prueba.
Ligero y portátil con larga duración de la batería (hasta 100 pruebas) y carga rápida	Es similar a un smartphone, de peso ligero y con la larga duración de batería (con un tiempo de carga rápido). Sentia es una solución realmente portátil que ofrece resultados de pruebas rápidas y fáciles donde quiera que se requiera.
Pantalla táctil de 7 cm (2,8 pulgadas)	La pantalla táctil ofrece una experiencia de software intuitiva que prácticamente no requiere formación ni experiencia, lo que permite al usuario centrarse en lo que realmente importa.
Conectividad inalámbrica (Wifi)	El analizador se conecta a Wifi para: •Descargar datos de calibración (hechos de forma automática y sin problemas en segundo plano) •Exportar los resultados de las pruebas a dispositivos externos (como ordenadores portátiles, smartphone y tablet) •Descargar actualizaciones de software automáticamente (las actualizaciones de software solo se instalan con el permiso del usuario)
Mecanismo de expulsión de tiras	Su sencillo mecanismo hace que la eliminación de tiras sea simple
Diseñado para la robustez en entornos diferentes	El analizador está diseñado en zona de producción de vino y es lo suficientemente robusto como para hacer su trabajo donde sea necesario



Especificaciones tecnológicas

Especificaciones técnicas	
Condiciones de uso	
Temperatura	10 °C a 30 °C
Humedad relativa	< 80% (sin condensación)
Condiciones de almacenamiento (tiras reactivas)	
Temperatura	2 °C a 8 °C
Humedad relativa	< 80% (sin condensación)
Condiciones de almacenamiento (analizador)	
Temperatura	2 °C a 40 °C
Humedad relativa	< 80% (sin condensación)
Funciones	
Rango de medición	3 a 50 mg/L (SO ₂ libre)
Interfaz	Inalámbrico (2.4GHz)
Apagado automático	Configurable: desactivado, 10 mins, 20 mins, 30 mins
Dimensiones	147 × 84 × 32 mm
Peso	210 g
Vida útil del diseño	5 años o 20.000 pruebas
Muestra	
Tipo de muestra	Post-fermentación de vino blanco o tinto

Preguntas frecuentes

¿Quién debe usar Sentia?

Sentia está diseñado para enólogos que quieren medir la concentración libre de dióxido de azufre en vino tinto y blanco posterior a la fermentación.

¿Qué mide Sentia?

Sentia mide actualmente dióxido de azufre libre en vino tinto y blanco posterior a la fermentación. Actualmente estamos trabajando en más pruebas incluyendo glucosa, fructosa y ácido málico, entre otros.

¿Dónde puedo utilizar Sentia?

Sentia es portátil. Tiene el mismo formato de un smartphone, por lo que incluso cabe en el bolsillo. Se puede utilizar Sentia donde necesites un resultado de prueba.

¿Se requiere preparación de muestra?

No se requiere preparación de muestras. Simplemente aplica una gota de vino tinto o blanco después de la fermentación a la tira de prueba cuando lo solicite el analizador Sentia.

¿Cuánto tiempo se tarda en obtener una medición?

Después de aplicar la muestra de vino, Sentia te dará un resultado en menos de 1 minuto.

¿Sentia almacena resultados pasados?

Sí. Sentia almacena hasta 1000 resultados en su memoria y puede exportar esos resultados a través de Wifi.

¿Puedo analizar mis resultados pasados?

Puedes exportar tus resultados pasados desde Sentia a través de Wifi en formato CSV (un formato de archivo de prueba que es muy fácil de importar en una hoja de cálculo). Una vez que está en la una hoja de cálculo, es fácil analizar, ordenar y filtrar los resultados.

¿Necesito estar conectado a Wifi para obtener resultados?

Sentia es capaz de ejecutar pruebas sin conexión Wifi. Necesitarás tener una conexión Wifi cuando utilices Sentia por primera vez para que puedas descargar datos de calibración de Internet. Después de eso, tendrás que conectarte una vez cada tres meses más o menos para descargar los últimos datos de calibración de nuevas tiras fabricadas en nuestras instalaciones de producción. Sin embargo, te recomendamos que permanezcas conectado a Wifi tan a menudo como sea posible para que el software pueda actualizarse cuando haya una nueva versión disponible.

¿Necesita pilas?

Sentia contiene una batería recargable completamente cerrada y viene con un adaptador de corriente.

¿Cuánto dura la batería?

Cargar la batería es tan simple como conectar el adaptador de corriente (suministrado).

Distribuido por AZ3Oeno
Para más información, contacta +34 943 336 032
o az3oeno@az3oeno.com



Diseñado por
Universal Biosensors Pty
Ltd 1 Corporate Avenue
Rowville, 3178,
Victoria Australia

