IL LABORATORIO INTELLIGENTE E CONNESSO CHE RIVOLUZIONA LE ANALISI IN CANTINA

La piattaforma di analisi sviluppata per rispondere alle esigenze di piccole - medie **cantine ed enologi**.

SMART ANALYSIS

DNA PHONE

www.revo.it

DNAPhone S.r.l.

Sede Legale:
Viale Mentana 150 - 43121 Parma

Sede Operativa:
Via Ravasini 7 - 43126 Parma
Tel. 0521 062397 - info@dnaphone.it

www.dnaphone.it

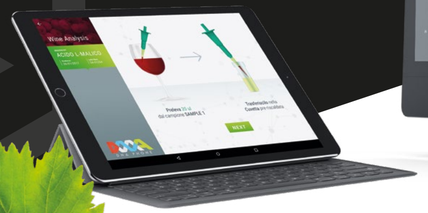
SMART ANALYSIS

APP E CLOUD

Il software APP, estremamente **intuitivo**, si utilizza da tablet e **guida l'utente durante l'intera analisi.**
Attraverso l'APP il sistema si aggiorna automaticamente.

Il servizio **cloud** consente il controllo e la gestione dei risultati delle analisi **ovunque e in ogni momento**.
Il servizio di **diagnostica da remoto** garantisce il monitoraggio costante della strumentazione in tempo reale.

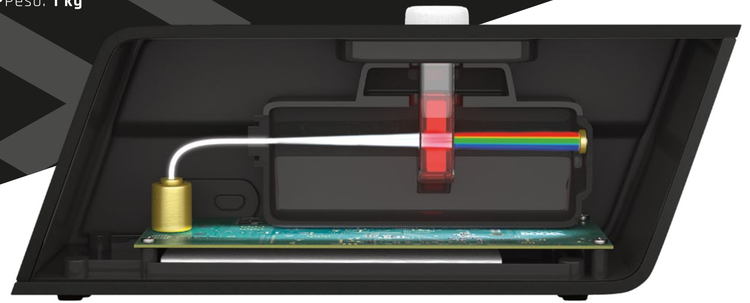
GET IT ON Google Play



TECNOLOGIA BREVETTATA IN FIBRA OTTICA E SORGENTI LED

Smart Analysis è un dispositivo portatile, robusto e compatto.

- Dimensione: **85X75X200 mm**
- Peso: **1 kg**



wi-fi e **bluetooth**

termostatato fino a **40° C**

batteria interna **7 Ah** + **microUSB**

nessuna **manutenzione**

spettro **340-760 nm**

REAGENTI

Le **metodiche** di analisi **semplificate** riducono al minimo le operazioni manuali richieste.

I reagenti sono **pre-infialati in cuvette monouso**, associati a dispenser contagocce.

ANALISI VINO E MOSTO	
PARAMETRO	RANGE
D-Glucosio + D-Fruttosio	0.10-8.00* g/l *in estensione a 320 g/l con "kit diluizione"
Acido L-Lattico	0.10-3.00 g/l
Acido L-Malico	0.10-4.50 g/l
Acido Acetico	0.05-1.00 g/l
Acidità Totale	0.50-8.00 g/l
SO_2 Totale	20-300 mg/l
SO_2 Libera	5-50 mg/l
Azoto ammoniacale	20-140 mg/l
Azoto alfa-amminico	20-300 mg/l
Acido Tartarico	0.50-6.00 g/l
pH	2.80-4.01
Antociani	-
Grado alcolico	FINO A 15 % VOL/VOL *in combinazione con kit diluizione
Colore	• Lettura 420-520-620 nm (OIV-MA-AS2-07B) • CIELab color space (OIV-MA-AS2-11)

Il QR code permette la **calibrazione automatica** del sistema e la **tracciabilità** dei dati.

Made in Italy