



ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΟΤΩΝ & ΧΥΜΩΝ ΜΕ ΦΑΣΜΑΤΟΦΩΤΟΜΕΤΡΑ UV-VIS



GENESYS 150 UV-Vis Spectrophotometers
with BeerCraft Software

Τα φασματοφωτόμετρα GENESYS 40-180 UV-Vis της **Thermo Scientific** ικανοποιούν τις ανάγκες της ζυθοποιίας και ανταποκρίνονται στα πρότυπα ποιότητας της μπίρας διασφαλίζοντας την ταυτότητα της προσφέροντας γρήγορες, ακριβείς, επαναλαμβανόμενες και οικονομικές αναλύσεις.

Το **BeerCraft Software** περιλαμβάνει 20 μεθόδους σύμφωνα με την ASBC (American Society of Brewing Chemists), EBC (European Brewery Convention) και MEBAC (Central European Commission for Brewing Analysis) για τον ποιοτικό έλεγχο της μπίρας.

**Αναλύσεις Μπίρας με
Φασματοφωτόμετρα Genesys**

Η επωνυμία σας,
η ποιότητά σας,
η μύρα σας

Η ποιότητα της μύρας σας
ένα βήμα μπροστά με το
λογισμικό **BeerCraft**



20 ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΜΠΥΡΑΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ASBC

ΜΕΘΟΔΟΣ

ASBC ΜΕΘΟΔΟΣ

ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ



α- and β-acids

Hops 6. α- and β-Acids in Hops and Hop Pellets, A. α- and β-Acids by Spectrophotometry

- Τα α-acids είναι ο κύριος πρόδρομος για την πικρή γεύση της μύρας.
- Τα β-acids είναι ως επί το πλείστον αδιάλυτα στη διαδικασία παρασκευής, αλλά εξακολουθούν να επηρεάζουν την πικράδα.



Beer Bitterness Units

Beer 23. Beer Bitterness, A. Bitterness Units

- Μετρά τις διεθνείς μονάδες πικράδας (IBU ή BU) της μύρας που είναι αποτέλεσμα του τύπου λυκίσκου που χρησιμοποιείται στη διαδικασία παρασκευής και πότε προστίθεται.



Beer Color

Beer 10. Color, A. Spectrophotometric Color Method

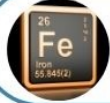
- Το χρώμα είναι μια από τις πιο σημαντικές παραμέτρους της μύρας.
- Καθορίζει την αισθητηριακή αντίληψη και την προτίμηση του πελάτη.



Beer Protein

Beer 11. Protein, C. By Spectrophotometer

- Η πρωτεΐνη μύρας είναι εν μέρει υπεύθυνη για τον αφρό μύρας και τα χαρακτηριστικά αίσθησης στο στόμα, καθώς και για την πικρή γεύση.



Iron

Beer 18. Iron, A. Analysis by Colorimetry

- Ο σίδηρος μπορεί να εισέλθει στην μύρα σε όλη τη διαδικασία παραγωγής.
- Ο σίδηρος επηρεάζει τη σταθερότητα, τη γεύση, τον αφρό και την τάση αναβλύσεως της μύρας.



Total Carbohydrate

Beer 41. Total Carbohydrate, A. By Spectrophotometry

- Οι υδατάνθρακες περιλαμβάνουν απλά και σύνθετα σάκχαρα καθώς και μόρια αμύλου. Τα ένζυμα διασπούν τα απλά σάκχαρα κατά τη ζύμωση, επομένως μένουν λίγα έως καθόλου απλά σάκχαρα. Τα εναπομείναντα σάκχαρα και άμυλα συνεισφέρουν στον τύπο και τη γεύση της μύρας.



Tristimulus Color

Beer 10. Color, C. Tristimulus Analysis

- Δίνει εικόνα του αντιληπτού χρώματος.
- Αντιμετωπίζει τους περιορισμούς των μετρήσεων ενός μήκους κύματος όπου, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι μύρες θα έχουν το ίδιο χρώμα SRM αλλά διαφέρουν οπτικά.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΜΕΘΟΔΟΙ

Iso-α-Acids	Beer 23. Beer Bitterness, F. Iso- α -Acids by Solvent Extraction	Alcohol Low Concentrations	Beer 4. Alcohol, F. Enzymatic Method for Low Alcohol Concentrations
Malt Sulfur Dioxide	Malt 11. Sulfur Dioxide	Alpha-Amylase	Malt 7. Alpha-Amylase, B. Fixed Time and Variable Color
Thiobarbituric Acid Index	Wort 21. Thiobarbituric Acid Index 2009	Beer Total Sulfur Dioxide	Beer 21. Total Sulfur Dioxide, A. p-Rosaniline Method
Total Polyphenols	Beer 35. Total Polyphenols	Diacetyl	Beer 25. Diacetyl, B. Broad Spectrum Method for VDK
Reducing Sugar	Malt 6. Diastatic Power, B. Diastatic Power	Dissolved Oxygen	Beer 34. Dissolved Oxygen
Wort Bitterness Units	Wort 23. Wort Bitterness, A. Bitterness Units by Spectrophotometry	Flocculation	Yeast 11. Flocculation, B. Absorbance Method
		Free Amino Nitrogen	Beer 31. Free Amino Nitrogen



Τα φασματοφωτόμετρα Genesys UV-Vis της Thermo Scientific ικανοποιούν τις ανάγκες της οινοποιίας στον έλεγχο των ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρασιού και των χυμών προσφέροντας γρήγορες και οικονομικές αναλύσεις.

Τα λογισμικά **VISIONlite Wine, EnzLab Analysis & ColorCalc** με τα φασματοφωτόμετρα της σειράς Genesys 40-180 πραγματοποιούν φωτομετρικές, ενζυματικές και χρωματομετρικές αναλύσεις στον έλεγχο του κρασιού και των χυμών. Περιλαμβάνει μια εκτενή λίστα προκαθορισμένων μεθόδων.

Αναλύσεις Κρασιού & Χυμών με Φασματοφωτόμετρα Genesys

1

COLOR ANALYSIS

- White wine, red wine, and rose wine color classifications
- XYZ-Tristimulus
- CIE Lab*
- CIE LCh*
- Color difference
- Intensity/hue and other conventional Calculations

2

ENZYMATIC TESTS

- Citric Acid
- D-Glucose
- DL-Lactic Acid
- D-Malic Acid
- Glucose-Fructose
- Glycerol
- Gluconic Acid
- Sulfite
- Tartaric Acid
- YANC

3

QUANTITATIVE METHODS

- Folin-Ciocalteu
- UV-Phenol index
- Puissant-Leon
- Total Phenol index
- Hydroxycinnamic Acids
- Total Flavonoids
- Total Phenolics

4

STANDARD VISIONLITE TESTS

- Scanning
- Rate
- Fixed wavelength
- Quantitative

Γιατί να επιλέξετε τα φασματοφωτόμετρα GENESYS UV-Vis;

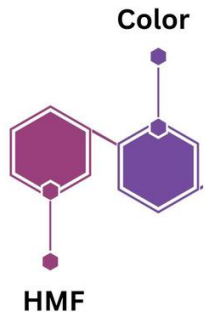
Εύκολα & απλά στην
χρήση με οθόνη αφής
υψηλής ανάλυσης - δεν
απαιτούνται τεχνικές
γνώσεις

Προαιρετικά λογισμικά
**BeerCraft, VISIONlite Wine,
EnzLab Analysis & ColorCalc**
για ποιοτική ανάλυση με
προεγκατεστημένες
μεθόδους διαθέσιμες με το
πάτημα ενός κουμπιού



Ευελιξία δειγματοληψίας
– ιδανικές λύσεις τόσο
για ανάλυση με μία
κυψελίδα όσο και για
υψηλότερη απόδοση με
carousel κυψελίδων

Προηγμένη συνδεσιμότητα
– άμεση εκτύπωση
κατευθείαν από την οθόνη
μέσω του ειδικού USB WiFi

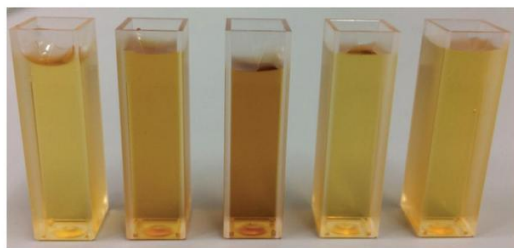


ΑΝΑΛΥΣΗ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΗΜΦ ΜΕ ΦΑΣΜΑΤΟΦΩΤΟΜΕΤΡΑ GENESYS UV-VISIBLE

Η υδροξυμεθυλοφουρφουράλη (ΗΜΦ) είναι μια παράμετρος ποιότητας του μελιού, για την οποία έχει καθοριστεί ανώτατο όριο 40 mg/kg από την οδηγία 2001/110/ΕΚ του Συμβουλίου για το μέλι.

Το χρώμα του μελιού συνδέεται με τη βοτανική προέλευση του και αποτελεί σημαντική παράμετρο για την αξιολόγηση της ποιότητάς του και σχετίζεται με τη γεύση και την οσμή. Παρέχει πληροφορίες για την άνθηση, την περιεκτικότητα σε μεταλλικά στοιχεία και συνθήκες αποθήκευσης.

Τα φασματοφωτόμετρα Genesys UV-Vis της Thermo Scientific αποτελούν αποτελεσματικά εργαλεία για την αξιολόγηση της ποιότητας του μελιού προσδιορίζοντας τόσο το χρώμα όσο και την περιεκτικότητά του σε ΗΜΦ. Το ενσωματωμένο λογισμικό ελέγχου με την οθόνη αφής βοηθάει τον χρήστη να αποκτήσει εύκολα τιμές απορρόφησης σε πολλά μήκη κύματος και να παρέχει αυτόματα τους υπολογισμούς.



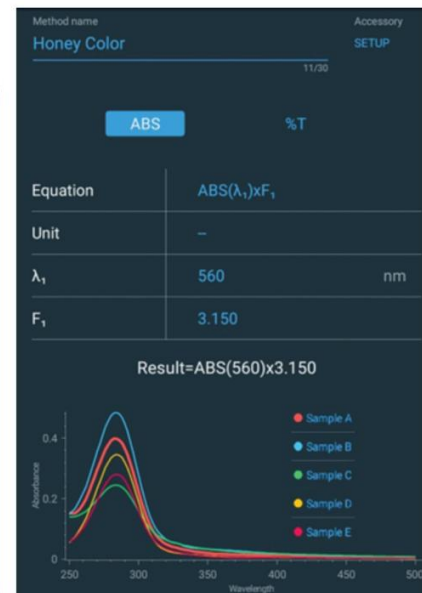
Honey samples in 10-mm cuvette

Αναλύσεις Μελιού με Φασματοφωτόμετρα Genesys

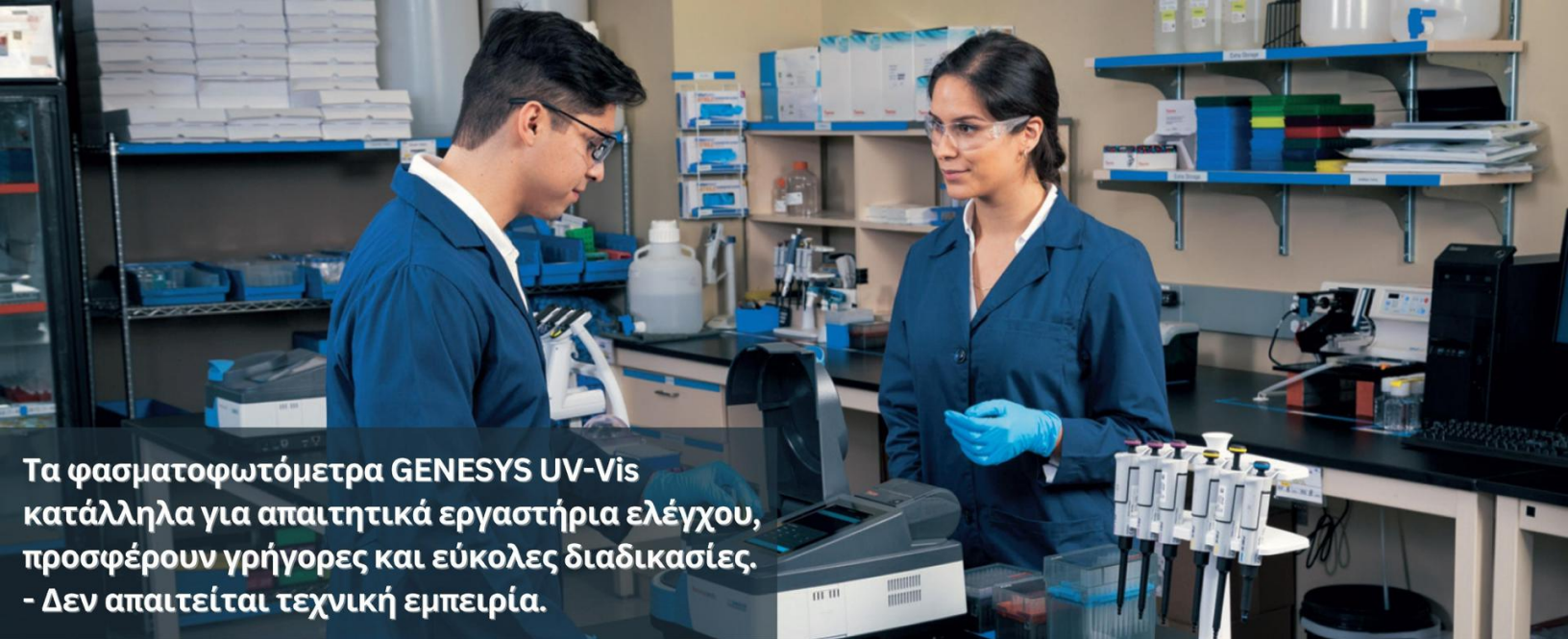
USDA color standard designation	Color range Pfund scale (mm)	Sample result range
Water White	≤8	0 – 0.094
Extra White	> 8 and ≤ 17	0.094 – 0.189
White	> 17 and ≤ 34	0.189 – 0.378
Extra Light Amber	> 34 and ≤ 50	0.378 – 0.595
Light Amber	> 50 and ≤ 85	0.595 – 1.389
Amber	> 85 and ≤ 114	1.389 – 3.008
Dark Amber	>114	> 3.008

Δείγματα μελιού που μετρήθηκαν για χρώμα έναντι απιονισμένου νερού.

Η απορρόφηση του δείγματος μετρήθηκε στα 560 nm και πολλαπλασιάστηκε με συντελεστή 3,15.



GENESYS 50 UV-Vis Honey color & HMF analysis method parameters



Τα φασματοφωτόμετρα GENESYS UV-Vis
κατάλληλα για απαιτητικά εργαστήρια ελέγχου,
προσφέρουν γρήγορες και εύκολες διαδικασίες.
- Δεν απαιτείται τεχνική εμπειρία.



Θεσσαλονίκη
Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης
Ο.Τ. 33Α, Τ.Ο. 1213, Τ.Κ. 57 022, Σίνδος
Τηλ.: 23110 550669/540410
Fax: 2310550073

Αθήνα
Λευκών Ορέων 87
Τ.Κ. 15234, Χαλάνδρι
Τηλ.: 210 3417263
Fax: 210 3417264



Info: info@rigaslabs.gr

Sales: sales@rigaslabs.gr

Production & Service: service@rigaslabs.gr



www.rigaslabs.gr

You received this email because you signed up on our website
or made a purchase from us.

[you_unsubscribe](#)

[Update your preferences](#)

