

Miura

Analizzatori Enzimatici Automatici

 **EXACTA**
Wine & Beverage



*Miura One
Miura 2
Miura 2 B*





Miura One



Stazione di lavaggio a 7 aghi



Pompe di aspirazione e dosaggio



Cuvette ad accesso rapido



Lampada di semplice sostituzione

 **EXACTA**
Wine & Beverage

Miura One è progettato per soddisfare esigenze di economicità e di praticità nel laboratorio e nella cantina.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 19 parametri on line più diluente con bottiglie da 35 ml R 1/15 ml R2.
- 15 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari ($\varnothing$ 12÷13 mm x 75/85 mm) e cups (3 ml).
- Fino a 120 test/ora.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- Sensore di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: $+37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare, punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- Lettore di Codice a Barre integrato per reagenti e disponibile su richiesta per campioni.
- Diluatore: 1, ceramico ad elevata risoluzione, 500 μl (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: H÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex[®].
- Consumo di acqua: 2 litri/ora.
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 $^{\circ}\text{C}$ sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows[®].
- Temperatura di lavoro: 18-32 $^{\circ}\text{C}$.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 80x62x60 cm.

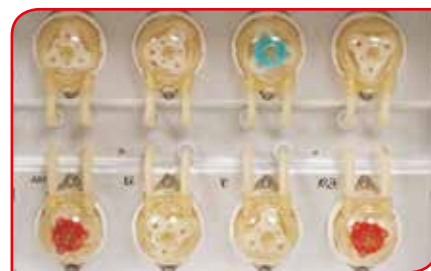


Miura 2

 **EXACTA**
Wine & Beverage



Stazione di lavaggio a 7 aghi



Pompe di aspirazione e dosaggio



Cuvette ad accesso rapido



Lampada di semplice sostituzione

Nuovo Miura 2: il miglior compromesso tra velocità e dimensioni.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 31/44 posizioni reagente più diluente.
- 49 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari ($\varnothing$ 12÷13 mm x 75/100 mm).
- Fino a 200 test/ora.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- Sensore di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: $+37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare, punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- Lettore di Codice a Barre integrato per reagenti e disponibile su richiesta per campioni.
- Diluitori: 1, ceramico ad elevata risoluzione, 500 μl (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: 1÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200÷250 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex®.
- Consumo di acqua: 2 litri/ora.
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 $^{\circ}\text{C}$ sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows®.
- Temperatura di lavoro: 18-32 $^{\circ}\text{C}$.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 93x72x60 cm.



Miura 2 B

Doppio Braccio.

 **EXACTA**
Wine & Beverage



Miura 2 B

Analizzatore Enzimatico Automatico



Doppio braccio di campionamento, uno per i campioni e uno per i reagenti.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 31/44 posizioni reagente più diluente.
- 49 posizioni campioni/calibratori/controlli su tubi primari ($\varnothing$ 12÷13 mm x 75/100 mm).
- Fino a 240 test/ora con bi-reagente fotometrico; 300 test/ora monoreagente.
- Stazione di lavaggio cuvette integrata.
- 2 Sensori di livello e sensore di ostacolo per campioni e reagenti.
- Metodi: End-point, Differenziali, Fixed time, Cinetiche e Bicromatiche (fino a tre reagenti).
- Temperatura di reazione: $+37\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0.1\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Diluizione automatica dei campioni.
- Calibrazione con curve lineari/non lineari fino a 8 punti, auto diluizione della curva di calibrazione (regressione lineare, punto-punto, cubic spline, polinomiale).
- Menu dei controlli con plot Levy-Jennings su tre differenti livelli.
- Lettore di Codice a Barre integrato per reagenti e disponibile su richiesta per campioni.
- Diluitori: 2 ceramici ad elevata risoluzione, 500 μl (volume massimo).
- Volume reagente: 1÷400 microlitri.
- Volume campione: 1÷300 microlitri.
- Volume tipico di reazione: 200÷250 microlitri.
- Filtri: 8 da 340 nm a 700 nm più una posizione opzionale.
- Sorgente luminosa: Lampada alogena a lunga durata (2000 ore).
- Linearità fotometrica: 0÷3.0 OD.
- Celle di misura: 80 celle lavabili in Bionex®.
- Consumo di acqua: 3/4 litri/ora.
- Refrigerazione reagenti: fino a 14 $^{\circ}\text{C}$ sotto la temperatura ambiente.
- PC/Monitor/Tastiera/Mouse/Stampante: esterni.
- L.I.S.: connessione Bi-direzionale.
- Sistema operativo: Windows®.
- Temperatura di lavoro: 18-32 $^{\circ}\text{C}$.
- 2 anni di garanzia.
- 100% made in Italy.
- Dimensioni: 93x72x60 cm.

Analizzatori Enzimatici Automatici

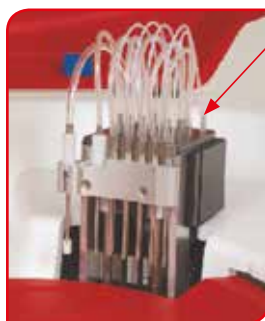
CONSULENZA ANALITICA

- Zuccheri riduttori analizzabili fino a 400 g/l
- Barcode di identificazione dei reagenti per un facile utilizzo
- Scarico automatico della condensa

ASSISTENZA ONLINE



Ago in acciaio INOX
contro l'elevato rischio
di contaminazioni



Stazione di lavaggio
a 7 aghi per una
perfetta pulizia
delle cuvette

Flaconi pronti all'uso
per evitare contaminazioni
ed errori di travaso



Reagenti liquidi stabili
Metodi accreditati O.I.V.

- Preparamo i nostri metodi conoscendo a fondo le dinamiche biochimiche dietro ogni reazione enzimatica.

SOFTWARE:

- Il software degli strumenti Miura è basato su sistema operativo Window®.
- L'interfaccia facile da usare guida l'operatore e semplifica il lavoro della routine quotidiana.
- Controllo in tempo reale del livello dei reagenti e dei risultati dei campioni.
- QC su tre livelli con grafica di Levy-Jennings.
- Rappresentazione grafica della sessione di lavoro.
- Assistenza Remota.



REAGENTI:

- | | | | |
|---------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------------|
| • ACIDO ACETICO | • ACIDO PIRUVICO | • CATECHINE | • MAGNESIO |
| • ACIDO L-ASCORBICO | • ACIDO TARTARICO | • COLORE 420 - 520 - 620 | • POLIFENOLI TOTALI (Enzimatico) |
| • ACIDO CITRICO | • AMMINE BIOGENE | • FERRO ionico | • POTASSIO |
| • ACIDO D-GLUCONICO | • ANTOCIANI | • GLICERINA | • POTASSIO (Enzimatico) |
| • ACIDO D-LATTICO | • AZOTO AMMONIACALE | • GLUCOSIO-FRUTTOSIO | • RAME |
| • ACIDO L-LATTICO | • AZOTO ALFA-AMMINICO | • GLUCOSIO | • SO ₂ LIBERA |
| • ACIDO L-MALICO | • CALCIO IONICO | • GLUTATIONE RIDOTTO | • SO ₂ TOTALE |
| | | | • UREA |