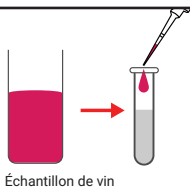


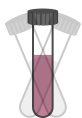
### Première étape :

À l'aide d'une micropipette, pipetez avec précision le volume recommandé de solution de diluant dans un tube à essai propre. Jetez l'embout de la pipette usagée et le remplacer par un autre embout propre.



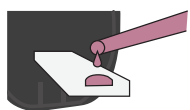
### Deuxième étape :

Introduisez dans le tube à essai, à l'aide d'une pipette, le volume d'échantillon de vin recommandé. Jetez l'embout de la micropipette.



### Troisième étape :

Bouchez le tube à essai et agitez doucement pour mélanger.



### Quatrième étape :

Vous avez maintenant un échantillon de vin dilué prêt à être appliqué sur la bandelette.



### Cinquième étape :

Jeter les solutions tampons dans l'évier et faire couler de l'eau courante.

Pour visionner une vidéo détaillée sur les dilutions d'échantillons, visitez le site <https://www.sentiaanalysis.com/preparing-diluted-samples-for-sentia-analysis/>

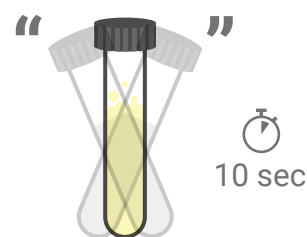
## Instructions de dégazage

Pour les mesures d'**acidité titrable** sur le vin, il est recommandé de dégazer le vin avant l'analyse.

Pour le **glucose**, le **fructose**, l'**acide malique** et l'**acide acétique**, il est recommandé de dégazer les échantillons de vin qui présentent une effervescence visible avant d'effectuer le test afin d'éviter tout résultat erroné.

Pour **dégazer votre échantillon**, nous vous recommandons de soniquer ou d'agiter le vin dans un récipient pendant au moins 10 secondes et de le laisser s'aérer.

Remarque : Il n'est PAS recommandé de dégazer les échantillons avant l'analyse du SO<sub>2</sub> libre.



## Informations complémentaires

Pour les traductions, visitez le site <https://sentiaanalysis.com/sentia-dilution-and-sample-prep-instruction-guide/>

Veuillez contacter votre fournisseur pour obtenir des informations sur la fiche de données de sécurité de la solution diluante MSDS.

Sentia™ et le logo Sentia sont des marques commerciales d'Universal Biosensors. Tous droits réservés.  
Illustration 79029, v3.4