

Guide de préparation d'échantillons pour l'analyse Sentia

Certaines préparations d'échantillons sont nécessaires pour plusieurs méthodes Sentia afin d'obtenir un résultat précis.

Ce guide décrit en détail :

1. La procédure recommandée pour diluer les échantillons en utilisant soit une solution diluante spéciale Sentia (pour les méthodes de l'acide malique et du fructose), ou eau désionisée de qualité réactif (pour l'acide acétique), avant de les tester sur l'analyseur Sentia.
2. La procédure recommandée afin de dégazer les échantillons pour les méthodes d'acidité titrable, ainsi que les échantillons pour d'autres méthodes qui peuvent également contenir une quantité excessive de dioxyde de carbone. Procédure effectuée en préparation d'analyse Sentia.

3.

Plages de mesure

Code produit	Nom du produit	Plages de mesure
30730	Acide acétique	De 0,1 à 1,5 g/L
30230	SO₂ libre	De 3 à 75 mg/L
30530, 91004	Fructose	De 0,1 à 10 g/L
30330	Glucose	De 0,1 à 10 g/L
30430, 91002	Acide malique	De 0,05 à 5 g/L
30630	Acidité titrable (pH 7,0 & 8,2)	De 3 à 10 g/L

Matériel et équipement nécessaires à l'analyse d'échantillons avec Sentia

- Analyseur Sentia
 - Bandelettes de test Sentia (spécifiques à l'analyte testée)
- Pour les méthodes qui nécessitent une dilution ou un dégazage, le matériel et les équipements supplémentaires suivants sont nécessaires :
- Tube à essai refermable (en plastique, taille de 5 ml ou moins recommandée)
 - Solution diluante
 - Micropipette et embouts de micropipette (100 - 1000 µL recommandés)

Préparations d'échantillons

Instructions de dilution

Certains tests Sentia nécessitent une dilution de l'échantillon avant l'analyse. L'analyseur Sentia vous le demandera au fur et à mesure que vous avancerez dans le déroulement du test d'analyse. Il est recommandé d'effectuer la dilution juste avant le test. Le tableau ci-dessous fournit des informations sur les tests nécessitant une dilution et sur le taux de dilution à utiliser.

Test	Dilution requise	Dilution détaillée	Volume d'échantillon recommandé	Volume de diluant recommandé	Délai d'expiration de la dilution
SO₂ libre	Aucune étape de dilution n'est nécessaire. Ajouter l'échantillon directement sur l'extrémité de la bandelette en suivant les instructions.				
Acide malique	Diluante d'acide malique de Sentia	1 volume de vin : 4 volumes de tampon d'acide malique	100 µL	400 µL	Les échantillons peuvent être dilués jusqu'à 30 minutes avant le test.
Glucose	Aucune étape de dilution n'est nécessaire. Ajouter l'échantillon directement sur l'extrémité de la bandelette en suivant les instructions.				
Fructose	Diluante de fructose de Sentia	1 volume de vin : 4 volumes de tampon de fructose	100 µL	400 µL	Les échantillons peuvent être dilués jusqu'à 30 minutes avant le test.
Acide acétique	Eau désionisée (DI) ou distillée (qualité réactif)	1 volume de vin : 3 volumes DI	100 µL	300 µL	Les échantillons peuvent être dilués jusqu'à 30 minutes avant le test.
Acidité titrable	Aucune étape de dilution n'est nécessaire. Ajouter l'échantillon directement sur l'extrémité de la bandelette comme indiqué, après dégazage (voir page 2).				

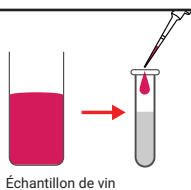
Remarque : Les solutions de dilution alternatives ne doivent pas être utilisées. Ne pas combiner des solutions diluantes provenant de différents flacons afin d'éviter toute modification de la concentration du diluant. Veuillez vérifier la date de fabrication ou la date de péremption sur le flacon de la solution diluante avant de l'utiliser.





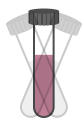
Première étape :

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.



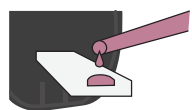
Deuxième étape :

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/>

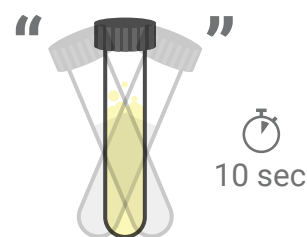
Instructions de dégazage

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 SO₂ 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