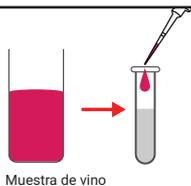


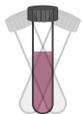
Paso 1:

Utilizando una micropipeta, vierte con precisión el volumen indicado de solución diluyente en un tubo de ensayo limpio. Desecha la punta de micropipeta usada y sustitúyela por otra limpia.



Paso 2:

Toma de nuevo la micropipeta y, en esta ocasión, vierte el volumen indicado de muestra de vino en el mismo tubo de ensayo. Desecha la punta de micropipeta usada.



Paso 3:

Tapa el tubo de ensayo y agítalo suavemente para mezclar su contenido.



Paso 4:

Ya tienes una muestra de vino diluida lista para ser utilizada con una tira de análisis.



Paso 5:

Deshazte de las soluciones amortiguadoras: tíralas por el fregadero y deja que corra el agua.

En el siguiente enlace, encontrarás una guía en vídeo sobre diluciones de muestras:

<https://SNFFSN.com/FNSINFBNFFSN/>

Instrucciones de degasificación

Para medir la **acidez titulable** del vino, se recomienda degasificarlo antes de proceder a su análisis.

En el caso de la **glucosa, la fructosa, el ácido málico y el ácido acético**, se recomienda degasificar las muestras de vino que muestren efervescencia visible antes de pasar a su análisis para evitar resultados erróneos.

Para **degasificar la muestra**, recomendamos sonicar o agitar el vino en un recipiente durante al menos 10 segundos y dejar que se airee.

Nota: NO se recomienda degasificar las muestras antes de analizar el SO_2 libre.



Más información

Para traducciones, visita www.universalbiosensors.com/products/sentia/resources/
Ponte en contacto con tu proveedor para obtener información sobre las fichas de datos de seguridad de las soluciones amortiguadoras.

Sentia™ y el logotipo de Sentia son marcas registradas de Universal Biosensors. Todos los derechos reservados. Ilustración 79029, v3.3.1