

Guida alla preparazione del campione per l'analisi Sentia

Per ottenere un risultato accurato, alcuni metodi Sentia richiedono una preparazione specifica del campione.

Questa guida illustra nel dettaglio:

1. La procedura consigliata per diluire i campioni utilizzando una soluzione tampone unica di Sentia (per i metodi dell'acido malico e della fruttosio) o acqua deionizzata o distillata di grado reagente (per i metodi dell'acido acetico e dell'acidità titolabile), prima di effettuare il test sull'analizzatore Sentia.
2. La procedura consigliata per degasificare i campioni che potrebbero contenere un eccesso di anidride carbonica, prima di effettuare il test sull'analizzatore Sentia.

Intervalli di misurazione

Codice prodotto	Nome prodotto	Intervalli di misurazione
30730	Acido acetico	da 0,35 a 1,4 g/L
30230	SO₂ libero	da 8 a 75 mg/L
30530, 91004	Fruttosio	da 0,5 a 10 g/L
30330	Glucosio	da 0,5 a 10 g/L
30430, 91002	Acido malico	da 0,25 a 5 g/L
30630	Acidità titolabile pH 7,0 e 8,2	da 3 a 10 g/L

Materiali e accessori necessari per analizzare i campioni con Sentia

- Analizzatore Sentia
- Strisce reattive Sentia (specifiche per l'analita da analizzare)

Per i metodi che richiedono una fase di diluizione o di degasaggio, sono necessari materiali e accessori supplementari:

- Provetta con tappo (in plastica, dimensione consigliata 5 mL o inferiore)
- Soluzione diluente
- Micropipetta e puntali per micropipetta (consigliati 100 - 1000 µL)

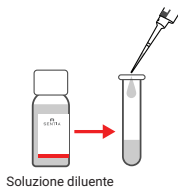
Preparazione dei campioni

Istruzioni per la diluizione

Prima di effettuare l'analisi, alcuni test Sentia richiedono la diluizione del campione. Questa operazione viene richiesta dall'analizzatore Sentia durante lo svolgimento del test di analisi. Si consiglia di eseguire la diluizione poco prima dell'esecuzione del test. Maggiori informazioni sulle diluizioni e sul rapporto di diluizione da utilizzare, consultare la seguente tabella.

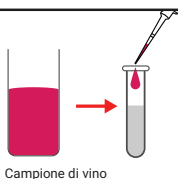
Test	Soluzione diluita richiesta	Rapporto di diluizione	Volume di campione consigliato	Volume di diluente consigliato	Tempi di diluizione
SO₂ libero Non è necessaria alcuna fase di diluizione. Aggiungere il campione direttamente sul bordo della striscia come indicato					
Acido malico	Tampone acido malico Sentia	1 parte di vino: 4 parti di tampone di acido malico	100 µL	400 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
Glucosio Non è necessaria alcuna fase di diluizione. Aggiungere il campione direttamente sul bordo della striscia come indicato					
Fruttosio	Tampone di fruttosio Sentia	1 parte di vino: 4 parti di tampone di fruttosio	100 µL	400 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
Acido acetico	Acqua deionizzata (DI) o distillata (grado del reagente)	1 parte di vino: 3 parti di acqua DI	100 µL	300 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi
Acidità titolabile	Acqua deionizzata (DI) o distillata (grado del reagente)	1 parte di vino: 3 parti di acqua DI	100 µL	300 µL	I campioni possono essere diluiti fino a 30 minuti prima dell'analisi

Nota: non utilizzare soluzioni di diluizione alternative. Evitare di combinare soluzioni tampone provenienti da flaconi diversi per non modificare la concentrazione del tampone. Prima dell'uso, verificare la data di produzione o la data di scadenza sul flacone della soluzione tampone.



Primo step:

Con una micropipetta, versare con precisione il volume raccomandato di soluzione diluente in una provetta pulita. Eliminare il puntale della pipetta usato e sostituirlo con uno nuovo.



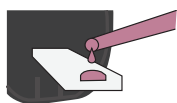
Secondo step:

Versare con precisione nella provetta il volume di campione di vino raccomandato. Eliminare il puntale.



Terzo step:

Chiudere la provetta e agitare delicatamente per mescolare.



Quarto step:

Ora il campione di vino diluito è pronto per essere applicato alla striscia reattiva.



Quinto step:

Smaltire la soluzione tampone nel lavandino con acqua corrente.

Per consultare una video-guida sulla diluizione dei campioni, visitare il sito

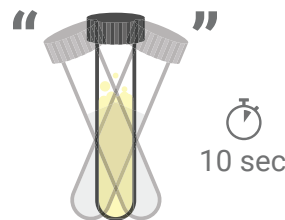
<https://sentiaanalysis.com/category/videos/>

Istruzioni per il degasaggio

Per tutti i test Sentia, ad eccezione dell'anidride solforosa libera, si consiglia di degassare tutti i campioni del vino che mostra un'effervescenza visibile prima del test per evitare risultati errati.

Per **degassare il campione**, si consiglia di sottoporre il vino a sonicazione o di agitarlo in un recipiente per almeno 10 secondi e di lasciarlo sfiatare. Non far bollire i campioni per degassarli.

Nota: NON si consiglia di degassare i campioni prima dell'analisi della SO₂ libera.



Ulteriori informazioni

Per le traduzioni visitare <https://sentiaanalysis.com/sentia-dilution-and-sample-prep-instruction-guide/>

Per informazioni sulla scheda di sicurezza della soluzione tampone, contattare il proprio fornitore.

Sentia™ e il logo Sentia sono marchi di Sentia Testing Pty Ltd. Tutti i diritti riservati.
Artwork 79029v4.0
Data di emissione: 21 agosto 2026

Prodotto e progettato da:
Sentia Testing Pty Ltd
1 Corporate Avenue, Rowville, 3178, Victoria, Australia
W: www.tritonbiosensors.com
E: sentiasales@tritonau.com

Importatore UE:
TriBiosensors OÜ,
Tööstuse tn 75-71,
10416 Tallinn,
Harju maakond,
Estonia.