



EN TD! LUCIÓN



93 638 20 56

www.tdianalizadores.com

info@t-d-i.es

EVOLUCIÓN + SOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

OENOBIOTE

PLATAFORMA PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS



Resultados **precisos** para análisis microbiológicos en **menos de 30 minutos**



Precisa



Rápida



Multiplex



Compacta



Conectada

ENOLUCIÓN

OENOBIOTE

PLATAFORMA PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS



Chronos

El dispositivo que combina en tiempo real qPCR y PCR digital, para una RT-qPCR fiable en **menos de 20 minutos**, lo más cerca posible de la producción.



μWave Lyser

Extracción rápida el material genético de la muestra para agilizar el protocolo de análisis.



Kits

Kits de 25 tests unitarios de RT-qPCR.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

BACCHUS 3

ANALIZADORES POR
INFRARROJOS IRTF E IRTF/UV-Vis



BACCHUS 3

IRTF

Versión automática
(disponible también
en versión Manual)



BACCHUS 3 MULTISPEC

IRTF y UV-Vis: capaz de medir simultáneamente
Infrarrojo medio, Ultravioleta y Visible

Versión automática (disponible también en versión Manual)

ENOLUCIÓN

BACCHUS 3

ANALIZADORES POR INFRARROJOS IRTF E IRTF/UV-Vis

BACCHUS 3
IRTF
Versión
Manual



BACCHUS 3 MULTISPEC
IRTF y UV-Vis
Versión Manual



Destinado especialmente para análisis en:
Controles de maduración, recepción en vendimias,
mostos y mostos en fermentación, vinos efervescentes,
vinos terminados, vinos dulces naturales.

Adecuado para trabajo en laboratorio y en recepción de vendimias.
En recepción, posibilidad de conexión con filtrador MostoNET.
El Bacchus 3 MultiSpec y el filtrador Mostonet son productos patentados por TDI.

Parámetros analizables:

Medida IRTF: Alcohol, pH, Acidez Total, Azúcares,
Acidez Volátil, Málico, Láctico, Glucónico,
Nitrógeno fácilmente asimilable,
Grado Baumé, Brix, etc.

Medida UV-Vis: Intensidad colorante, Intensidad
colorante modificada, Tonalidad,
IPT (Métodos Oficiales), Ácido Ascórbico,
etc.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

MOSTONET®

FILTRADOR ENOLÓGICO



Permite resultados a tiempo real en la recepción

ENOLUCIÓN

MOSTONET®

FILTRADOR ENOLÓGICO

Sistema automatizado de filtración de mostos. Ideal para recepción de vendimias y controles de maduración. Concebido especialmente para analizadores infrarrojos, espectrofotómetros UV/Vis, analizadores químicos, etc. es el complemento perfecto para su analizador.



Su calidad de filtrado (inferior a 50 NTU), su velocidad y su fácil manejo, lo hacen imprescindible para todos sus análisis de mostos. También disponible con dosificador.

El filtrador MostoNet® es un producto patentado por TDI.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

ALCOQUICK 4000

ANALIZADOR NIR



Medida rápida y directa del % alcohol, densidad y extracto seco en vinos

ENOLUCIÓN

ALCOQUICK 4000

ANALIZADOR NIR

El sistema de medida Alcoquick 4000 se basa en un innovador y patentado procedimiento de medida por espectroscopía, que permite una medida directa del etanol en vinos, utilizando longitudes de onda escogidas especialmente en el infrarrojo cercano (NIR).



LABORATORIO



PORTÁTIL

Las largas preparaciones de las muestras ya no son necesarias. Una ventaja adicional de este método es la independencia del tipo de vino a medir. Esto significa que todos los vinos de todas las regiones, a pesar de sus diferencias, se pueden medir de forma precisa y rápida en menos de 60 segundos y con solo 40 ml de muestra. El sistema puede incorporar un densímetro ultrasónico de alta calidad, pudiendo medir, simultáneamente, además del % alcohol, la densidad y el extracto seco.

Disponible en dos versiones:
Laboratorio y portátil.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

MIURA

ANALIZADORES QUÍMICOS AUTOMÁTICOS



MIURA 200

Bajo coste analítico
y alta precisión



MIURA ONE

Pequeño pero con
todas las prestaciones
de los más grandes



MIURA MICRO

Toda una revolución en la
automatización del control
analítico en Enología

ENOLUCIÓN

MIURA

ANALIZADORES QUÍMICOS AUTOMÁTICOS



Analizadores automáticos, multiparamétricos para análisis químicos de tipo enzimático, colorimétrico y turbidimétrico para todo tipo de vinos y mostos.

Los equipos se entregan con todos los parámetros analíticos ya programados y con reactivos pronto al uso, lo que permite una puesta en marcha inmediata y una fácil utilización.

Parámetros analizables:

Acetaldehído, Ácido Acético, Ácido Ascórbico, Ácido Cítrico, Ácido L-Láctico, Ácido L-Málico, Ácido Glucónico, Ácido Pirúvico, Glicerina, Glucosa, Glucosa + Fructosa, Glucosa + Fructosa + Sacarosa, Nitrógeno Amoniacal, Nitrógeno α -amínico, Nitrógeno Fácilmente Asimilable, Ácido Tartárico, Acidez Total, Antocianos, Calcio, Catequinas, Cobre, Color, Hierro, Polifenoles Totales, Potasio, SO_2 Libre, SO_2 Total.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

REACTIVOS Y PATRONES

REACTIVOS Y PATRONES ENOLÓGICOS



Una amplia gama de parámetros específicos para la enología

ENOLUCIÓN

REACTIVOS Y PATRONES

REACTIVOS Y PATRONES ENOLÓGICOS



Destinados especialmente para análisis en:

Controles de maduración, recepción en vendimias, mostos y mostos en fermentación, vinos efervescentes, vinos terminados, vinos dulces naturales.

Gama de Reactivos:

Acético, Málico, Láctico, Glucónico, Cítrico, Gluc+Fruct, Glicerina, Acetaldehído, Nitrógeno Amoniacal, Nitrógeno Alfa-amínico, SO₂ Libre, SO₂ Total, Hierro, Tartárico, Cobre, Calcio, Catequinas, Color, Antocianos, Potasio, Polifenoles Totales, etc.

Gama de Patrones:

Patrones monoparamétricos de matriz sintética (ej. Hierro, Calcio, Tartárico...).

Patrón multiparamétrico de matriz sintética con valores de Acético, Málico, Láctico, Glu+Fruct, Glicerina, Glucónico, Nitrógeno Amoniacal, Cítrico y Glucosa.

Patrones multiparamétricos de matriz viníca con valores de % Alcohol, Azúcares Reductores, Acidez Total, pH, Volátil, Málico, Láctico...



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

ENO 20 PLUS y ECO

VALORADORES
PARA SULFUROSO



Resultados instantáneos y comparables al método oficial

ENOLUCIÓN

ENO 20 PLUS y ECO

VALORADORES PARA SULFUROSO

Valorador para SO₂ libre y total.

Elimina por completo el problema de la apreciación del viraje y de las interferencias fenólicas.

Sencillo en uso y muy económico en mantenimiento y reactivos, menos de 20 céntimos por muestra. Resultados comparables al método oficial con ahorro considerable de tiempo.

Con todo el respaldo y garantía de un servicio técnico altamente cualificado y especializado en enología.

Disponible en dos versiones: ECO y PLUS, con la misma calidad analítica.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

TITRADOR FLASH

ANÁLISIS AUTOMÁTICO
DE PH, ACIDEZ TOTAL Y SO₂



Diseñado para realizar la gama más amplia de valoraciones potenciométricas

ENOLUCIÓN

TITRADOR FLASH

ANÁLISIS AUTOMÁTICO DE PH, ACIDEZ TOTAL Y SO₂

El valorador automático FLASH ha sido diseñado para realizar la gama más amplia de valoraciones potenciométricas.

Gracias a este instrumento se pueden efectuar análisis automáticos de pH, acidez total y SO₂ de forma simple y precisa.

COMPACTO

FÁCIL MANEJO

GRÁFICA ON-LINE

PROGRAMA ESPECÍFICO PARA ENOLOGÍA

UNIDADES PERIFÉRICAS

OPCIONES:

Impresora.

Bluetooth para conexión PC o impresora.

Software para la adquisición y gestión de los datos en un ordenador externo.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN



DESTILADOR DE 2000

PARA LA
EXTRACCIÓN
DEL ALCOHOL
Y ACIDEZ
VOLÁTIL



Conforme con las prescripciones europeas (J.O. L272 de 3/10/90) y de la O.I.V.

ENOLUCIÓN

DESTILADOR DE 2000

PARA LA EXTRACCIÓN DEL ALCOHOL Y ACIDEZ VOLÁTIL

- Generador de vapor de aluminio de alta resistencia con calefacción eléctrica incorporada.
- Inyección, por una bomba dosificadora, del agua necesaria al generador de vapor durante todo el periodo de destilación (sin reserva de agua hirviendo).
- Precalentamiento automático del generador de vapor y puesta en espera para la siguiente extracción.
- Barboteador en acero inoxidable con una resistencia complementaria permitiendo la destilación sin aumento del volumen inicial de la muestra.
- Sistema de seguridad a la llegada del agua de refrigeración en caso de presión insuficiente.
- Parada automática del agua de refrigeración entre cada destilación.
- Visualización digital de la temperatura del agua de refrigeración a su entrada.



TIEMPO DE EXTRACCIÓN:

- Acidez volátil:
20 ml. de vino - 250 ml. de destilado mínimo: 6 min. aprox.
- Alcohol:
200 ml. de vino - 200 ml. de destilado: 5 min. aprox.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

EBULLÓMETRO AUTOMÁTICO

MEDICIÓN
% ALCOHOL



El ebullímetro más fácil de utilizar.
Medición con un solo clic: rápido, preciso, económico.
Medición automatizada del % del contenido etílico en el vino.

ENOLUCIÓN

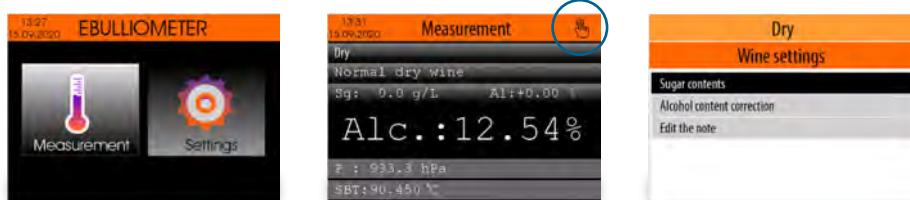
EBULLÓMETRO AUTOMÁTICO

MEDICIÓN % ALCOHOL

- Control automático de potencia.
- Determinación automática de la temperatura de ebullición.
- Sonda de presión atmosférica integrada.
- Cálculo automático del contenido de alcohol.
- Corrección de alcohol para diferentes tipos de vinos.
- No se requieren consumibles.
- Interfaz RS 232.
- Sistema de actualización de firmware incorporado.
- Sistema de recopilación de datos.



	ALCOHOL ETÍLICO (% VOL.)	PUNTO EBULLICIÓN	PRESIÓN ATMOSFÉRICA
Rango de medida	0-15% 15-25%	0-120 °C	700-1100 hPa
Resolución	0,01% 0,01%	0,001 °C	0,1 hPa
Repetibilidad	±0,05% ±0,1%	±0,02 °C	±0,2 hPa
Precisión (absoluta)	±0,1% ±0,1%	±0,03 °C	±0,3 hPa



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

EBULLMATE

MEDICIÓN AUTOMATIZADA
DEL % DEL CONTENIDO
ETÍLICO EN EL VINO



Compatible con todos los ebullómetros del mercado.
Medición con un solo clic: rápido, preciso, económico.

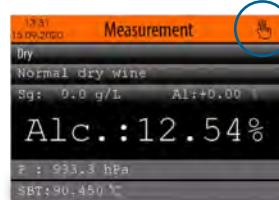
ENOLUCIÓN

EBULLIMATE

MEDICIÓN AUTOMATIZADA
DEL % DEL CONTENIDO
ETÍLICO EN EL VINO



- Determinación automática de la temperatura de ebullición.
- Sonda de presión atmosférica integrada.
- Cálculo automático del contenido de alcohol.
- Corrección de alcohol para diferentes tipos de vinos.
- No se requieren consumibles.
- Interfaz RS 232.
- Sistema de actualización de firmware incorporado.
- Sistema de recopilación de datos.



CONDICIONES AMBIENTALES DE TRABAJO				
Temperatura ambiente:		15 - 35 °C		
Humedad relativa:		30 - 80%		
Temperatura muestra medida:		10 - 45 °C		
FUENTE DE ALIMENTACIÓN				
Tensión:		12V CC / 2A Máx.		
Consumo energía:		24 W Máx.		
CARACTERÍSTICAS ADICIONALES				
Dimensiones*:		270 x 230 x 90 mm		
Peso:		1,1 kg		

* Ancho x Fondo x Alto



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

DE-COOLER

REFRIGERADORES DE AGUA



Permiten la destilación total de líquidos de alto contenido alcohólico

Reducen el consumo y eliminan los problemas ocasionados
por la alta temperatura del agua

ENOLUCIÓN

DE-COOLER

REFRIGERADORES DE AGUA



Los DE-Cooler son instrumentos de agua de refrigeración de circuito cerrado, compactos, construidos en acero inoxidable.

Están concebidos para optimizar, independientemente de la temperatura ambiente, la refrigeración de los destiladores. Se adaptan perfectamente a los destiladores DE 2000 y ALCO 02, así como a otros destiladores del mercado.

Gracias a su simplicidad son aparatos de fácil instalación y de utilización.

Eliminan los problemas relacionados con el uso de agua corriente: temperatura elevada, caudal bajo, toma de agua alejada, etc., y contribuyen al ahorro del consumo de agua.



DE-Cooler 03



DE-Cooler 05



DE-Cooler 17

	DE-Cooler 03	DE-Cooler 05	DE-Cooler 17
Medidas* (mm):	420 x 310 x 340	640 x 380 x 520	750 x 420 x 600
Peso en vacío (Kg):	19	33	42
Depósito (L):	6,3	27	48

* Largo x Ancho x Alto

ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN



DENSÍMETROS

LABORATORIO
Y PORTÁTIL



LABORATORIO

La medición directa al alcance de todos



PORTÁTIL

Medición práctica y eficiente

ENOLUCIÓN

DENSÍMETROS

LABORATORIO Y PORTÁTIL

Densímetro Digital ALM-155

Densímetro capilar oscilante de alta precisión para el análisis de la densidad en vinos y mostos en muestras y, del alcohol, después de la destilación de la muestra.



Densímetro Portátil DA-130N

Ligero y de fácil funcionamiento.

Portátil, con diseño ergonómico, para la medición de la densidad y la densidad relativa, con visor retroiluminado para facilitar la lectura.

Capaz de medir muestras de hasta 2.000 mPa de viscosidad.



ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN

CRIOSMART 2

MEDIDA DE LA ESTABILIDAD
TARTÁRICA



Todas las prestaciones en un mínimo espacio

ENOLUCIÓN

CRIOSMART 2

MEDIDA DE LA ESTABILIDAD TARTÁRICA

La manera más rápida y fiable de poner a prueba sus vinos, sometiéndolos a las condiciones más extremas y con la máxima precisión.

Puede estimar las necesidades reales de tratamiento para cada vino, reduciendo drásticamente el consumo de tiempo y energía.



Dotado de un sistema de efecto Peltier, es capaz de poner el vino a una temperatura de hasta -4 °C en menos de 6 minutos.

Un instrumento ultracompacto, más rápido que cualquiera de sus homólogos, que emplea tan sólo 20 ml. de muestra y sin necesidad de agua corriente.

ENOLOGÍA + EVOLUCIÓN = ENOLUCIÓN



TODO UN EQUIPO A SU SERVICIO

24h 

**Suministro de reactivos y fungibles
en 24 h durante todo el año**



Servicio Técnico especializado en Enología



Departamento propio de I+D+i



Actualización de parámetros gratuita



 **93 638 20 56**

   tdianalizadores.com  info@t-d-i.es