



Das Modell **CL-10 Plus** ist ein enzymatisches Messgerät für schnelle Weinanalysen auf Basis von  $\Delta$ -pH-Messungen

- enzymatische Untersuchung ohne Probenvorbereitung direkt aus Wein, Most oder trüben Fruchtsäften
- Messdauer 70 - 300 Sekunden, je nach Parameter
- 4 verschiedene Modellvarianten, alle PC gesteuert
- Messung von D-Glucose + D-Fructose, Gesamtacidität und pH aus einer Probe in max. 150 Sekunden
- OIV anerkannte Methoden zur Bestimmung von D-Glucose + D-Fructose (Gesamtwert) und Saccharose (Gesamtzucker): Resolution Oeno 10/2006 und 11/2006.

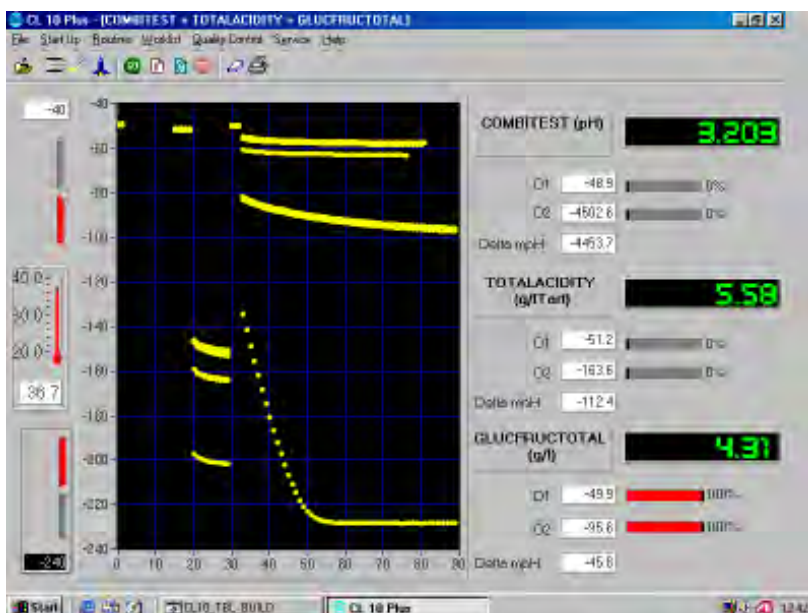
## Wie funktioniert das CL-10 Plus?

Die Umsetzung von Enzymen und Substraten ist mit pH-Änderungen verbunden, wobei die Produktion oder Verbrauch von  $H^+$  für die Konzentration des zu bestimmenden Analytes in der Probe typisch ist. Das CL-10 Plus misst mittels Kapillarglaselektroden die pH-Werte vor und nach der Umsetzung. Aus dieser pH-Wert-Differenz wird auf die Enzym- oder Substratkonzentration gefolgert.

Die einzigartige  $\Delta$ -pH-Methode erlaubt die direkte Analyse von naturtrüben oder stark gefärbten flüssigen Proben wie z.B. Moste oder Frucht- und Gemüsesäfte. Schwebstoffe bis 0,3 mm Durchmesser stören dabei die Messung nicht.

Komplette Reagenzienkits für folgende Parameter sind lieferbar:

- Combi Test
- Essigsäure
- L-Lactat
- D-Glucose + D-Fructose (Gesamtwert)
- L-Äpfelsäure (L-Malat)
- Saccharose



## Combi Test

Bildschirmausdruck nach simultaner Bestimmung von pH-Wert, Gesamtacidität und enzymatischer Messung von Glucose und Fructose (als Summe der beiden Zuckerarten). Messzeit insgesamt max. 150 Sekunden.

Stand 10/2009