



HYPERLAB

HYPERLAB 多参数分析仪 (Plus & Basic)

传统实验室的化学分析方法操作繁琐、费时费力、对操作人员要求高、受环境因素影响大，越来越难以满足日益增长的葡萄酒、果汁样本检测量和结果准确性要求。Hyperlab 提供了最先进的质量分析自动化的解决方案。客户在 Hyperlab 的系统上可获得最准确的结果，彻底改变葡萄酒、果汁检测实验室模式，提升检测效率。Hyperlab 全自动葡萄酒、果汁分析仪是具有自动进样器的多参数自动分析系统，即它可以全自动地运行所有的分析步骤。取样机械臂由微处理器控制，可进行取样、稀释（如果方法需要）和反应试剂的抽取。样品和反应试剂都被放入比色皿中，在某个恒定温度下反应足够长的时间，以保证反应能进行完全。整个分析过程中，在吸样和分样之间是可以进行系统清洗，以防止试剂和样品之间的交叉污染。比色皿干燥后，在下次分析之前，会进行准确地光路校准。每小时可分析 200 次。

最佳的品质，最经济的分析方案

Hyperlab 自动化系统保证了最高的数据结果精确度和重现性，与手动分析相比，分析成本降低 7 倍。试剂的消耗将至最低：一次分析仅需 300 μL 的试剂。

主要性能特征

创新的软件：视窗 (Windows) 操作系统，用户友好型功能界面，触摸屏，程序控制开关和运行启动，在线支持模式。

监测：方法的所有信息，选择的目标分析物，将要分析物的数量，校正和状态检查

试剂界面：显示的位置和体积信息。

样品：样品的状态显示。在分析过程中，添加，去除或修改样品的信息。

序列：工作序列没有限制。在运行过程中，如果出现错误，分析测试可以自动添加，删除或重复。可以在一个单一的测试中进行反应动力学检查。

校正：具有试剂空白扣除功能，1 至 8 校正点用于一个单独的测试。线性和非线性回归，三种外推模式可选，三次，多项式和双对数拟合。

数据处理：利用一个固定值对一个或多个样品的数据结果的关联进行再处理。新的回归曲线显示了再计算得到的数值。

测试：与分光光度测定有关的参数都可以自动进行分析

测量标准方法已包括

乙酸	乙醛	甘油
柠檬酸	花色苷	葡萄糖 / 果糖
D- 葡萄糖酸	氨氮	镁
D- 乳酸	氨氮	总多酚
L- 乳酸	钙	钾
L- 苹果酸	儿茶素	铜
丙酮酸	氯化物	游离 SO_2
酒石酸	铁	总 SO_2

