



CDRDrinkLab

Precisão e rapidez
na análise de bebidas



DrinkLab

Múltiplas aplicações com um único equipamento

O CDR DrinkLab é um sistema de análise rápido, fiável e fácil de usar, ideal para o controlo de qualidade e processo no setor das bebidas.

Vantagens principais

Resultados em poucos minutos.
Sem necessidade de manutenção.
Micro-quantidades de amostra, sem pré-tratamento.
Até 16 amostras em simultâneo.
Software intuitivo com arquivo e impressão de resultados.



Tecnologia

Utiliza tecnologia espectrométrica com emissores LED e reagentes pré-preparados, evitando o contacto direto da amostra com o equipamento.

Tipos de bebidas analisáveis

Refrigerantes, Sumos de fruta, Kefir, Bebidas vegetais, Chá, Água.

Parâmetros disponíveis (dependendo da configuração)



Refrigerantes

Ácido cítrico, ácido L-málico, pH, álcool, ácido fosfórico, cafeína, açúcares, acidez total.



Sumos de fruta

Ácido cítrico, ácido láctico D+L, ácido L-málico, açúcares, acidez total.



Bebidas vegetais

Ácido láctico D+L, ácido acético, açúcares fermentáveis, amido, amónia.



Kefir

Ácido L-málico, ácido láctico D+L, álcool, açúcares, ácido acético, lactose.



Chá

Ácido cítrico, SO2 total.



Água

Cálcio, magnésio, bicarbonatos, cloretos, potássio, sulfatos, zinco, alcalinidade.

Análises com o CDR DrinkLab

	Testes	Gama de Medição	Repetibilidade	Resolução	Tempo de ensaio (min)
Refrigerantes	Ácido Cítrico	0,5–5,0 g/L	0,2 g/L	0,1 g/L	6
	Ácido L-Málico	2,0 - 10,0 g/L	0,4 g/L	0,1 g/L	6
	pH	2,50–4,50	0,03 g/L	0,01 g/L	1
	Álcool (% vol.)	0,002–0,200%	0,001%	0,001%	11
	Ácido Fosfórico	0,10–1,80 %	0,02 %	0,01 %	11
	Cafeína	10–600 mg/L	4 mg/L	1 mg/L	5
	Açúcares (glu, fru, suc)	10–500 mg/L	10 mg/L	1 mg/L	6
	Acidez total	15–350 g/L	2 g/L	1 g/L	11
Sumos de Fruta	Ácido cítrico	0,5–5,0 g/L	0,2 g/L	0,1 g/L	6
	Ácido Láctico D+L	2,0–20,0 g/L	0,8 g/L	0,1 g/L	6
	Açúcares	0,10–3,50 g/L	0,07 g/L	0,01 g/L	10
	Ácido L-Málico	15–350 g/L	2 g/L	1 g/L	11
	Acidez Total	0,10–5,00 g/L	0,07 g/L	0,01 g/L	4
Bebidas Vegetais	Ácido láctico L+D	150–3500 g/L	73 g/L	1 g/L	10
	Ácido acético	0,05–1,2 ppm	0,06 ppm	0,01 ppm	6
	Açúcares fermentescíveis	15–200 g/L	1,6 g/L	0,1 g/L	13
	Amido	0,1–10%	0,1%	0,1%	13
	Amém	2–100 g/L	1,5 g/L	0,1 g/L	1
	Amónia	1–80 ppm	0,83 ppm	0,01 ppm	8
Kefir	Ácido L-Málico	0,05–5 g/L	0,08 g/L	0,01 g/L	4
	Ácido láctico L+D	0,3–7,0 g/L 5,0–35,0 g/L	0,1 g/L 0,7 g/L	0,1 g/L	10
	Álcool (% vol.)	0,1–1,8%	0,02%	0,01%	11
	Açúcares	4–100 g/L	1 g/L	1 g/L	11
	Ácido acético	0,05–1,2 g/L 0,5–2,5 g/L	0,06 g/L 0,1 g/L	0,01 g/L 0,1 g/L	6
	Lactose	0,01–2 g/100 g 1,5–5,5 g/100 g	0,05 g/100 g 0,09 g/100 g	0,01 g/100 g 0,01 g/100 g	10
Água	Cálcio	20,0–250,0 ppm	4 ppm	0,1 ppm	1
	Magnésio	2,0–50,0 ppm	1 ppm	0,1 ppm	1
	Bicarbonatos	1–300 ppm	3 ppm	1 ppm	10
	Cloretos	15–500 ppm	21 ppm	1 ppm	1
	Potássio	5–500 ppm	6 ppm	1 ppm	1
	Sulfatos	10–250 ppm	7 ppm	1 ppm	1
	Zinco	0,05–1,00 ppm	0,03 ppm	0,01 ppm	2
	Alcalinidade	5–600 mg/L	12 mg/L	1 mg/L	10

Especificações Técnicas CDR DrinkLab

Amostras que podem ser analisadas simultaneamente	16
Modo Multitarefa	Sim
Calibração	Pré-calibrado Não é necessária calibração periódica
Custos de manutenção	Não
Armazenamento de resultados	Memória interna suficiente para armazenar milhares de resultados de análises em ficheiros CVS e XML compatíveis com todos os formatos de base de dados (ex.: XLS, SQL)
Módulo fotométrico	Até 8 comprimentos de onda em 4 células de leitura
Módulo de incubação	Bloco termostaticado a 37 °C com 16 posições
Ligação com leitores de código de barras e QR	Sim, via Bluetooth
Ecrã	LCD TFT a cores de 5,7" com ecrã tátil
Conectividade	1 porta USB tipo B para transferência da base de dados de análises realizadas, configuração e atualização de software, ligação ao PC 1 porta USB tipo A para assistência técnica e ligação ao computador 1 porta Ethernet (LAN) para ligação à intranet Bluetooth 4.0
Impressora	Impressora térmica de 80 mm com gráficos integrados
Dimensões e peso	32 x 29,5 x 13 cm (L x P x A) 2,80 kg
Alimentação elétrica	24 V



Sede

Rua Gregório Lopes LT 1512 B,
1449 - 041 Lisboa, Portugal
Tel.: 21 722 08 70
geral@tecnilab.pt

Filial

Travessa Monte da Bela, 48
4445 - 294 Ermesinde, Portugal
Tel.: 22 906 92 50
porto@tecnilab.pt

www.tecnilab.pt