

Mesure de l'activité Laccase—Licence ICV—ENSA Montpellier



L'analyseur automatique de la pourriture grise des moûts de raisin

Le Raisytis, grâce à son principe unique, est idéal pour maîtriser la sélection qualitative des vendanges en contrôle de maturité et en réception de vendanges.

Un échantillon de moût préalablement filtré par l'appareil en mode automatique, est mis en présence d'un réactif contenant un agent spécifique à la Laccase, ainsi qu'un inhibiteur éliminant les interférences dues à la tyrosinase, enzyme aussi présente dans tous les raisins.

A partir de ce mélange porté à 35 °C, débute dans la chambre de mesure, une réaction enzymatique qui induit une consommation d'oxygène représentative de l'activité Laccase.

Le Raisytis est la solution attendue par les utilisateurs qui souhaitent améliorer fortement et rapidement la sélection de leurs vendanges.

Principe de fonctionnement

Un échantillon de moût (voir ci-dessous la préparation du moût) est mis en présence d'un réactif contenant un agent spécifique à la Laccase et un inhibiteur éliminant les interférences dues à la tyrosinase, enzyme aussi présente dans tous les raisins.

A partir de ce mélange porté et stabilisé à 35 °C, débute une réaction enzymatique qui induit une consommation d'oxygène représentative de l'activité Laccase.

Cette consommation est mesurée par une sonde de pression d'oxygène.

L'électronique après calcul en déduit le nombre d'activité Laccase correspondant.

Cette valeur est affichée, ainsi que la classe de pourriture grise.

En mode automatique, l'échantillon de moût provenant d'une prise de moût de carotteuse, ou d'aspirateur ou sous conquêt, est filtré à l'entrée du Raisytis.

En mode manuel, le moût doit être filtré (200 microns) préalablement à son introduction dans l'appareil.

Caractéristiques :

Durée du cycle de mesure :	3 minutes 30 secondes (résultats en 2 minutes 15 s)
Plage de mesure :	0 à 50 AL (Activité Laccase)
Affichage :	Alphanumérique 4x40 caractères
Volume de moût :	En manuel : 100 ml En automatique : 2 à 3 litres pour éliminer les interférences entre les mesures
Précision :	+/- 1 AL sur la plage de mesure de 0 à 10 AL
Classes de pourriture :	3 classes à seuils paramétrables
Calibration du zéro :	Zéro automatique à chaque mesure
Rinçage :	A l'air comprimé à chaque mesure Avec un produit de rinçage en fin de journée
Liaison informatique :	RS 232
Contacts secs:	Alarme et gestion et valeur de classe

Présentation :

Boîtier	inox IP 55
Dimensions	H= 550 mm, L= 600 mm et P = 400 mm.
Poids :	50 Kg

Installation :

Electricité :	Appareil 48V—50 Hz—300 W
Eau :	3 bars, filtrée et stabilisée
Air comprimé :	3 bars, filtré et stabilisé



Siège : ZI Actipolis - Avenue de Lesseps - 33610 CANEJAN
Tél : 05 56 75 72 40 - Fax: 05 56 75 07 43
Site : www.sodimel.fr

