

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN  
SCHWÄBISCH HALL**  
Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25  
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG  
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall



Getränkeanalytik

## Kleinfotometer Rida® Cube Scan

Stand 03/2018

- für die halbautomatische, enzymatisch-fotometrische Messung  
Messung von L-Äpfel-, L-Milch-, Essigsäure, SO<sub>2</sub> und Restzucker,  
in Fruchtsaft zusätzlich Ethanol und D-/L-Milchsäure

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

Das Rida® Cube-System ist die moderne Ausführung der klassischen enzymatisch-fotometrischen Getränkeanalytik für überschaubare Probenmengen. Es vereint die Anforderungen an eine Schnellmethode zur Betriebskontrolle: Einfache Bedienung, schnelle genaue Ergebnisse und Zuverlässigkeit zu einem erschwinglichem Preis.

#### Funktionsprinzip:

Der Anwender pipettiert die Probe in ein Glasröhrchen, das bereits ein Reagenz und ein Magnetmischkügelchen enthält. Der eigentliche Analysengang folgt automatisiert: Mischen, Extinktionsmessung, Zudosierung weiteren Reagenzes aus dem Verschlusskännchen, Mischen, Inkubation bei 37°C, erneute Extinktionsmessung, Berechnung, Anzeige des Ergebnisses.

#### Die Vorteile des Systems:

- nur ein einziger Pipettierschritt (Ausnahme: Bei Essigsäure zwei)
- automatischer Analysengang
- genaues Ergebnis nach 12-15 min
- automatische Kalibrierung
- keine Berechnung erforderlich
- Tragbarkeit / Mobilität
- keine Temperierung erforderlich
- digitale Exportfunktion über USB oder Bluetooth

#### Gerätebeschreibung:

Rida® Cube hat eine Kantenlänge von etwa 15 cm und wiegt knapp 2,5 kg. Das enthaltene Fotometer mit LED-Fotodioden-Technik erlaubt Messungen bei 340 und 546 nm und ist wartungsfrei. Das Gerät wird vom beiliegenden, auch separat erhältlichen Tablet-PC mit einer einfachen App gesteuert. Das Display zeigt den Ablauf des Analysengangs.

Die für den jeweiligen Analyten nötigen Informationen (Methode, chargenspezifische Kalibrierkurve, Berechnung) holt sich das Gerät von der RFID-Karte, die jedem Reagenziensatz beiliegt und vom Anwender bloß auf die Oberseite des Rida® Cube gelegt werden muss.

#### Rida®-Reagenziensätze:

Bisher gibt es für Äpfel-, Milch- und Essigsäure sowie Invertzucker gebrauchsfertige Reagenziensätze. Die Tabelle rechts zeigt die Messbereiche für unverdünnte Proben. Jeder Reagenziensatz enthält jeweils 32 Einzeltest-Röhrchen, die Reaktionsgefäß und Küvette zugleich sind, sowie 32 Verschlusskännchen mit integriertem Reagenz.

#### Probenvorbereitung (Getränke):

Zur Entfernung störender Kohlensäurebläschen oder starker Trübungen genügt die Filtration einer Getränkeprobe über Papierfilter der Schärfe MN 615 oder S+S 595.

#### Kurzbedienungsanleitung:

- Rida® Cube einschalten,
- RFID-Karte auflegen,
- Probenbezeichnung und Probenvolumen (10 oder 20 µl) eintippen,
- Teströhrchen öffnen und 10 oder 20 µl Probe einpipettieren,
- Röhrchen verschließen, in das Gerät einsetzen und Schublade schließen,
- automatische Analyse,
- nach 12-15 min Ergebnis im Display ablesen,
- Röhrchen entnehmen und entsorgen.

#### Rida® Cube Scan und Zubehör:

- Rida® Cube - Gerät (Nr. 2410)
- Microliterpipette, 10 µl fix (Nr. 2412)
- Pipettenspitzen, 1000 Stk. (Nr. 2413)
- Aufbewahrungskoffer (Nr. 2414)

#### Reagenziensätze (à 32 Bestimmungen):

Analyt	Messbereich	Art.-Nr.
<b>Wein:</b>		
L-Äpfelsäure	0,05-2,2 g/L	2420
L-Milchsäure	0,05-1,5 g/L	2422
Essigsäure	0,05-0,75 g/L	2424
Invertzucker (Glu + Fru)	0,05-4 g/L	2426
Gesamt-SO <sub>2</sub>	0,01-0,35 g/L	2428
<b>Fruchtsaft:</b>		
Ethanol	0,02-0,55 g/L	2430
D-/L-Milchsäure	0,05-1,5 g/L	2432



Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.