



Check Stab Instruments

L'esperienza nella stabilità tartarica

Experience in tartaric stability



Check Stab
α2012 One

Check Stab 2012 One

Il vostro partner per la stabilità tartarica
Your partner for tartaric stability

Forte di un'esperienza ormai più che decennale, nel settore del controllo della stabilità tartarica, la **CheckStab Instruments**, tramite l'uso di nuove tecnologie e nuove sperimentazioni è arrivata a progettare il **Check Stab 2012 One**. Strumento innovativo, la cui principale novità è la semplicità d'uso e l'immediatezza del risultato, richiedendo così un impegno minimo da parte dell'operatore. Il **Check Stab 2012 One**, quindi, una volta impostato inizialmente, svolgerà l'analisi desiderata in maniera semi automatica, richiedendo l'attenzione dell'operatore soltanto per il dosaggio del reattivo (completamente automatica se opzionata di dosatore).

2012 One si pone sul mercato con il massimo che la tecnologia offre per la misura dei dati, per la gestione dei dati ed anche per la praticità d'utilizzo, inoltre è dotato della predisposizione per il sistema di dosaggio automatico del KHT (su richiesta del cliente). Il tutto sempre con un prezzo decisamente concorrenziale.

*Thanks to more than ten years of experience in the area of checking tartaric stability and to the development of new technologies and experiences, **CheckStab Instruments** has launched **Check Stab 2012 One**. The new instrument's main innovation is its use of a complete system for making an analysis. This means the operator need not be physically present during the analysis process, possible thanks to an automatic KHT dispenser unit. **2012 One**, once the instrument has been prepared for use, will proceed automatically, requiring no further intervention until the last step, or the final washing of probe.*

It enters the market with state of the arts technology, precision measurement, data management and ease of use, at a competitive price.

Funzionalità del Check Stab 2012 One

- s Determina in modo semplice e veloce la stabilità tartarica tramite la misura della conduttività elettrochimica in varie condizioni.
- s È in grado di determinare la stabilità tartarica del vino tramite due tipi di analisi: l'analisi di mini contatto e l'analisi della temperatura di saturazione.
- s Mini Contatto: Determina la precipitazione del KHT espressa in μ Siemens. Tale valore ci dà l'indice di stabilità del vino in esame.
- s Mini Contatto con Previsione: Determina la precipitazione del KHT espressa in μ Siemen e tramite CheckFuture®, riesce a stimare la futura precipitazione dei cristalli.
- s Punto di Saturazione: L'analisi fornisce in modo automatico la temperatura di saturazione, espressa in °C, del campione in esame.

Functions of the Check Stab 2012 One

- s Quick and easy determination of tartaric stability using electrochemical conductivity measurements at various conditions.
- s Capability of determining the wine's tartaric stability with two types of analysis, mini contact and saturation temperature.
- s Mini Contact: Determines KHT precipitation expressed in μ Siemens. This value indicates the stability of the wine being tested.
- s Mini Contact with Forecast: Determines KHT precipitation expressed in μ Siemen and by using CheckFuture®, predicts future precipitation of crystals.
- s Saturation Point: Automatically, the analysis provides the saturation temperature expressed in °C of the test sample.



Vista del Particolare del dosatore

Alcune caratteristiche del Check Stab 2012 One

Display touch screen. Sistema di agitazione del campione tramite stepper motor, che garantisce una ripetibilità di misura nel tempo. Upgrade del software tramite USB, senza l'intervento del tecnico specializzato. Sistema di ventilazione Softfan, che rende lo strumento silenzioso, eliminando la rumorosità delle ventole di raffreddamento. Funzione di Stand By per risparmio energetico. Predisposizione per il posizionamento del dosatore automatico di KHT (su richiesta del cliente)

Some characteristics of the Check Stab 2012 One

Touch screen display. Stepper motor mixing system for the wine sample which guarantees measurement repeatability over time. Software upgrade by USB, requiring no specialized technician. A completely silent cooling system Softfan. Stand by function for saving energy. Possibility for the placement of automatic KHT Dispenser (on request).

Check Stab α 2012 One

La praticità di gestire i dati in Linux Mode
Practical data management in Linux Mode



Viste le necessità sempre più pressanti nell'acquisizione e nell'archiviazione dei dati di misura, **CheckStab Instruments** ha sviluppato un nuovo software di gestione delle analisi e dello strumento; ciò permette di gestire gli strumenti, studiare, archiviare e commentare le analisi con estrema facilità. Tutto il sistema è gestito tramite il computer integrato.

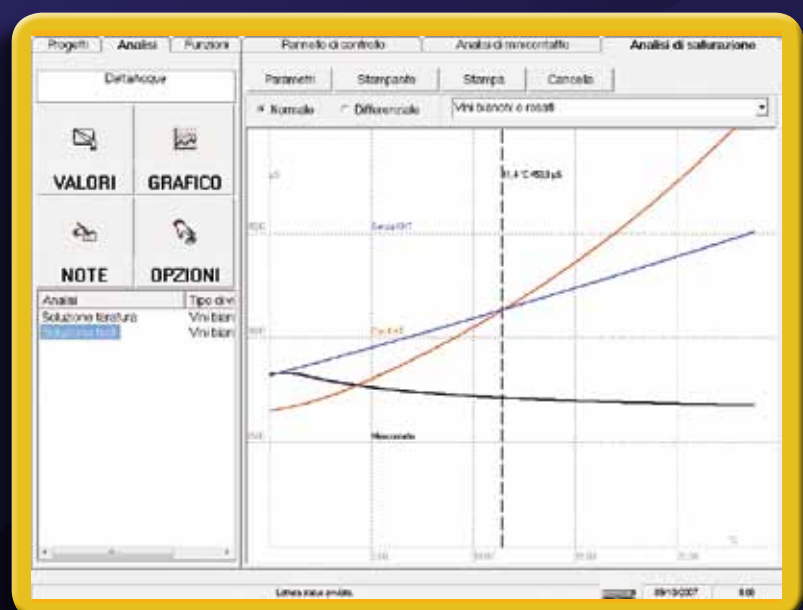
*Acquiring and recording measurement data is becoming more and more important. **CheckStab Instruments** has developed a new analytical software system to manage data. This permits the lab to study, store, and comment on an analysis with extreme simplicity. The entire system is controlled by an integrated computer inside the instrument.*

Che cosa consente di fare il Software Check Stab α 2012 One:

- Visualizzazione dei dati di misura (Conduttività, Temperatura del Vino, Temperatura del Bagno, Temperatura Impostata, etc.).
- Visualizzazione dello stato delle Utenze, tramite simboli grafici sul monitor incorporato (Stato Compressore, Resistenza, Posizione delle Sonde, etc.).
- Memorizzazione delle analisi su data-base, con possibilità di esportarle in un file di testo.
- Possibilità di richiedere al Check Stab le analisi effettuate Mini-Contatto o Punto di Saturazione, di visualizzarle sotto forma grafica, di visualizzare i risultati delle analisi in modo testo, di salvare su disco, di stampare il grafico sulla stampante di sistema.
- Visualizzazione e stampa delle analisi sia in forma grafica che in formato testo.
- Visualizzazione delle analisi di saturazione in modo normale ed in modo differenziale.
- Visualizzazione delle analisi di minicontatto in modo assoluto o in modo relativo.
- Visualizzazione della analisi in modo singolo o multiplo, fino ad una visualizzazione contemporanea di un massimo di 10 analisi.

What Check Stab α 2012 One can do:

- Visualize measurement data (Conductivity, Wine temperature, Bath temperature, Pre-set temperature, etc.).
- Visualize user status, using incorporated graphic symbols (State of cooler; heater; probe positions, etc.).
- Memorize the analysis on the data-base, with the possibility to transfer to a text file.
- Possibility to get from Check Stab analysis made with Mini-Contact or Saturation Point, to visualize results in graphic form, to visualize results in text form, to save on a disk, or print the graphics using a printer.
- Visualize and print analysis graphically or in text formate.
- Visualize the saturation analysis in a normal graphics mode or in a differential mode.
- Visualize the mini contact analysis in absolute mode or in relative mode.
- Visualize the analysis in single mode or multiple mode, can visualize up to a maximum of 10 analysis contemporaneously.



Check Stab α 2012 One

Caratteristiche tecniche - *Technical characteristics*

Caratteristiche gruppo di misura e bagno termostatico
Characteristics measuring assembly and thermostatic bath

Schermo <i>Display</i>	VGA A Colori TFT 640x480 7,1" touch screen
Tastiera <i>Keyboard</i>	Touch Screen <i>Mouse or External Keyboard (optional)</i>
Scheda CPU <i>CPU Board</i>	ARM imx51 @800MHz – 256MB Ram
Sistema Operativo <i>Operating System</i>	Linux
Interfaccia <i>Interface</i>	USB
Dispensatore KHT <i>KHT Dispenser</i>	Manuale (Dispenser Automatico Optional)
Sistema di Lavaggio <i>Cleaning System</i>	Manuale <i>Manual</i>
Cella Conduttività <i>Conductivity Cell</i>	2 Elettrodi Platino/Platinato <i>2 Platinum Plated Electrodes</i>
Sonde Termometriche <i>Thermometric probe</i>	Pt100 1/3 Din 3 Fili <i>Pt100 1/3 Din 3 Wire</i>
Agitatore Campione <i>Sample Wine Mixer</i>	Con Stepper Motor <i>With stepper Motor</i>
Agitatore Bagno <i>Bath Mixer</i>	Corazzato con Motore CC <i>CC Motor</i>
Resistenza Scaldabagno <i>Heater</i>	Inox 400 Watt <i>Inox 400 Watt</i>
Gruppo Frigorifero <i>Cooling Assembly</i>	1/6 Hp, evaporatore interno <i>1/6 Hp, internal evaporator</i>
Vasca Bagno <i>Bath</i>	Inox 1,5 Lt. <i>Inox 0,4 US Gallon</i>
Contenitore <i>Container</i>	Lamiera di Acciaio – Verniciatura a Polvere <i>Metalic-Finished Steel</i>
Dimensioni <i>Dimension</i>	505 x 280 x 420 mm – b x l x h
Peso <i>Weight</i>	28 Kg. <i>61,7 Lb.</i>

I dati contenuti nel presente depliant hanno carattere indicativo e possono essere variati, a discrezione del Costruttore, in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso.

Data given in this brochure are indicative and can vary at the discretion of the manufacturer at any time and without obligation or notice.

Rivenditore Autorizzato - *Authorized Distributor*



Stabilimento e uffici:
Via della Treccia, 37 - 50145 Firenze
Tel. (+39) 055 319554/5
Fax. (+39) 055 316441
info@checkstab.com
www.checkstab.com