

DIKEVI CHIMIE TECHNOLOGIE

Análisis Avanzado en la Industria Vitivinícola

Tecnologías de vanguardia para garantizar la autenticidad, calidad y trazabilidad del vino mediante Técnicas espectroscópicas



Sobre Nosotros

Experiencia Comprobada

DIKEVI es una empresa de referencia que se adapta a los avances tecnológicos y sociales dando a conocer soluciones con los más altos estándares de calidad.

- Nuestro equipo está conformado por especialistas en el área de:



Química/Química Analítica



Resonancia Magnética
Nuclear, Infrarrojo



Clasificación Arancelaria

Estamos comprometidos a poner nuestros conocimientos a tu disposición para resolver los problemas de tu empresa.

Distribuidores autorizados de equipos de Resonancia Magnética Nuclear, Infrarrojo y RAMAN

Industria Vitivinícola

FoodScreener-Módulo

Wine-Profiling es una solución innovadora,

fácil de usar y rentable para el análisis del vino basada en resonancia magnética nuclear

(RMN).

Este módulo de la plataforma FoodScreener ofrece un análisis integral de la autenticidad y calidad del vino y se desarrolló en colaboración con laboratorios reconocidos de análisis del vino.



Wine Profiling 3.

56

Parámetros

Cuantificación directa y absoluta en cualquier vino

23

Variedades

Verificación de uvas diferentes

3

Cosechas

Verificación de últimas añadas en blancos

Verificación Geográfica

- Países de origen para vino blanco y tinto
- Regiones principales de Francia, Italia y España
- Denominaciones específicas: Chablis y Valpolicella

Control de Calidad

- Detección de adición de agua en tinto y blanco
- Identificación de desviaciones vs. vinos de referencia
- Análisis no dirigido para máxima precisión



ALPHA FT-IR: Analizador de vino

Con el analizador de vino ALPHA, podrá determinar numerosos parámetros relacionados con la calidad del vino, como el contenido de alcohol, acidez y azúcar, de forma rápida y fiable. Al no necesitar reactivos ni consumibles, este método resulta muy rentable.

La muestra de vino se analiza mediante la técnica de medición ATR.

La medición y el análisis se realizan de forma totalmente automática en menos de cinco minutos.



Rapidez

Análisis completo en menos de 5 minutos



Rentabilidad

Sin reactivos ni consumibles necesarios



Automatización

Medición y análisis totalmente automáticos

Parámetros Analizables con ALPHA II

Con la calibración inicial puede analizar los siguientes parámetros del:

Contenido Alcohólico

- Alcohol
- Densidad
- Glicerol

Azúcares

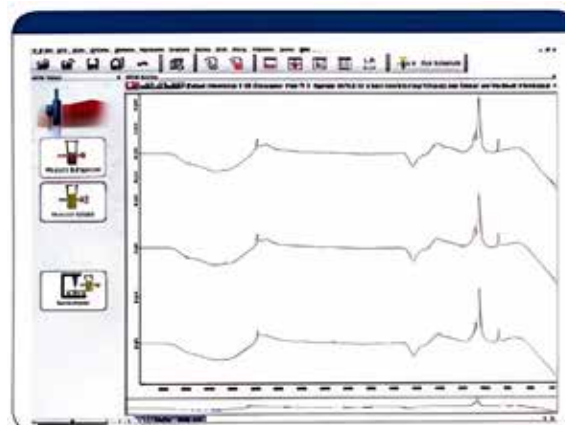
- Fructosa
- Glucosa
- Sacarosa
- Azúcar total

Acidez

- Ácido total
- pH
- Ácido acético

Ácidos Específicos

- Ácido cítrico
- Ácido láctico
- Ácido málico
- Ácido tartárico



Monitorización y Personalización

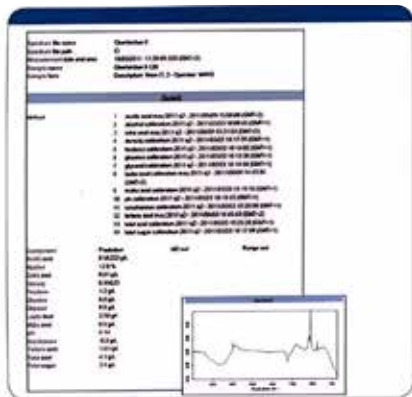


Figure 3: PDF-report of the analysis result.

Con el analizador de vino ALPHA II, podrá monitorizar de forma fiable el proceso de maduración y la calidad de su vino en cualquier momento.

Dispone de una completa calibración inicial que se puede adaptar a necesidades específicas. Es posible ampliar y optimizar la base de datos de calibración, así como añadir nuevos parámetros de calibración.



Calibración Inicial

Base completa de parámetros estándar



Personalización

Adaptación a necesidades específicas



Expansión

Optimización y nuevos parámetros



Soluciones Analíticas personalizadas con DIKEVI

En DIKEVI podemos desarrollar metodologías personalizadas para ampliar las capacidades de análisis y control de calidad en la industria vitivinícola.



Análisis de Compuestos

Desarrollo de metodologías para análisis de fosfatos y sulfatos en vinos



Detección de Adulteraciones

Identificación de posibles adulteraciones por aditivos no autorizados



Denominaciones de Origen

Verificación por tipo de cepa de uva y origen geográfico específico

Soluciones integrales para garantizar la máxima calidad, autenticidad y trazabilidad en toda la cadena de producción vitivinícola.



DIKEVI
CHIMIE TECHNOLOGIE

Contáctanos

Estamos Aquí Para Ayudarte

Descubre cómo la tecnología RMN puede transformar tu laboratorio. Nuestro equipo de expertos está listo para asesorarte y ofrecerte soluciones personalizadas.

Email

contacto@dikevichimie.com

Teléfono

+52 729 879 2161