



Progettazione e realizzazione laboratori
di analisi enologiche

Fornitura ed installazione di strumentazione
per l'analisi di vini, mosti e distillati

| **Vino e Distillati**



Strumentazione scientifica per laboratori di analisi enologica

Newproject srl con 40 anni di esperienza nel settore enologico è il tuo partner ideale per progettare, realizzare e/o ammodernare il tuo laboratorio di analisi. Newproject fornisce strumentazione analitica di base e strumentazione scientifica all'avanguardia per analisi chimiche accurate e precise secondo le normative ufficiali O.I.V. Completa la proposta a 360° il software di gestione tecnica di laboratorio e di cantina, per una corretta gestione dei dati analitici e di processo legati alle varie fasi di lavorazione per rendere l'enologia a portata di click.

Newproject si occupa della vendita, installazione, formazione fino all'assistenza tecnica, la quale, nel corso degli anni è divenuta sempre più di elevata qualità. Tutti questi servizi sono alla base della gamma a servizio del settore enologico che Newproject offre in Italia ed all'estero.

I nostri partner





Indice

5	Strumentazione analitica
19	Strumentazione di base
27	Arredi
33	Software Lims
35	Consumabili
39	Assistenza tecnica





Strumentazione analitica

Analizzatore multiparametrico automatico FTIR-UV-VIS

BACCHUS

Analizzatore FTIR compatto e modulare che fornisce simultaneamente l'integrale IR, UV e spettri di assorbanza visibile. Con o senza autocampionatore a 47 o 117 posti

Grado alcolico
Zuccheri Riducenti
Zuccheri Totali
Saccarosio
Glucosio+Fruttosio
Densità
Estratto Secco
Acidità Totale
Acidità Volatile
pH
Glicerolo
Acido Acetico
Acido Malico
Acido Lattico
Acido Taratarico

Acido Gluconico
Acido Succinico
Acido Citrico
Acido Sorbico
Acetato di Etile
Azoto ammoniacale
Azoto alfaamminico
APA
CO₂
Antociani
Tannini
Butadiolo
Baumé
Brix
Potassio
Tonalità Colorante
Intensità colorante
OD 280
Polifenoli totali

MATRICE: Mosti, mosti muti e mosti in fermentazione, Vini (secchi, dolci, frizzanti)



Analizzatore multiparametrico automatico FTIR

LQA300

L'analizzatore enologico LQA300 FT-IR combina prestazioni, accuratezza, facilità d'uso e velocità per l'analisi di campioni di vino finito, mosto e mosto in fermentazione in meno di 45 secondi, il tutto in un'unica soluzione compatta.

LQA300 è molto robusto e dotato di un'interfaccia utente potente ed intuitiva, di flussi di lavoro passo-passo e di un software integrato per la connettività e la creazione di report, che consente agli utenti di padroneggiare il sistema con una formazione minima.

PARAMETRI:

Alcol
Brix
Babo
Zuccheri

Glucosio
Fruttosio
Acido Malico
Acido Lattico
Acidità Totale
Acidità Volatile
pH
Densità
Estratto Secco
CO2
APA
Glicerolo
Acido D Gluconico
Potassio

MATRICE:

Mosto
Mosto in fermentazione
Vini finiti



Titolatore automatico

FLASH 2

Strumento compatto e semplice da utilizzare con grafica on-line e GLP. Impostazione di programmi di titolazione attraverso un software "aperto", espandibile nei metodi. Disponibile a singola posizione o con autocampionatore.

PARAMETRI:

pH
Acidità Totale
SO₂ libera, totale e combinata

MATRICI: Vini e Mosti, su campione tal quale



Analizzatore stabilità tartarica e calcica nei vini

EASYCHECK

Sistema automatico per la valutazione e la misura della stabilità tartarica e della stabilità calcica nei vini. Efficiente sistema Peltier interno criogenico e di riscaldamento. Prove a freddo per la misura della stabilità tartarica e misura del delta conducibilità post aggiunta di tartrato acido di potassio. Valutazione della stabilità calcica in funzione della temperatura

di saturazione dei vini. Ampio display touch screen, software in italiano.

MATRICE: Vini



Enzimatico multiparametrico automatico

HYPERLAB SMART

Sistema compatto e versatile progettato per eseguire in completa automazione le analisi enzimatiche e colorimetriche.

Analisi rapide, facile da utilizzare, accurato, maintenance free.

PARAMETRI:

Acido Acetico
Acido Citrico
Acido D-Gluconico
Acido D-Lattico
Acido L-Lattico
Acido L-Malico
Acido Piruvico
Acido Tartarico
Aldeide Acetica Antociani
Azoto Alpha Amminico
Azoto Ammoniacale

Calcio
Catechine Cloruri
Ferro
Glicerina
Glucosio/Fruttosio
Saccarosio
Magnesio
Polifenoli Totali
Potassio
Rame
Acido L-Ascorbico
Colore
SO₂

MATRICE: Mosti, mosti muti e mosti in fermentazione, Vini (secchi, dolci, frizzanti)



Enzimatico multiparametrico automatico

HYPERLAB PLUS E BASIC

Analizzatore robotico multiparametrico, per analisi enzimatiche e colorimetriche. Il campione viene fatto reagire direttamente in cuvetta. Sistema di lettura fotometrico.

PARAMETRI:

Acido Acetico
Acido Citrico
Acido D-Gluconico
Acido D-Lattico
Acido L-Lattico
Acido L-Malico
Acido Piruvico
Acido Tartarico
Aldeide Acetica Antociani
Azoto Alpha Amminico
Azoto Ammoniacale

Calcio
Catechine
Cloruri
Ferro
Glicerina
Glucosio/Fruttosio
Saccarosio
Magnesio
Polifenoli Totali
Potassio
Rame
Acido L-Ascorbico
Colore
SO₂

MATRICE: Mosti, mosti muti e mosti in fermentazione, Vini (secchi, dolci, frizzanti)



Sistemi di prelievo uve e analisi Brix, Babo, Baumè, pH e acidità totale

Analizzatori da processo per mosti ed uve per la misura del contenuto zuccherino, temperatura, pH, acidità totale e indice di colore del mosto d'uva.

Sistema prelevacampione da carro con sonda carotatrice ed estrattore centrifugo.

Titolatore applicato direttamente alla sonda preleva campione per la misura del contenuto zuccherino e del pH nel mosto d'uva.



Filtratore MostoNet

FILTRATORE UVE/MOSTI

MostoNet è una unità di filtrazione molto potente progettata per gli analizzatori FTIR, spettrofotometri UV/Vis, ecc.

La qualità del mosto filtrato (inferiore a 40 NTU), la velocità e facilità d'uso, lo rendono uno strumento indispensabile per l'analisi del mosto.

E' particolarmente adatto alla preparazione di campioni di mosto da utilizzare con spettrofotometri IR o UV / Vis. Permette di filtrare circa 70 ml di mosto crudo in pochi secondi producendo almeno 30 ml di liquido omogeneo e trasparente che può essere utilizzato con qualsiasi tipo di analizzatore.



Spettrofotometro UV-VIS

ONDA

Settaggio automatico della lunghezza d'onda
Campo spettrale 325-1000 nm
Sistema ottico singolo raggio
Banda passante 4 nm
Risoluzione spettrale 0,1 nm
Modalità operative: Trasmittanza, Assorbanza, Concentrazione, Coefficienti
Lampada Tungsteno-alogeno

PARAMETRI:

Colore
Applicazioni colorimetriche con kit pre-dosati

MATRICE: Vini e bevande



Turbidimetri

TORBIDIMETRO A LUCE BIANCA

MOD. AL 440T_WL

Funzionamento a batteria, fornito completo di 2 provette e di valigetta per il trasporto. Calibrazione automatica o manuale.

TORBIDIMETRO A LUCE INFRAROSSA

MOD. TB 211 IR

Funzionamento a batteria, fornito completo di 2 provette, set di standard secondari (<0,1 / 20 / 200 / 800 NTU); batterie, manuale, valigetta per il trasporto.



Ebulliometro automatico grado alcolico

L'Ebulliometro Smart ha un'interfaccia grafica moderna ed intuitiva e fornisce, oltre alla temperatura di ebollizione, direttamente anche il valore digitale del grado alcolico.

La misurazione costante della pressione atmosferica fatta automaticamente dallo strumento permette un utilizzo semplice, rapido ed affidabile.

Lo strumento ha 3 metodi per i diversi tipi di vini:
vini secchi fino a 5 g/l zuccheri,
vini semiseccchi fino a 20 g/l
e vini dolci fino a 200 g/l



Distillatori enologici per Alcol

DISTILLATORE MOD. RaB.

Strumento rapido e completamente automatico per la determinazione dell'Alcol nei vini, mosti e suoi derivati e nelle bevande spiritose.

Conforme al regolamento O.I.V. Lo strumento è stato progettato con un design compatto per ridurre al minimo lo spazio occupato in laboratorio.

I tempi di distillazione sono estremamente rapidi: in soli

4 minuti si ottengono i 100 ml necessari per l'analisi dei vini e mosti ed in 6 minuti i 200 ml necessari per le bevande spiritose.

UDK129

Modello basico semi-automatico con tempo impostabile.

Adatto alla determinazione dell'Alcol nei vini.

Conforme al regolamento O.I.V. Tempo di distillazione impostabile a tempo tra i 5 e i 10 minuti.



Densimetro elettronico digitale

KEM ALM-155

Lo strumento consente la misurazione del grado alcolico al centesimo di grado (0,01%vol.) su vini, mosti in fermentazione, grappe, distillati, super alcolici previa distillazione come da metodo ufficiale O.I.V. per la misura del contenuto alcolico nelle bevande. Consente anche la misura del grado Brix nei mosti.

Campo Grado Alcolico:
da 0,00 a 100,00% vol. +/-
0,01%vol.

Campo Massa Volumica:
da 0.69937 a 1.24887g/ml +/-
0,00005 g/ml

Campo Densità Relativa 20/20:
da 0.70000 a 1.25000 +/-
0,00005



Distillatori enologici per Solforose

GLASS CHEM

Distillatori ufficiali CE a 2, 4 e 6 posti per solforosa libera e totale.



SOLFOTECH

Distillatore ufficiale CE a 1 posto per solforosa libera e totale semiautomatico.



Misuratore indice di filtrabilità base

Sistema base per la verifica dell'intasamento e quindi il calcolo dell'indice di filtrabilità nei vini.

Col sistema si può valutare la filtrabilità di ogni vino, la qualità della filtrazione a farina fossile o verificare le buone condizioni del flusso incrociato.

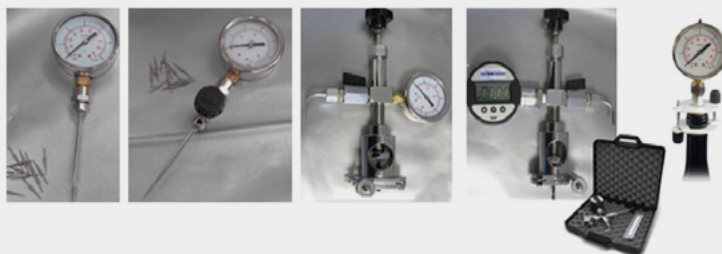
Il sistema è dotato di un recipiente in acciaio inossidabile da 5 litri per la filtrazione di campioni di vino

che può essere utilizzato anche per la misurazione dell'indice di intasamento e V_{max} .



Misuratori afrometrici di P totale e CO₂

Serie di afrometri analogici e digitali per misurare la pressione totale nei vini frizzanti e negli spumanti. Dotati di spillo di perforazione dei tappi in sughero.



Misuratori di ossigeno disciolto

Misuratore portatile digitale OXY-2GO con elettrodo tipo "LDO" a luce diffusa e quindi senza uso di membrane elettrolitiche. Tempo di risposta rapidissimo. Misura da pochi ppb fino a concentrazioni di 25 ppm. Questo strumento è dotato di cella a flusso interna con attacchi IN/OUT di collegamento a vasche o linee di produzione.



Misuratori di pressione totale e CO₂ calcolata

Il misuratore di CO₂ Inpack 2000, di facile utilizzo, tipo ICD, consente una determinazione affidabile e rapida della pressione di equilibrio. L'equilibrio viene creato agitando manualmente la bottiglia prima della perforazione del campione, quindi la pressione viene misurata e visualizzata. Dopo aver rimosso la bottiglia dallo strumento, viene misurata la temperatura del liquido.

Il contenuto di CO₂ viene quindi determinato utilizzando un regolo calcolatore basato sulla legge di Henry.

Il misuratore di CO₂ Inpack 2000, tipo ICD, è dotato di un manometro digitale assoluto, che compensa automaticamente le variazioni della pressione atmosferica.



Strumenti per prove materiali

COMBICORK-DV

Il CombiCork-dV è un tester appositamente costruito per misurare in modo affidabile e oggettivo la coppia di rilascio durante l'estrazione di un tappo di sughero da una bottiglia di spumante. Il tappo viene estratto con un movimento elicoidale rappresentativo, che combina torsione e trazione.

Il suo innovativo design di bloccaggio della bottiglia rende facile e veloce l'esecuzione di test in batch di tappi di spumanti montati su bottiglie di dimensioni che vanno da 25 cl ai formati Magnum.



COMBICORK-i

Il CombiCork-i è un tester appositamente costruito per misurare in modo affidabile e oggettivo sia la forza di estrazione che la coppia di rilascio quando si estrae un tappo di sughero da una bottiglia di vino fermo o di alcolici. Il tappo viene estratto con un movimento elicoidale

rappresentativo, che combina torsione e trazione. Il suo innovativo design di bloccaggio della bottiglia rende facile e veloce l'esecuzione di test in lotti di tappi di sughero e tappi con design "bar-top" montati su bottiglie di un'ampia gamma di dimensioni.



TORSIOMETRO

Torsiometri per prove di applicazione e rimozione dei tappi fino a 11.5 Nm.

Disponibilità di morsetti regolabili per il bloccaggio di diverse forme di bottiglie.

Dinamometro per applicazioni di prove di forza e trazione

e di compressione da 0,12 a 500 lbf di fondo scala.



Strumenti analisi acque di scarico

SPETTROFOTOMETRO VIS XD 7000

Specifico per analisi acque
150 Metodi pre-memorizzati
Scansione spettrale
Ottica Split Beam
Compatibile con sistemi LIMS
Multilingue

PARAMETRI

COD, Fosfati, Nitrati, Nitriti,
Cloruri, Ammoniaca, ecc.

Range di lavoro 320-1100 nm
Banda passante 4 nm
Lunghezze d'onda 1 nm
Accuratezza ± 1 nm
Ripetibilità 0,5 nm
Range fotometrico $-3,3 > 3,3$ Abs
Risoluzione 0,001 Abs
Accuratezza 0,003 Abs
Ripetibilità 0,5 %
Classe di protezione IP30



TERMOREATTORE COD MOD. RD 125

Reattore per riscaldamento
campioni analisi COD.
Anche per TOC, fosfati totali,
cromo e azoto.



Densimetro portatile digitale per mosti e vini

Il densimetro portatile DA-130N misura, con praticità ed efficienza, la densità (basata sul principio del capillare oscillante) e le misure correlate: Brix, Baumé, Salinità, Alcol sui distillati, H₂SO₄, ecc. Compensazione automatica della temperatura. Campionamento eseguibile con una sola mano, operatività con mano destra o sinistra. Cella visibile per verificare

che non ci siano bolle d'aria nel campione durante la misura. Calibrazione con acqua bidistillata solo su un punto. Possono essere campionati anche liquidi molto viscosi.



Rifrattometri

Determinazione dell'indice zuccherino tramite scala in gradi Brix (%) ed eventuali composti disciolti correlati all'indice di rifrazione

Versioni digitali, semplici da usare, basta una goccia di campione sul prisma di lettura e sul display comparirà direttamente la concentrazione

Portatili e da banco
Tutti i modelli sono forniti pronti all'uso con kit di taratura e custodia imbottita





A composite image featuring laboratory glassware and blueberries. In the background, several test tubes are held in a metal rack, some containing a dark liquid. In the foreground, there are clear plastic containers filled with fresh blueberries. The entire scene is overlaid with a semi-transparent dark blue filter. The text 'Strumentazione di base' is centered in white.

Strumentazione di base

Balance

Balance analitiche fino a 6 cifre con portate fino ai 220g, con e senza teca protettiva.

Balance tecniche fino a 4 cifre con portate fino ai 6 kg, anche impermeabili

Balance industriali con portata fino a 300kg

Balance abbinate a software per la pesatura statistica in linea produttiva



Produttori d'acqua

Produttori di acqua distillata per usi generici da laboratorio enologico.



Produttori di acqua ultra pura per strumentazione analitica cromatografica o ICP ecc.



Pompe da vuoto

Pompe tradizionali a pistone oscillante

A membrana

Per vuoto

Per estrazioni SPE

Per applicazioni chimiche

aggressive (ad esempio resistenti agli acidi forti)

Vuoto finale da 1,5 a 290 mbar

Portata da 5 a 50 NI/min

Pressione da 0,5 a 7 Bar



Rampe di filtrazione

Rampe modulari smontabili in acciaio inox satinato di 1, 3, 4 o 6 posti.

Rampe KMPC con struttura in PVC e rubinetti in PTFE per filtrazione di liquidi incompatibili con acciaio, a 3 o 6 posti.

Rampe Multivac in lega leggera di alluminio da 3 o 6 posti.



Stufe e incubatori

Stufe:

Ventilazione naturale

Ventilazione forzata

Analogiche o digitali

Capacità da 22L a 700L

Modelli totalmente in acciaio

resistenti ai vapori acidi.

Disponibili con certificazione e taratura inclusa.

Predisposizione per l'inserimento di sonde e datalogger.

Incubatori a convezione naturale per microbiologia, da +5 °C sopra temperatura ambiente a +70 °C

Refrigerati da 0 °C a +70 °C

Capacità fino a 750 L

Incubatori a CO₂



Bagni

Bagnimaria per prove di stabilità proteica



Bagni criostatici per termostatazione a 20°C e/o per prove a freddo



Bagni ad ultrasuoni con o senza riscaldamento



Microscopi

Monoculari o Binoculari
Stereomicroscopi
A fluorescenza
A contrasto di fase
A campo scuro o chiaro



Conta colonie

Per la conta delle CFU in piastre di Petri.
Dotato di membrana pressosensibile retroilluminata
Sistema di conteggio a pressione: nessun pennarello dedicato



pH-metri

Versioni tascabili, portatili o da banco. Con memoria interna per la registrazione dei dati, collegamento con computer per scarico dati, data e ora, funzione GLP (Good Laboratory Practice), stampante e display retroilluminato. Possibilità di collegare sensori Redox, per misure di potenziale ossido riduzione (Rx) ed eventuali ioni selettivi.



Centrifughe

Centrifughe standard da 6.000 a 10.000 giri/min.

Centrifughe Ultra fino a 16.000 giri/min.

Ventilate o Refrigerate.

Con rotore fisso o oscillante.

Prevedono provettoni fino a un volume totale di 700 ml di carico.

Disponibilità di svariati accessori/riduttori per provette con diversa capacità.



Agitatori

Magnetici: analogici o digitali, con o senza riscaldamento, piatto in vetroceramica o acciaio inox, fino a 1500 giri, possibilità di avere sonda di temperatura esterna.

Meccanici ad asta: fino a 2200 giri/min, per un massimo di 40L agitabili, con diverse tipologie di aste di agitazione da scegliere in base alla tipologia del campione.

A scuotimento: con movimento orbitale, lineare o tridimensionale, con o senza incubatore Vortex per provette



Frigoriferi e congelatori

A libera posizione o sottobanco.

Fino a -86 °C come ultracongelatore.

Disponibili anche grandi volumi, fino a 1400L.

Porte cieche o vetrate.

Con sbrinamento automatico.

Predisposizione per inserimento di sonde e datalogger.



Termometri e Manometri digitali

Termometri digitali portatili da laboratorio o da cantina con sonde Pt100, termocoppia K/T, a infrarosso.

Range di temperatura fino a 1350°C.

Manometri digitali per misure in autoclavi o strumenti Paar per la CO₂.



Data logger

Rilevano la temperatura o temperatura e umidità.

Con sensore interno o sonda esterna e/o termocoppie di varie dimensioni e range di temperatura. Collegati tra di loro via cavo o tramite wi-fi e sistemi multipunto organizzati con specifici ripetitori LORA.

Adatti per il controllo della temperatura e umidità nei magazzini, controllo della catena

del freddo sui mezzi di trasporto e nelle celle di conservazione, controllo della temperatura nella distribuzione, controllo secondo le normative europee HACCP, controllo della temperatura durante i processi di produzione e confezionamento.



Dispositivi per la sicurezza personale

Rilevatori monogas GasAlert per monitorare in maniera affidabile qualsiasi rischio relativo ai gas tossici.

Grazie alla semplicità del modo operativo ON/OFF, offre una lunga durata, con batteria e sensore sostituibili sul campo.

Gas: H₂S, CO, O₂, SO₂, NH₃, PH₃, Cl₂, ClO₂, NO, NO₂, HCN, ETO, O₃.



Bilance industriali

Bilance per grandi pesate con range fino a 100 kg.



fino a 30 kg



fino a 100 kg

Bilance per controllo statistico secondo legge 690/78 e DPR 391/90

Nuove bilance elettroniche serie KST da banco con rivestimento in acciaio inox e display touch screen a colori, semplice e intuitivo. Visualizzazioni del touch personalizzabili.

Prestazioni di pesatura elevate, grazie alla cella di carico OIML C6 di serie e programmi applicativi a scelta, per conteggio pezzi, controllo statistico, dosaggio manuale, etichettatura,

totalizzazione.

Grazie alla batteria a lunga durata e alle maniglie, è possibile spostare agevolmente la bilancia per pesare direttamente dove occorre. Alimentatore esterno di serie.





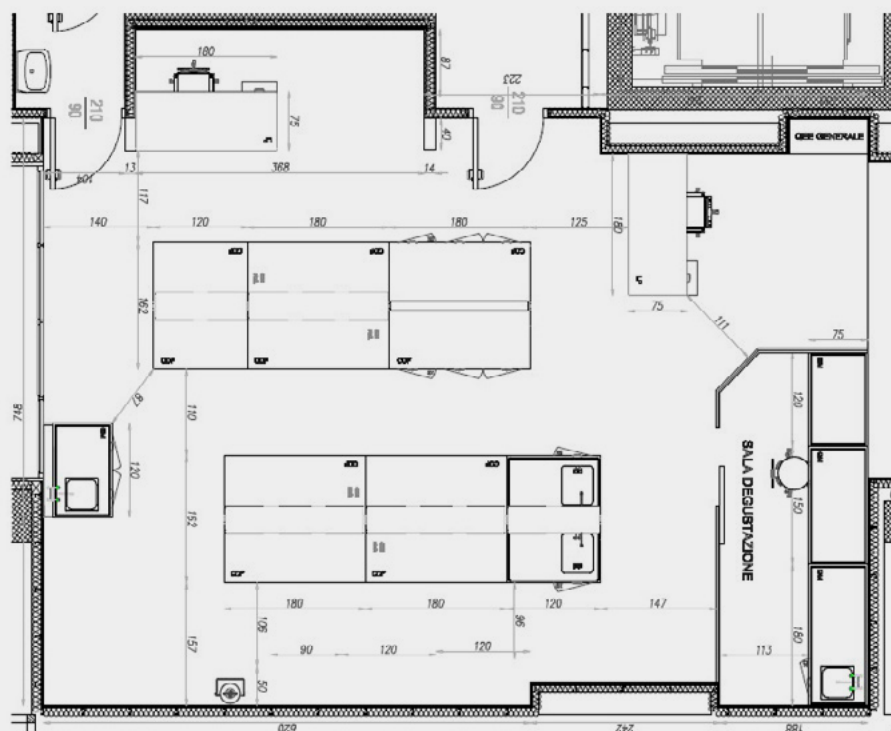


Arredi tecnici

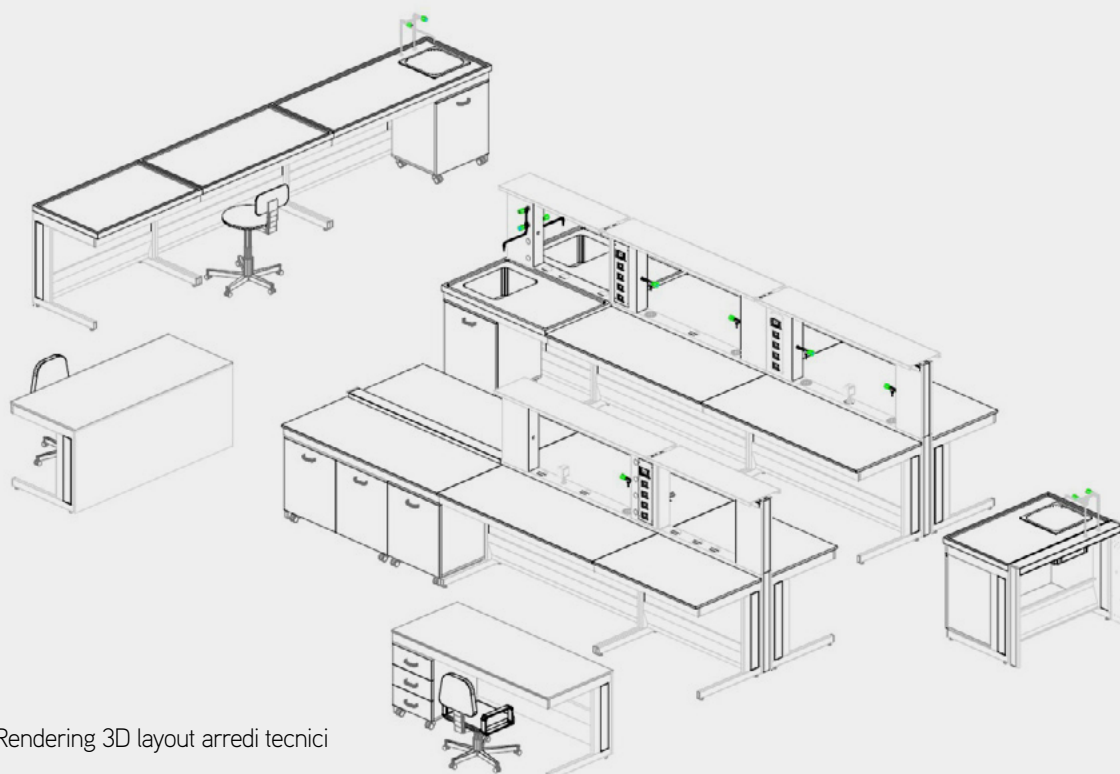
Realizzazione laboratori chiavi in mano:

- Sopralluoghi e rilievi in loco per individuare le esigenze funzionali ed operative
- Sviluppo progetto esecutivo completo con redazione tavole layout arredi e revisioni
- Coordinamento, gestione e assistenza cantiere fino al collaudo del laboratorio

Progettazione e realizzazione laboratori



Rendering 2D layout arredi tecnici



Rendering 3D layout arredi tecnici

Laboratori per vini e distillati

Newproject srl è partner indiscusso nell'offrire soluzioni mirate per il settore enologico. L'enologia è permeata di processi chimici che vanno gestiti e monitorati durante tutta la produzione del vino, dalla fase erbacea alla maturazione delle uve, dall'ammostatura all'imbottigliamento.

La gestione dei suoi processi attraverso strumentazioni scientifiche e laboratori all'avanguardia, permettono di certificare la qualità di uno dei prodotti più antichi del pianeta. Pertanto l'ambiente dove viene effettuata l'analisi dev'essere studiato e strutturato secondo un preciso flusso di lavoro, per posizionare nel punto corretto ogni strumento presente e configurare correttamente le utilities necessarie.



Cappa chimica con armadi di sicurezza certificati

La cappa chimica è il principale dispositivo di protezione collettiva per la tutela della salute degli operatori dal rischio derivante dall'uso e dalla manipolazione di agenti chimici pericolosi.

Cappa certificata secondo le norme EN 14175 (Parte 2-3-6-7) e ASHRAE 110-2016 con struttura autoportante e saliscendi interamente in alluminio con pannelli trasparenti scorrevoli in orizzontale.

Dotata di aspirazione integrale con doppio schienale e deflettore, sistema di scarico aria verso l'alto in caso di sovra-pressione

e bocchello superiore per l'espulsione dei fumi esausti.

Con illuminazione a lampada IP65 e pannelli modulari configurabili per l'installazione delle utenze desiderate.

Al vano inferiore è possibile alloggiare mobiletti e armadi di sicurezza aspirati in collegamento con l'aspirazione generale della cappa stessa.



Cappa a flusso laminare

La cappa a protezione biologica è idonea per la protezione dell'operatore e la manipolazione sterile di materiale patogeno.

Questa cappa è dotata di filtri HEPA, la versione biohazard fornisce anche la protezione sterile dell'ambiente.

Disponibile cappa microbiologica/biohazard:

- a flusso laminare verticale
- a flusso laminare orizzontale
- classe di sicurezza I, II o III.

Flusso laminare orizzontale: l'aria passa sulla superficie di lavoro con direzione dalla parete di fondo della cappa verso l'operatore.

Flusso laminare verticale: il flusso segue un andamento dall'alto verso il basso con il 70% in ricircolo ed il 30% in espulsione.





Software

LIMS e WINEPAD



- 1 - Laboratorio controllo qualità
- 2 - Magazzini produzione e articoli
- 3 - Rintracciabilità di produzione
- 4 - Apparecchiature
- 5 - Pianificazione attività
- 6 - Statistiche
- 7 - Document management
- 8 - Ambiente di produzione vitivinicolo
- 9 - Contratti di acquisto e vendita sfusi
- 10 - Gestione dei costi industriali
- 11 - Gestione quaderno di campagna
- 12 - Gestione conferimento uve
- 13 - Piani di controllo industriali
- 14 - I-Gateway

SOFTWARE GESTIONE PESATA STATISTICA

Sistema centralizzato per il controllo statistico del peso secondo la legge 690. Grazie a questo sistema il controllo statistico del peso diventa una componente del controllo integrato della produzione.







Consumabili

Vetreria

Beute, Bicchieri, Cilindri, Matracci,
Pipette, Imbuti, Burette, Dosatori
Palloni, Provette cilindriche e
coniche, Vetri orologio, Bottiglie.



Plastica monouso

Cilindri, Bottiglie con vite, Imbuti,
Guanti, Spruzzette, Provette
Pipette Pasteur, Aste per
agitazione, Morsetti, Pinze,
Sostegni, Bunsen



Dosatori e micropipette

Micropipette volume variabile,
Dosatori per bottiglia, Pipettatori,
Pipette monouso, Pipette in vetro
Multi-dispensatori, Puntali, Rack.



Filtrazione

Carta da filtro Piana e Piegata,
Filtri Siringa, Cartucce per
filtrazione da Vasca/Autoclave.



Kit monouso

Kit enzimatici e colorimetrici per analisi di vino, mosto e mosto in fermentazione, colorimetrici per analisi acque di scarico.



Microbiologia

Terreni pronti, Piastre di Petri, Membrane filtranti, Flambatura, Accessori per la semina, Antibigrammi, Giare per anaerobiosi



Reagenti

Reagenti per laboratorio, Acido solforico, Sodio idrossido, Iodio, soluzione tampone, Soluzioni Titolate, Prodotti Chimici Puri.





Assistenza tecnica

Manutenzione e riparazione:

Strumentazione di base
Densimetri elettronici
Misuratori di alcool
Misuratori di CO₂
Titolatori automatici

Certificazione cappe chimiche ad espulsione totale o a filtrazione molecolare.

Attività previste secondo norma UNI EN ISO IEC 14.175:

- misura velocità frontale con anemometro certificato
- calcoli velocità frontale e portata secondo norma
- verifica della direzione dell'aria nella cappa (Smoke test)
- prova funzionalità generale cappa ed allarmi

Certificazione cappe a flusso laminare verticale, orizzontale e biohazard.

Attività previste secondo norma ISO 14644-1 (per leak test e filtro):

- misura velocità frontale con anemometro certificato
- verifica velocità del flusso unidirezionale sul piano di lavoro a protezione del prodotto
- verifica della direzione dell'aria nella cappa (smoke test)
- verifica di tenuta del filtro assoluto di mandata (leak test)
- verifica integrità del filtro assoluto di mandata (filtro principale o LAF)
- verifica del livello di pulizia dell'aria nelle zone di lavoro per classe ISO5 (ove richiesto: BIOHAZARD)
- verifica tenuta ed integrità filtro assoluto di espulsione (Leak test) se presente
- determinazione classe particellare
- misura delta P filtro assoluto
- prova funzionalità generale cappa ed allarmi



newproject s.r.l.

Via Mure, 7, 31030 Altivole (Treviso) Italia

Tel. +39 0423 541046

info@newprojectsrl.com

