

Reagent preparation: R1 is Bottle A / R2 is Bottle B

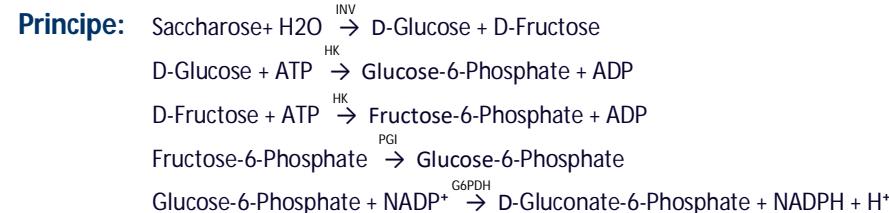
Sample preparation: Degas if necessary.

Before analysis, mix in a cuvette 100 µl of **Bottle C** with 100 µl of sample and wait for 1 hour.

Performances: This test has been developed to determine the concentration of sucrose in the range 0 to 10 g/l. If expected values are higher than 10 g/l, dilute sample with water and enter dilution factor in the software. Dilution should be performed before sample preparation.

Storage instructions and reagent stability: The reagents are stable up to the expiry date if stored at 2 to 8°C. Contamination should be avoided.

Warnings and precautions: Do not swallow the reagents. Avoid contact with the skin and mucous membranes. Take the necessary precautions for the use of laboratory reagents.



Préparations des réactifs: R1 correspond au **Flacon A** / R2 correspond au **Flacon B**

Préparations des échantillons: Dégazer les échantillons gazeux. Avant analyse, mélanger dans une cuvette 100 µl du **Flacon C** avec 100 µl d'échantillon et attendre 1 heure.

Performances: Ce kit a été développé pour déterminer les concentrations en saccharose comprises entre 0 et 10 g/l. Lorsque les valeurs dépassent 10 g/l diluer les échantillons avec de l'eau et indiquer le facteur de dilution dans le logiciel. La dilution doit être effectuée avant la préparation de l'échantillon.

Stockage et stabilité des réactifs: Les réactifs sont stables jusqu'à la date de péremption à condition de les stocker entre 2 et 8 °C et en évitant toute contamination.

Avertissements et précautions: Ne pas avaler. Eviter tout contact avec la peau et les muqueuses. Prendre les précautions nécessaires à l'utilisation des réactifs de laboratoire.

Bottle / Flacon	Composition 130 tests	Quantity / Quantité
A.	Buffer / Tampon	100 ml
B.	Enzymes	14 ml
C.	Invertase	14 ml
STD.	Standard 10 g/l *	2 ml

* Standard is ready to use / standard prêt à l'emploi

Calibration stability / Validité de la calibration	
After calibration, record the values of DO1 and DO2 of blank and standard because they are valid for 1 week. During the validity period, you can enter manually DO1 and DO2 of blank and standard.* Recalibrate after 1 week.	

Après l'étalonnage, noter les valeurs des DO1 et DO2 du blanc et du standard. Validité: 1 semaine.
Durant la période de validité, entrer manuellement les DO1 et DO2 du blanc et du standard.*

* see Oeno-module instruction manual / voir le manuel d'instruction de l'Oeno-module page 9 & 11

Analysis procedure Protocole d'analyse λ: 340 nm Cuvette: 10 mm semi-micro Temperature: 20 - 37°C Zero: water / eau		Blank / Blanc	Standard	Sample / Échantillon
	R1	750 µl	750 µl	750 µl
	Water / Eau	10 µl		
	Standard		10 µl	
	Sample / Échantillon			10 µl
	Mix and read / Agiter et lire	DO1 blank / blanc	DO1 standard	DO1 sample / échantillon
	R2	100 µl	100 µl	100 µl
	Mix, wait 15 min and read Agiter, attendre 15 min. et lire	DO2 blank /blanc	DO2 standard	DO2 sample / échantillon