



Viaflo Corporation (fondée en 2005 et désormais appelée Integra Biosciences). Les pipettes Viaflo étaient équipées du premier écran quatre couleurs simple d'utilisation et d'une molette tactile similaire à celle des appareils de musique permettant de sélectionner les préférences de l'utilisateur. La connectivité Bluetooth a également été ajoutée pour répondre aux besoins

croissants de gestion du laboratoire. Les pipettes monocanal et multicanaux standard étaient incluses dans la gamme complète des pipettes Integra. La pipette «Voyager» équipée du premier système motorisé à écartement automatique des pointes et permettant de réels gains de productivité pour des applications telles que l'ajout d'échantillon ou le chargement de gel a ouvert la voie aux interfaces

utilisateurs actuelles entièrement fonctionnelles et basées sur les besoins de l'utilisateur, à savoir «Novus» de Thermo Fisher, «Xplorer» d'Eppendorf et enfin «E4 XLS» de Mettler Toledo.

Afin de séduire définitivement un plus vaste public et non plus uniquement les premiers acquéreurs de pipettes électroniques, Integra Biosciences

a récemment présenté la pipette manuelle la plus productive du marché lors du lancement du modèle «Viaflo 96/384» en janvier 2013. Cette toute dernière génération de pipettes sera-t-elle capable de répondre à toutes les objections exprimées depuis les années 80 ou certaines innovations seront-elles encore nécessaires ? Affaire à suivre !

Nouvelle platine chauffante pour contrôle de la température sous microscope

Mettler-Toledo SAS

0 820 22 90 92 (0,09 € TTC/min) - fr.mt.com/TA

METTLER TOLEDO présente son nouveau système de microscopie avec platine chauffante (HS82 et DSC HS84). Celui-ci vous permet d'étudier de manière visuelle toutes les transitions thermiques possibles.

Applications

- Secteurs d'activité : Pharma, chimie, polymères, académie, cosmétiques...

- Services : R&D et Contrôle Qualité

- Etude rapide, à partir de quantités d'échantillons très petites, de l'aspect physique de ceux-ci.

La platine chauffante DSC vous permet d'obtenir des informations qualitatives et quantitatives sur les modifications physiques ou chimiques de l'échantillon : couleur, fusion, polymorphisme, transitions cristallines ou décompositions.

Caractéristiques

- **One Click™** : apprentissage facile et confort d'utilisation

- **Chauffage en-dessous et au-dessus de l'échantillon** : résultats fiables grâce à une excellente homogénéité des températures

- **Fiabilité élevée** : comportement visuel indépendant de la vitesse de refroidissement ou de chauffe

- **Contrôle interactif à l'aide du clavier** : permet à l'utilisateur de contrôler la température manuellement

- **Vraie DSC (HS84)** – facilite le contrôle de la température, l'observation et la mesure d'une courbe DSC

- **Exploitation des courbes simple** : grâce à la fenêtre d'évaluation du logiciel STARE



Capteur DSC FRS 5

Grâce à ses 56 thermocouples, le nouveau capteur céramique FRS 5 du HS84 propose une sensibilité élevée et une résolution de la température sans pareil.

Il convient parfaitement à toutes les utilisations imaginables de la platine chauffante DSC

Pour en savoir plus sur nos systèmes de platine chauffante, n'hésitez pas à nous contacter.

Nouvel instrument de mesure de l'oxygène dissous « Beverly » : Hamilton optimise le contrôle de la qualité dans les brasseries

Hamilton Bonaduz AG

Tél : +41-(0)81-660-60-60 - Fax : +41-(0)81-660-60-70

contact@hamilton.ch - www.hamilton.ch



L'oxygène dissous est l'un des pires ennemis de la bière et doit être contrôlé en permanence pendant la fabrication. «Beverly» est basé sur l'intégration de la technologie du capteur optique VisiFerm DO B de Hamilton et a été mis au point spécialement pour relever les défis rencontrés lors de la fabrication de la bière. Au moment des phases critiques de la production, le capteur procure des avantages importants par comparaison à des capteurs Clark classiques : un temps de réaction rapide, l'indépendance du débit, aucun temps pour la polarisation et donc une marge d'erreurs extrêmement faible.

Utilisation et entretien simples

«Beverly» présente des avantages

permettant aux brasseries de petite et moyenne taille notamment d'accroître leur efficacité : simplicité de l'installation du capteur, du maniement et de l'entretien, combinée à un design robuste. L'instrument peut être calibré sans avoir à démonter le capteur. L'embout du capteur du VisiFerm DO B intégré ne doit être que très rarement remplacé et ce remplacement ne dure que quelques minutes, calibrage compris. L'autodiagnostic du VisiFerm DO B est une aide précieuse : les éventuels avertissements et les mesures à entreprendre pour remédier aux problèmes sont affichés à l'écran de l'instrument «Beverly».

Utilisation à un moment quelconque du process de fabrication

Les brasseries peuvent contrôler en toute fiabilité la teneur en oxygène à tous les stades de la fabrication, en ligne ou en laboratoire: lors de l'aération du moût de bière, pendant la production, lors de l'inertisation des citernes de stockage ou pour le contrôle de qualité des contenants remplis, en chargeant les bouteilles ou les canettes de CO₂ ou N₂ et en engageant la bière dans l'instrument de mesure.



Il le fait en toute sécurité !

SYSTÈME D'ASPIRATION BVC ET SA NOUVELLE POIGNÉE VHC^{PRO} POUR LA CULTURE CELLULAIRE



- La sécurité pour l'aspiration de liquides biologiques - une gamme modulaire pour toutes les applications
- Design ergonomique et fonctionnel de l'appareil et de la poignée
- Travail sûr et confortable pour l'utilisateur

www.vacuubrand.com

VACUUBRAND GMBH + CO KG - France

Sébastien Faivre - Est et Sud/Suisse Romande
T +33 388 980 848 - sebastien.faivre@vacuubrand.com

Patrice Toutain-Keller - Ouest et Nord
T +33 169 090 678 - patrice.toutain-keller@vacuubrand.com



Technologie du vide