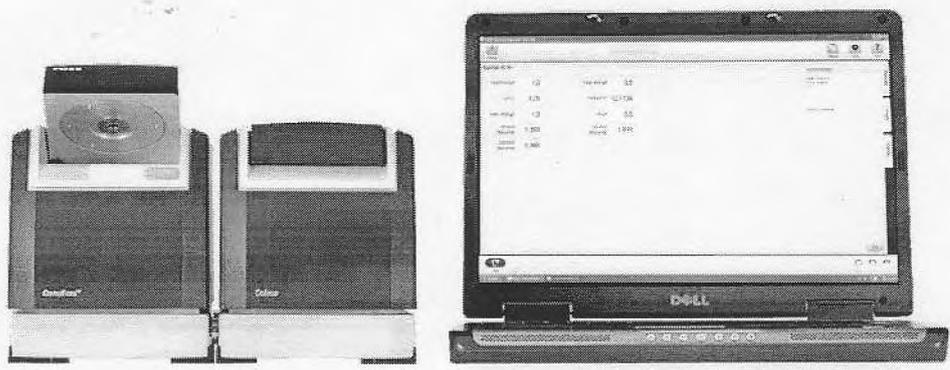


Новый анализатор OenoFoss™ — революция в контроле качества вина



FOSS объявил о выходе революционно нового анализатора OenoFoss™ для быстрого контроля качества винограда и вина.

Простой в использовании прибор удовлетворяет растущий спрос со стороны производителей вина, которые нуждаются в информации о том, когда собирать виноград, как контролировать ферментацию и когда начинать разлив в бутылки. Аппарат не сможет заменить мнение людей, но позволяет за две минуты, потраченные на его использование, обобщить весь накопленный опыт, гарантируя оптимальное качество продукции на годы вперед.

До семи параметров качества из одной капли

Традиционный анализ требует использования большого количества оборудования и крупных затрат времени — на измерение лишь одного показателя качества может уйти около 20 минут. Напротив, OenoFoss предоставляет виноделам всю важную информацию быстро. Прибор измеряет основные параметры качества виноградного муста, муста на стадии ферментации и вина в течение двух минут всего по одной капле образца. Определяется до семи показателей: сахар, pH, общая кислотность, глюкоза/фруктоза, яблочная кислота, этанол, летучие кислоты и цвет. Результаты отображаются на экране компьютера.

Неограниченные тесты без дополнительных издержек

Инструмент OenoFoss небольшого размера, прост в обращении и не требует использо-

вания химических веществ. Прибор является наилучшим выбором для винных заводов малого и среднего масштаба. Удобный программный интерфейс доступен любому пользователю, полученные результаты автоматически сохраняются для обращения с ним в будущем.

Исследование анализа вина, проведенное FOSS в Австралии, показало, что в ближайшие три года количество тестов должно возрасти вдвое, в основном благодаря анализу цвета и параметров, важных для эффективного управления ферментацией.

Как анализируется вино сейчас

Прототип анализатора был протестирован несколькими изготовителями вина в Европе. Прибор был отлично воспринят ими, особенно за экономию времени, высоко ценимую занятыми виноделами.

Ванесса Инсаусти (Vanessa Insausti), эксперт по виноделию в Bodegas Solar Viejo, Риоджа, сказала следующее: "Мы производим качественные вина, и экономия лабораторного времени широко приветствуется, так как любой специалист сможет уделить большее внимание другим задачам на винном заводе. Быстрые результаты помогают быстро принимать решения и лучше контролировать качество".

Менеджер FOSS по вопросам вина Питер Скейд (Peter Skade), заключил: "Раньше большинство винных заводов полагалось на традиционный анализ — трудоемкий и длительный. Теперь они могут получить все данные, когда бы они в них не нуждались".

Более крупные винные заводы и лаборатории уже используют прибор FOSS WineScan, который может измерить до 20 параметров качества в одном образце вина.

Дополнительная информация

Смотрите более подробную информацию о приборе OenoFoss, включая комментарии специалистов, работающих в винном производстве, на сайте www.foss.dk/oenofoss.

О работе FOSS в винной индустрии

Инструменты анализа вина FOSS были впервые представлены в 1999 г., после чего FOSS быстро стал лидером в контроле качества вина на всех стадиях его производства.

Благодаря успеху WineScan сотни производителей вина и винных лабораторий убедились в способности приборов FOSS получать быстрые и точные данные, нужные виноделам. Решения основаны на технологиях FTIR-анализа и проточно-инжекционного анализа, в которых FOSS имеет огромный опыт.