



OenoFoss™

Анализаторы вина

OenoFoss™

Анализаторы вина

ОenoFoss _____	3
Особенности _____	6
Технические характеристики _____	8
Контактная информация _____	9

Foss



OenoFoss™

OenoFoss™ предоставляет оперативную технологическую информацию о ключевых параметрах, помогая виноделу улучшить качество вина при экономии средств на анализ вина.

OenoFoss™ один из лучших аналитических спектрометров для лабораторий качества винодельческих компаний.

За 2 минуты определяет: этанол, глюкоза, фруктоза, общая кислотность, летучие кислоты, яблочная кислота, pH. Также есть возможность определять цвет вина.

Спектрометр меряет все от исходных продуктов до конечных вин с многолетней выдержкой. С использованием анализатора OenoFoss™ все становится прозрачным, понятным и предсказуемым. Традиционно, значит высококачественно. FOSS для лабораторий, которые борются за качество.

OenoFoss анализатор исходных продуктов, компонентов и виноматериалов является основным, рабочим аналитическим инструментом многих лабораторий качества в Европе, Северной и Южной Америки, Австралии.

Высокая функциональность, точность, удобство использования (usability) и высокая надежность - таковы основные преимущества модели OenoFoss™ по откликам наших партнеров.

Сегодня лаборатория качества на каждом предприятии отражает уровень аналитической работы технологов, экономистов, позволяя создавать высококачественные продукты, конкурентоспособные на мировом рынке.

Данные лабораторий становятся исходными для принятия ответственных решений, выбора продуктового портфеля, формирования стратегии предприятия. Поэтому права на ошибку ни у кого нет.

Время тестирования одного образца 2 минуты.



ЦЕННОСТЬ

Неограниченное тестирование без дополнительных затрат.
Мгновенный контроль качества.
Удобный дизайн и интуитивное пользовательское программное обеспечение.



ТИП ОБРАЗЦА

Муст в стадии ферментации, готовое вино и сладкое готовое вино.



ПАРАМЕТРЫ

Этанол, глюкоза, фруктоза, общая кислотность, летучие кислоты, яблочная кислота, pH. Также есть возможность определять цвет вина.

«Я МОГУ ПРИНЯТЬ РЕШЕНИЕ
УЖЕ ЧЕРЕЗ НЕСКОЛЬКО МИНУТ
И НЕ ЖДАТЬ ДО
СЛЕДУЮЩЕГО ДНЯ».



Трой Каллеске, владелец Kalleske Wines, объясняет ценность OenoFoss™ для получения оперативных и точных результатов на протяжении всего процесса виноделия. От анализа сока и сусла в процессе ферментации до готового вина для розлива.

ОСОБЕННОСТИ

Несколько параметров за 2 минуты:

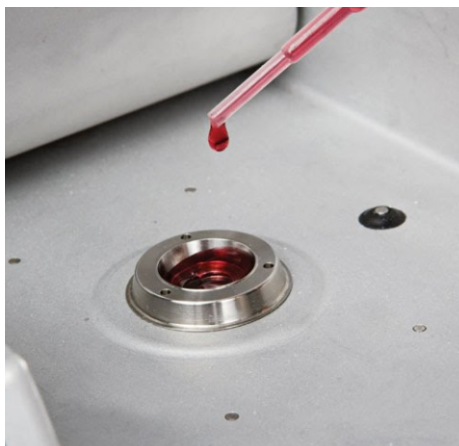
ИФС-анализ включает в себя инфракрасное сканирование образцов муста, муста на стадии ферментации или вина. OenoFoss можно снабдить более чем 30 калибровками и показать результаты для параметров качества всего за 2 минуты.






Отслеживайте бочки и емкости
Результаты автоматически сохраняются на компьютере, а просмотр журнала показывает изменения со временем. Кроме того, можно настроить параметры программного обеспечения, чтобы отразить операции с типами вина, идентификацию образцов.

Неограниченный анализ

- Никаких реагентов и дополнительных расходов
- Усовершенствуйте процесс виноделия и повысьте качество вина благодаря большому объему анализов



Данные по определяемым параметрам представлены в таблице:

Product	Parameter	OenoFoss™ Wine	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Colour
	Brix			X	
	pH			X	
	Volatile Acid			X	
	Total Acid			X	
	Glu+Fru			X	
	pH			X	
	Total Acid			X	
	Malic Acid			X	
	Volatile Acid			X	
	Ethanol			X	
	Glu+Fru	X	X	X	
	Glu+Fru	X	X	X	
	pH	X	X	X	
	Total Acid	X	X	X	
	Malic Acid	X	X	X	
	Volatile Acid	X	X	X	
	Ethanol	X	X	X	
	Colour abs 420	(X)	(X)	(X)	X
	Colour abs 520	(X)	(X)	(X)	X
	Colour abs 620	(X)	(X)	(X)	X



Total Acid g/l	3,5
Ethanol %	12,1739
VA g/l	3,5
OD 520	1,911

Взять образец, загрузить в прибор, нажать кнопку, считать результат теста, очистить прибор. Все очень просто.

Особенности и преимущества анализатора для виноделия OenoFoss:

- ✓ Быстрый анализ из одной капли образца — по семи основным параметрам, ферментация или готовое вино, измерения будут проведены в пределах считанных минут;
- ✓ Не требуется специальных лабораторных навыков у персонала;
- ✓ Неограниченный анализ без дополнительной оплаты;
- ✓ Мгновенный контроль качества во всем виноделии, процесс позволяет немедленно исправить недочеты и обеспечить окончательное лучшее качество готового вина;
- ✓ Отсутствие использования дорогостоящих реагентов позволяет экономить время и деньги;
- ✓ Готовые глобальные калибровки;
- ✓ Быстрая установка и интеграция;
- ✓ Компактный размер;
- ✓ Мощные средства управления данными.



Бизнес, который использует OenoFoss в виноделии оперирует крупными суммами и находится в плотном конкурентном окружении, поэтому лучше вооружен, больше знаешь, больше можешь, ближе к успеху.

Мы даем возможность. Для тех, кто ее ищет.

Мы будем рады предоставить ее и Вам. Вы на пути к совершенству в виноделии. Добро пожаловать в клуб качества.



КОМПАНИИ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ЭТО РЕШЕНИЕ

Kalleske
BAROSSA VALLEY


TAYLORS®
CLARE VALLEY


VASSE FELIX
MARGARIT RIVLK


**CHATEAU
PICHON BARON**
CRU CLASSE EN 1985


SYMINGTON
Family Estates



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диапазон параметров и калибровок

Сусло	По шкале Брикса: 12-27 ° по шкале Брикса pH: 2,6 – 4,0 Летучие кислоты: 0 – 0,6 г/л ТА до pH 7,0: 2 – 12 г/л Азот альфа-аминокислот: 17 – 345 мг/л	По шкале Брикса: 12-27 ° по шкале Брикса pH: 2,6 – 4,0 Летучие кислоты: 0 – 0,6 г/л ТА до pH 7,0: 2 – 12 г/л Азот альфа-аминокислот: 17 – 345 мг/л
Сусло на стадии ферментации	Глюкоза + фруктоза: 0 – 240 г/л pH: 2,6 – 4,0 ТА до pH 7,0: 2,0 – 6,5 г/л Яблочная кислота: 0 – 7 г/л Летучие кислоты: 0 – 0,6 г/л Этанол: 0 – 13 об. %	Молочная кислота: 0 – 4,63 г/л Глюкоза: 0,02 – 10,65 г/л Фруктоза: 0,15 – 10,20 г/л
Готовое вино	Глюкоза + фруктоза: 0 – 20 г/л pH: 2,6 – 4,0 ТА до pH 7,0: 2 – 5 г/л Яблочная кислота: 0 – 6 г/л Летучие кислоты: 0 – 1,0 г/л Этанол: 8 – 16 об. % Плотность: 0,99 – 1,01 г/мл	
Сладкое вино	Этанол: 7 – 19 об. % Глюкоза + фруктоза: 0 – 180 г/л Яблочная кислота: 0 – 5,2 г/л Общая кислотность: 0,2 – 6,0 г/л Летучие кислоты: 0 – 1,2 г/л pH: 2,9 – 4,0	
Цвет	Цвет ABS 420: 0 – 1,2 Цвет ABS 520: 0 – 3,0 Цвет ABS 620: 0 – 0,6	
Точность	См. сведения о производительности в методическом руководстве	
Воспроизводимость	См. сведения о производительности в методическом руководстве	
Время анализа	ИФС модуль анализа вина; 2 минуты	
Окружающая температура образца	10 ... 35 °C	
Объем образца	600 мкл муста, муста в процессе ферментации или готового вина отбирается ручной пипеткой. Закройте крышку и начните анализ в течение 6 секунд, чтобы обеспечить надежные результаты.	
Время прогрева прибора	1 час	
Очистка	Обычной тканью и типичными моющими средствами	
Подготовка образцов	Очистите образец с помощью центрифуги или фильтрации. Размер частиц < 10 мкм. В случае избыточного CO ₂ необходима дегазация (например, с использованием вакуумного насоса, ультразвуковой обработки или виброобработки образца)	
Процедуры калибровки	Корректировка наклона и точки пересечения градуировочной кривой	

ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ

Программный пакет	Foss Integrator с PLS-калибровками
FTIR Calibrator	Создание собственных калибровок с помощью программного обеспечения FTIR Calibrator
Кювета ИФС модуль анализа вина	Кювета с переменным оптическим путем
Кювета Модуль цвета VIS	2 мм (700 мкл)

Требования к установке

Электропитание	100 – 240 VAC ± 10%, 50 – 60 Hz
Энергопотребление	66 ВА [макс. потребление]
Температура окружающей среды	10 ... 35 °C
Отн. влажность окружающей среды	< 93 %
Масса	Модуль анализа вина: 6,3 кг Модуль цвета: 3,8 кг
Габариты (ВхШхГ)	189 × 154 × 321 мм (без ПК), одинаковый размер для каждого модуля
Окружающая среда	Поместите инструмент на устойчивую поверхность вдали от чрезмерной и непрерывной вибрации. Не размещайте инструмент на прямом солнечном свете или близко к открытому окну.
Степень защиты от проникновения	Ip40
Уровень шума	< 70 DB (измеренное значение обычно меньше 45 дБ)
Высота	< 2000 м

НАШ АДРЕС

Представительство FOSS UA
пр. Голосеевский 58А, офис 15,
Киев, 03039

+380 44 494-30-15
+380 44 494-30-05

info@foss-ua.com
www.foss.dk
www.foss-ua.com



