

OenoFoss™ 2

Ajoutez de la valeur tout au long de votre vinification



Même si la perception sensorielle gardera toujours une place essentielle dans la prise de décision, une analyse rapide de la qualité des vins offre une nouvelle perspective qui contribue à améliorer la qualité et les échanges commerciaux.

Données fiables, de la vigne à la bouteille

Les tests rapides et fiables sont dérivés de ceux du WineScan™, l'analyseur de référence. Vous pouvez alterner entre le moût, le moût en fermentation et le vin fini sans risque sur la qualité. De plus, l'instrument s'ajuste automatiquement en fonction de l'usure.

Analyse sur pilote automatique

L'emploi d'intérimaires pendant les périodes chargées peut entraîner des inquiétudes sur la qualité des analyses. C'est pourquoi l'utilisation est sécurisée et facile pour n'importe qui, par exemple, sans avoir besoin de dégazer des échantillons comme les vins effervescents.

Une technologie d'avenir pour la cave de demain

La gamme unique de paramètres disponibles pour OenoFoss™ 2 vous permet de commencer avec quelques paramètres et d'en ajouter selon vos besoins. L'OenoFoss™ 2 est doté d'une fonction d'assistance intelligente qui garantit la sécurité, la traçabilité et la facilité d'accès ainsi que le partage des données d'analyse.

ANALYTICS BEYOND MEASURE

Types d'échantillons

Moût, moût en fermentation, vin effervescents, vin fini

Modèles analytiques prêts à l'emploi

Choisissez parmi plus de 25 paramètres ou une offre adaptée à votre besoin

Technologie

Technologie IRTF

Applications

Paramètres	Unités	Plages de mesure par type de produit				Commentaires
		Moût	Moût en fermentation	Vin fini	Vin effervescent	
Azote alpha-aminé	mg/l	0 - 450				
Ammoniaque	mg/l	0 - 630				
Densité	g/ml	1,0200 - 1,1900		0,9870 - 1,0540	0,9870 - 1,0540	
Éthanol	Vol en %.		0 - 19,1	0 - 19,1	0 - 19,1	
Fructose :	g/l			0 - 164	0 - 164	
Acide gluconique	g/l	0 - 9				
Glucose	g/l			0 - 105	0 - 105	
Glucose + fructose	g/l		0 - 264	0 - 308	0 - 308	
Acide lactique	g/l			0 - 4,3	0 - 4,3	
Acide Malique	g/l	0 - 27	0 - 7,4	0 - 6,3	0 - 6,3	
pH	-	2,4 - 4,1	2,9 - 3,9	2,7 - 4,6	2,7 - 4,6	
Potassium	mg/l	0 - 5 300				
Acide tartrique	g/l	0 - 15				
Acidité totale pH 7,0	g/l	0 - 25	0 - 13	0 - 7,7	0 - 7,7	Exprimé sous forme d'acide sulfurique
Acidité totale pH 8,2	g/l	0 - 39	0 - 18	0 - 11,3	0 - 11,3	Exprimé sous forme d'acide tartrique
Acidité totale pH 7,0	g/l	0 - 38	0 - 11,7	0 - 11,7	0 - 11,7	Exprimé sous forme d'acide tartrique
Acidité Totale pH 8,2	g/100ml	0 - 3,9	0 - 1,1	0 - 1,1	0 - 1,1	Exprimé sous forme d'acide tartrique
Polyphénols totaux	-			0 - 124	0 - 124	
Sucres totaux	g/100 g (Brix)	16 - 29				Le modèle des sucres totaux est basé sur la référence de l'indice de réfraction exprimé en % en poids d'une solution de saccharose dans l'eau.
Sucres totaux par Baumé	g/100 g (Baumé)	3,5 - 23				Les sucres totaux par modèle Baumé sont basés sur la référence de densité exprimée en % en poids de saumure.
Sucres totaux par Babo	g/100 g (Babo)	5,3 - 35,1				Le modèle des sucres totaux de Babo est basé sur la référence de densité du jus de raisin et exprimé en pourcentage en poids de sucre.
Sucres totaux en degrés d'Oechsle	(°Oe)	25 - 188				Le modèle des sucres totaux d'Oechsle est basé sur la masse volumique de référence du jus de raisin et est exprimé par une formule.
Sucres totaux en sucres	g/l	48 - 456				Le modèle des sucres totaux est basé sur la référence de l'indice de réfraction exprimé en g/l d'une solution sucrée dans l'eau.
Sucre total	g/l			0 - 47	0 - 47	
Acidité volatile	g/l	0 - 1,9	0 - 1,4	0 - 1,4	0 - 1,4	Exprimé sous forme d'acide sulfurique
Acidité volatile	g/l	0 - 2,3	0 - 2,0	0 - 1,7	0 - 1,7	Exprimé sous forme d'acide acétique
Azote assimilable (YAN)	mg/l	0 - 970				

Spécifications techniques

Durée de l'analyse	Moins de 1,5 min. pour le vin fini et le moût, moins de 3,5 min. pour le moût en fermentation et le vin effervescent
Niveau de bruit	< 70 dB (A)
Échantillonnage	
Volume d'échantillon	6 - 10 ml
Préparation des échantillons	Clarification requise. Clarification par filtration ou centrifugation. Taille des particules inférieure à 25 µm.
Température de l'échantillon	15-25 °C
Maintenance	
Nettoyage	Automatique et programmable
Analyse	Automatique, intégrée. Option de test automatique
Options	
Modèles	FOSS fournit des modèles prêts à l'emploi

Spécifications d'installation

Alimentation électrique	(100 à 240 V) V - 50/60 Hz
Consommation électrique	12 V, 5 A - 60 W
Température ambiante	15-25 °C
Humidité ambiante	< 80 % HR
Concentration ambiante de CO ₂	< 2 000 ppm
Poids	11 kg (sans liquides/liquides purgés)
Dimensions (H x L x P)	285 x 345 x 280 mm
Environnement	Pour des performances optimales, disposez l'instrument sur une surface stable, à l'écart de vibrations continues et excessives

FOSS

FOSS
Tél. : +45 7010 3370
info@foss.dk · www.fossanalytics.com
FR, Decmber 2022