

FOSS



WineScan™
Analyse complète du vin
incluant le SO₂ libre et total



Dedicated Analytical Solutions



Analyse de routine et suivi de vinification – un puissant partenariat

Les vignerons ont fait, pendant des siècles, des vins de qualité en se basant sur l'expérience, l'instinct et la perception sensorielle. Tandis que ces compétences seront toujours au cœur de la production du vin, le nouveau WineScan apporte une dimension complémentaire par une richesse d'informations objectives et disponibles exactement lorsque vous en avez besoin.

Le WineScan est un instrument particulièrement fiable, idéal pour une analyse précise et efficace au quotidien dans un laboratoire de grande capacité. Délivrant plus de 30 paramètres critiques de contrôle de la qualité en une minute, WineScan vous aide à prendre des décisions clés sur le champ pour de meilleurs résultats à long terme. Depuis la décision de la date de vendange jusqu'à l'optimisation de l'utilisation de dioxyde de soufre, le WineScan apporte un plus à votre expérience et à votre jugement, par exemple en ce qui concerne :

- les niveaux de sucre permettant de décider quand effectuer les vendanges ;
- l'azote assimilable nécessaire aux levures pour assurer une bonne fermentation ;
- l'acidité volatile qui permet de réagir pendant l'élevage des vins et de garantir une qualité optimale avant embouteillage ;
- une interprétation avancée grâce à l'ensemble des paramètres disponibles simultanément, par exemple TAV, pH et le SO₂ libre et total.

Nouvelle dimension par rapport aux méthodes traditionnelles

Présenté en 1999 à l'industrie vinicole, le WineScan a révolutionné l'analyse rapide de routine du vin et au fil des ans a démontré sa valeur aux caves de vinification et laboratoires d'analyse.

Le secret au sein du WineScan est une utilisation innovante de la spectroscopie infrarouge par transformée de Fourier (IRTF), qui est une technologie analytique idéale pour l'analyse rapide de plusieurs paramètres sur les échantillons liquides.

De nos jours, les vignerons dans le monde entier utilisent le WineScan pour optimiser et améliorer la qualité de leurs produits. Les développements se poursuivent avec de nouveaux paramètres tels que le dioxyde de soufre libre ou total.





Un seul outil d'analyse pour davantage d'informations

Solution totale de FOSS

L'investissement dans un WineScan est le début d'une relation entre vous et FOSS où notre intérêt principal est de vous assister dans votre quotidien. Les solutions d'analyse dédiées de FOSS incluent tout ce dont vous avez besoin dans votre travail dont :

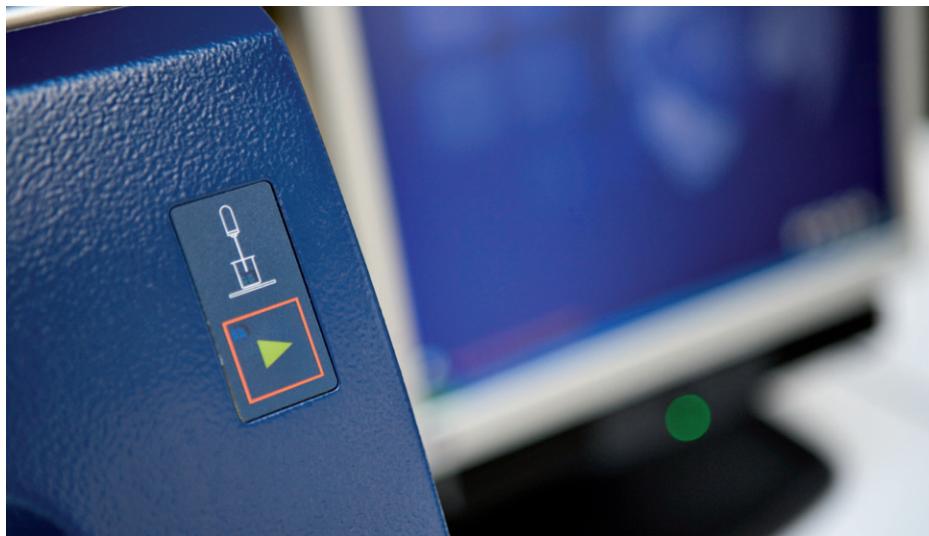
- des applications prêtes à l'emploi
- des interfaces conviviales
- l'installation
- la formation de l'utilisateur
- un soutien à l'application
- un service technique
- des pièces de rechange, des réactifs et des consommables

La mesure en routine des principaux paramètres de qualité des moûts et des vins avec une seule unité d'analyse est désormais une réalité. Enfin la solution pour piloter vos opérations avec plus d'efficacité.

Différentes configurations d'instruments conviennent à vos applications, avec passeur d'échantillons pour les laboratoires oenologiques de grande capacité, une option module couleur (DO 420, 520 et 620 nm) et enfin l'appareil WineScan SO₂ intégrant la mesure du dioxyde de soufre en parallèle aux autres paramètres clés.

Par ailleurs, vous pouvez choisir une gamme d'étalonnages prêts à l'emploi ou le logiciel WinISI, l'outil idéal pour le développement de vos propres étalonnages.





Exploitation de la technologie au service de l'efficacité

A partir d'options d'analyse via Internet, le WineScan™ met le meilleur de la technologie à votre disposition.

Applications variées

Des étalonnages prêts à l'emploi permettent l'analyse simultanée des principaux paramètres. Grâce à une stabilité inégalée de l'instrument sa standardisation, les étalonnages peuvent être transférés d'un appareil à l'autre et en cas de besoin, le logiciel WinISI de développement de calibrations autorise la création rapide de nouvelles applications.

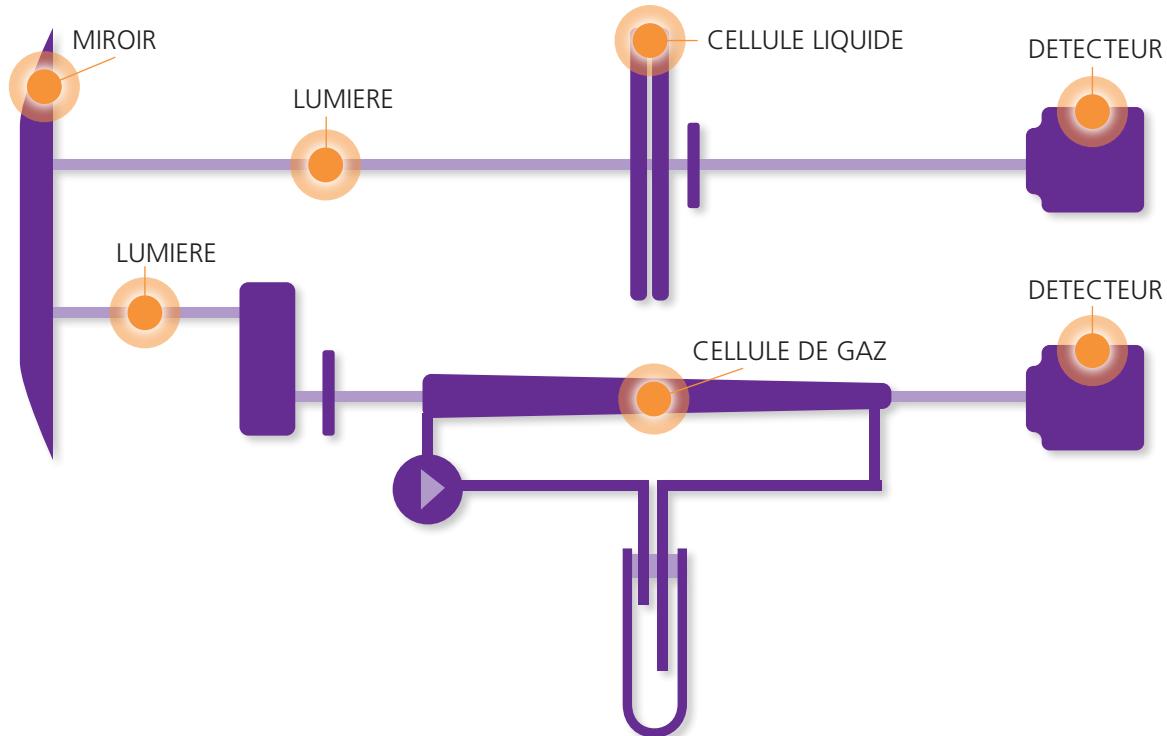
Suivi des résultats

Les fonctionnalités du logiciel utilisateur vous donnent la possibilité d'améliorer le contrôle grâce à une traçabilité des analyses qui répond aux demandes croissantes des systèmes Qualité. Vous pouvez également, consultez l'historique et observer vos résultats d'essais pour définir votre stratégie pour les prochaines vendanges.

Assistance via Internet

Avec Winescan vous pouvez effectuer vos mesures sans avoir à vous préoccuper de la performance de l'instrument et des mises à niveau de l'étalonnage. Grâce au logiciel de mise en réseau sur Internet FOSS Mosaic, votre WineScan peut désormais être connecté à un centre de contrôle centralisé où des experts de l'analyse IRTF peuvent suivre la performance de l'instrument. Des nouveaux étalonnages peuvent aussi être téléchargés à distance. C'est le moyen le plus aisé et le plus pratique de tirer le meilleur parti de votre Winescan tout au long de l'année.

Nouveaux horizons pour l'analyse SO₂



Comment ça marche

Le WineScan mesure plusieurs paramètres du vin et du moût à l'aide de la spectroscopie infrarouge par transformée de Fourier (IRTF) permettant d'analyser un échantillon liquide. Cette même technique de l'IRTF est utilisée pour mesurer les niveaux de dioxyde de soufre en analysant à la fois l'échantillon de vin liquide et le SO₂ en phase gazeuse. La nouvelle technologie unique de détection du gaz procure des résultats de SO₂ libre et total en une minute (brevet en instance).

Les informations obtenues dans le gaz et le liquide servent de base à une mesure précise. Lorsque seuls les paramètres traditionnels sont nécessaires, il est possible de désactiver la mesure du SO₂ et d'obtenir les résultats en seulement 30 secondes, comme à l'accoutumée.

L'option consistant à mesurer le dioxyde de soufre avec le WineScan est une avancée majeure en matière d'analyse du vin. Il est désormais possible d'analyser avec précision le dioxyde de soufre libre et total en parallèle à d'autres paramètres en seulement une minute.

Le temps d'obtention des résultats est plus rapide de 15 minutes par test par rapport aux méthodes traditionnelles de routine ou plus encore par rapport aux méthodes de référence. Le système est aussi beaucoup plus pratique car il réduit les manipulations et les risques qui y sont associés en termes d'erreurs de la part de l'opérateur.

Intégré à d'autres opérations d'analyse de routine

Les résultats en dioxyde de soufre libre et total apparaissent sur l'écran tout comme les autres paramètres de qualité fournis par l'analyseur WineScan. Il est ainsi possible de profiter d'une interprétation étendue avec plusieurs paramètres tels que le SO₂, le pH et l'alcool.

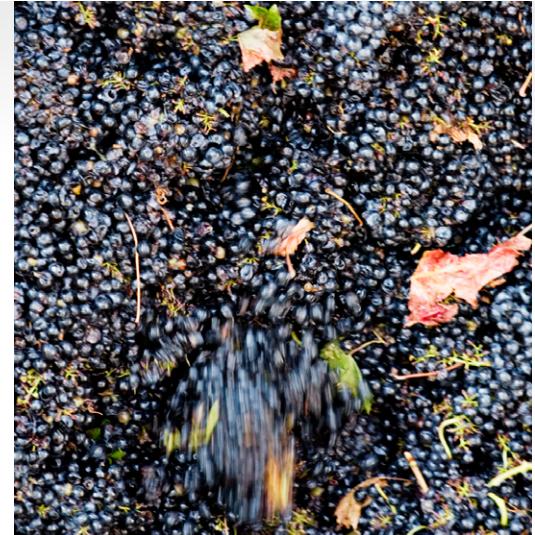
Grâce à la nouvelle configuration du WineScan avec les mesures de dioxyde de soufre, le WineScan devient une solution d'analyse complète du vin offrant une analyse rapide des principaux paramètres du vin avec un seul appareillage.

Contrôlez le raisin pour une qualité optimale du vin

Configuré pour l'analyse du raisin, le WineScan fournit tous les paramètres principaux de composition du raisin et du niveau de maturité en 30 secondes. Le WineScan vous procure les informations dont vous avez besoin pour confirmer votre décision de vendange et bien entamer votre processus de vinification, dès la réception.

L'analyse des paramètres clés en matière de maturité et de qualité sanitaire du raisin pour le tri et le paiement se base sur des critères objectifs. Avec les connaissances offertes par Le WineScan vous êtes en mesure de séparer les lots selon une analyse fiable et de décider des procédures de vinification optimales – ce qui vous permet de maximiser la valeur de votre raisin vers une qualité supérieure et constante.

Le WineScan, par sa conception résiste aux vibrations et à la poussière, et peut supporter les conditions extrêmes même sur un poste avancé.



Des informations précises tout au long du processus

Avec le WineScan il est possible de tester un large éventail de matrices d'échantillons dont le moût, le moût en fermentation et le vin fini avec peu ou pas de préparation d'échantillon. Les résultats d'analyse sont disponibles lorsque vous en avez besoin et l'enregistrement automatique des événements apporte une sécurité des résultats dans le cadre de l'assurance Qualité, avec une traçabilité renforcée.

Une interface opérateur intuitive est conçue pour l'utilisation de routine et il est facile de passer de la mesure du moût à celle du vin. Sa conception contre les vibrations permet d'utiliser le WineScan au quai de réception ou en laboratoire.





Spécifications

	WineScan™	WineScan™ SO ₂
Nombre de paramètres possibles :		
Raisin/Moût	29	31
Moût en cours de fermentation	9	9
Vin fini	36	38
Durée d'analyse (secondes/échantillon)	30	30 - 150
Capacité (échantillons/heure)	50 - 120	25 - 120
Option auto-échantillonnage	Oui	Oui
Option module couleur	Oui	Oui
Concept étalonnage	Ouvert (Pente/Intercept + WinISI)	Ouvert (Pente/Intercept + WinISI)
Option assistance Internet	Oui	Oui
Option mise en réseau	Oui	Oui

Paramètres

Les paramètres soulignés sont livrés en standard ou disponibles en option (qualité sanitaire), les autres paramètres ont déjà été développés

MOÛT	MUF	VIN FINI		
<p>Brix</p> <p>Densité</p> <p><u>Acide malique</u></p> <p>pH</p> <p><u>Acide tartrique</u></p> <p>Acidité totale</p> <p><u>SO₂ libre*</u></p> <p><u>SO₂ total*</u></p> <p><u>Pourriture acide</u></p> <p>Alcool</p> <p>Activité fermentative</p> <p><u>Acide gluconique</u></p> <p>Glycérol</p> <p>Pourriture grise</p> <p>Pourriture lactique</p> <p>Acidité volatile</p>	<p><u>Azote alpha aminé</u></p> <p><u>Ammonium</u></p> <p><u>Anthocyanes</u></p> <p><u>Acide citrique</u></p> <p>Intensité colorante</p> <p>Extrait</p> <p>Fructose</p> <p><u>Folin C (polyphénol total)</u></p> <p>Glucose</p> <p><u>Acide lactique</u></p> <p>Potassium</p> <p><u>Sucre réducteur</u></p> <p>Acide succinique</p> <p>DO280</p> <p>DO520</p>	<p><u>CO₂</u></p> <p><u>Densité</u></p> <p><u>Alcool</u></p> <p><u>Glucose+Fructose</u></p> <p><u>Acide malique</u></p> <p><u>pH</u></p> <p><u>Sucre réducteur</u></p> <p>Acidité totale</p> <p><u>Acide volatile</u></p>	<p>Acide citrique</p> <p><u>CO₂</u></p> <p><u>Densité</u></p> <p><u>Alcool</u></p> <p>Acétate d'éthyle</p> <p><u>pH</u></p> <p>Fructose</p> <p>Gluconique</p> <p>Glucose</p> <p><u>Glucose+Fructose</u></p> <p>Cendres</p> <p>Glycérol</p> <p><u>Acide lactique</u></p> <p><u>Acide malique</u></p> <p>Méthanol</p> <p><u>pH</u></p> <p><u>Sucre réducteur</u></p> <p>Acide sorbique</p> <p><u>Acide tartrique</u></p>	<p><u>Acidité totale</u></p> <p><u>Folin C (polyphénol total)</u></p> <p><u>Acidité volatile</u></p> <p><u>SO₂ libre*</u></p> <p><u>SO₂ total*</u></p> <p>+ paramètres de DFW</p> <p>Glycérol</p> <p><u>Acide lactique</u></p> <p><u>Acide malique</u></p> <p><u>pH</u></p> <p><u>A420**</u></p> <p><u>A520**</u></p> <p><u>A620**</u></p>

* Exige configuration SO₂

** Exige le module couleur

FOSS et l'industrie vinicole

En 1999, FOSS a introduit une nouvelle dimension à la vinification moderne sous la forme de l'analyseur WineScan qui autorise une analyse de routine de plusieurs paramètres du moût, du moût sous fermentation et du vin. Cependant, l'histoire de l'analyse rapide de routine du vin commence bien avant.

Pendant des décennies, FOSS a travaillé en collaboration avec des producteurs d'aliments et des agriculteurs en vue d'améliorer les coûts de production et la qualité des produits par l'application de technologies d'analyse puissantes. Un exemple est le recours à la spectroscopie infrarouge par transformée de Fourier (IRTF), qui est une technologie idéale pour l'analyse rapide de plusieurs paramètres dans les échantillons liquides.

L'expertise nécessaire à l'application de la technologie telle que l'IRTF a été une plateforme idéale pour assister l'industrie vinicole. Le résultat aujourd'hui : des solutions d'analyse telles que WineScan, constituées d'un instrument robuste convivial, de calibrages prêts à l'emploi, de logiciels intuitifs et d'installations de mise en réseau qui permettent aux experts de vous aider à gérer les instruments par l'intermédiaire d'Internet. En bref, tout ce dont vous avez besoin pour gérer la majorité de vos tests du moût et du vin durant tout le processus de vinification.



FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Danemark

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk