

OenoFoss™ Go

Des informations immédiates pour une meilleure maîtrise.



Aujourd'hui, la vinification est pleine de défis. Les événements météorologiques extrêmes, les conditions de culture plus difficiles et l'intensification de la concurrence exigent tous que vous soyez mieux informés. Avec OenoFoss™ Go, vous pouvez analyser rapidement les paramètres qualité-clé et ainsi consacrer plus de temps à votre activité.

Des données essentielles sur le vin et le moût de raisin en moins de trois minutes

Les tests-clés pour le vin et le moût de raisin couvrant au total huit paramètres vous permettent d'obtenir instantanément les informations dont vous avez besoin à n'importe quelle étape de la vinification. Des données fiables et fréquentes favorisent une approche plus flexible de la vinification.

Analyse du vin prêt à l'emploi facile à faire fonctionner

L'interface simplifiée facilite le démarrage. Les analyses sont effectuées sur simple pression d'un bouton et les programmes de nettoyage de routine sont faciles à sélectionner, pour une utilisation optimale au fil du temps.

Accessible avec un retour sur investissement qui dure

Plus vous effectuerez d'analyses, plus le coût par échantillons sera bas et plus vous récolterez de données précieuses pour le même investissement. Les coûts de fonctionnement sont prévisibles grâce aux options de service à distance.

Types d'échantillons

Vin fini et moût de raisin

Paramètres

Vin fini : Éthanol, glucose/fructose, acide malique, acidité totale, acidité volatile.

Moût de raisin : Sucres, acide malique, acidité totale, azote assimilable.

Technologie

La technologie FTIR pour l'analyse du vin

Comment commencer ?

Vérifiez l'accès à une alimentation électrique et à Internet.

Suivez le guide d'installation facile à utiliser. Obtenez de l'aide via l'assistance à distance.

Applications

Paramètres	Unité	Gamme de mesure du type de produit		Commentaires
		Moût	Vin fini	
Éthanol	Vol en %.	-	8-16	
Glucose/fructose	g/l	-	0-25	
Solides solubles totaux (°Brix)	g/l	12-27	-	Les solides solubles totaux sont basés sur l'indice de réfraction dans l'expression °Brix
Sucres	g/l	110-240	-	Ce paramètre est basé sur les solides solubles totaux ci-dessus convertis en quantité de sucres. Par la conversion, des performances peuvent être altérées et le paramètre en tant que tel ne fait pas l'objet d'une vérification de validation
Acide malique	g/l	1-8	0-7	
Acidité totale	g/l	2-12	2-5	Exprimé sous forme d'acide sulfurique
Acidité volatile	g/l	-	0-1,0	Exprimé sous forme d'acide sulfurique
Azote assimilable	-	BAS - INTERMÉDIAIRE - ÉLEVÉ	-	Bas = < 200 mg/l Intermédiaire = entre 200 mg/l et 300 mg/l Élevé = > 300 mg/l Tous les résultats sont indicatifs

Spécifications techniques

Durée de l'analyse	Moins de 3 minutes
Durée de préchauffage de l'instrument	2 heures
Intensité sonore	< 70 dB (A)
Échantillonnage	
Volume d'échantillon	5 ml
Préparation des échantillons	Clarification et dégazage requis. Taille des particules inférieure à 10 µm. Clarification par filtration ou centrifugation. Dégazage par agitation vive dans un conteneur fermé.
Température d'échantillon	15 à 25 °C. (Adapter la température de l'échantillon dans l'intervalle de 15 à 25 °C)
Maintenance	
Nettoyage	Automatique et programmable
Analyse	Automatique, intégrée. Option de test automatique
Options	
Étalonnages	FOSS fournit des étalonnages prêts à l'emploi – consulter le tableau des applications ci-dessus

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 CO ₂	< 2 000 ppm
Poids	11 kg (incluant zéro/nettoyants liquides)
Dimensions (H x L x P)	285 x 345 x 280 mm
Environnement	Pour des performances optimales, disposez l'instrument sur une surface stable et à l'abri de vibrations continues et excessives

FOSS

Tél. : +45 7010 3370

info@foss.dk · www.fossanalytics.com

FRA, November 2019