Nový OenoFoss™ GO, mladší bratr WineScanu™

Novinka pro letošní vinobraní

Proč přicházíme s novým OenoFoss ™ Go pro vinaře?

- ✓ Hlavní úlohou malého výrobce vína je zůstat konkurenceschopným a zároveň optimalizovat obrat.
- ✓ Bolestivým místem je nedostatek informací během procesu výroby vína v reálném čase. “Rychlost je kvalita”
- ✓ Benefitem požadovaným většinou malých výrobců je rychlý, snadný a levný přístup k informacím.

Ing. Ondřej Borský
MILCOM servis a.s.

OenoFoss™ Go je perfektním nástrojem pro malé a střední výrobce vína, kteří chtějí činit informovaná rozhodnutí o procesu výroby vína na základě rychlého a snadného měření vzorků moštu a vína, bez závislosti na externí laboratoři.

OenoFoss™ Go pomůže menším vinařům zůstat konkurenceschopnými díky lepšímu přístupu ke znalostem o víně vedoucím k vyšší kvalitě a lepším cenám.

„Až doposud se vaše vinařství opíralo o vaše know-how, instinkt a časově náročné chemické analýzy. Ale časy se mění. S měnícími se vzorci počasí, obtížnými pěstitelskými podmínkami a rostoucí konkurencí musíte být více informováni, abyste nejen udržovali objemy své produkce a vyhnuli se nákladným chybám, ale také, pokud chcete posunout hranice svého portfolia směrem k novým tržním příležitostem. OenoFoss Go nabízí možnost provádět rychlou analýzu klíčových parametrů kvality, což vám umožní jednat okamžitě. Instalace přístroje je velmi snadná. Klíčové testy na víno a hroznový mošt, které pokrývají celkem 9 parametrů, jsou hotové za méně než tři minuty. Bez ohledu na to, jaké je jarní počasí, bez ohledu na to, jaký je proces zrání, bez ohledu na to, jaké komplikace se objevují při kvašení, máte možnost jednat dynamicky, tak, abyste chránili a rozvíjeli svá vína.

4 příležitosti, pomocí kterých vám OenoFoss™ GO pomůže zefektivnit vaši produkci vína

1. Volba optimální doby sklizně

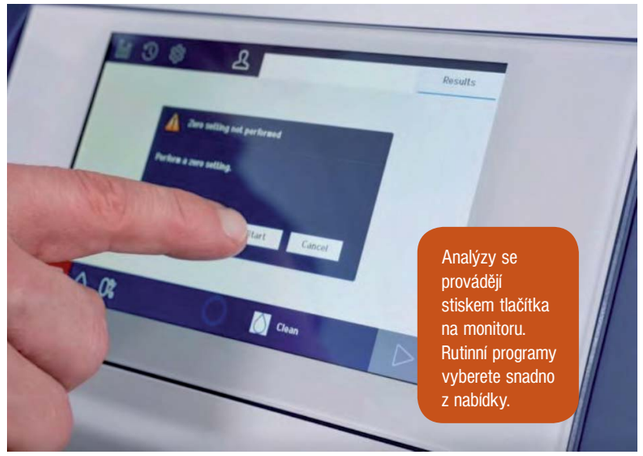
Zvolte optimální čas slizně pomocí měření vývoje zralosti hroznů. Dostupnost analytických dat pro více parametrů zajistí výrazně lepší přehled o kvalitě a zralosti hroznů v různých oblastech vašich vinic.

Uživatelé přístroje OenoFoss obvykle zvyšují počet analýz při dozrávání hroznů. Vinice jsou rozděleny do menších celků/parcel, kde je každá, v období těsně před sklizní, měřena zvlášť na poměr cukernatosti a kyselosti – aby došlo k zajištění dosažení optimální zralosti hroznů.

Parametry měřené u hroznového moštu během sklizně na přístroji OenoFoss™GO:

- *Cukernatost moštu (°Brix)*
- *Kyselina jablečná*
- *Celkové kyseliny*

S OenoFoss™ GO můžete testovat, jak často potřebujete. Čím více analýz provedete, tím nižší bude cena za vzorek a za stejné peníze získáte více hodnotných informací.



Analýzy se provádějí stiskem tlačítka na monitoru. Rutinní programy vyberete snadno z nabídky.

Test na asimilovatelný dusík je prezentován jako nízká, střední, nebo vysoká hodnota. Tento screening slouží k rychlému vyhodnocení procesu a rozhodnutí o dalším postupu kvašení.

2. Pomocí třídění hroznů zvyšte výrobu top vín

Během hektického období vinobraní vám rychlá měření důležitých kvalitativních parametrů pomohou k lepšímu třídění hroznů a tím k získání požadovaných výnosů prvotřídních a ostatních vín. Brzy si vytvoříte model závislosti mezi vinařskými činnostmi a požadovanou kvalitou vína – což vám umožní maximalizovat objem výroby nejlepších vín.

Kvašení lze také lépe naplánovat a mít pod kontrolou, pokud budete mít snadný přístup k důležitým hodnotám cukernatosti, kyselosti a asimilovatelného dusíku.

Parametry měřené u hroznového moštu během sklizně na přístroji OenoFoss™GO:

- *Cukernatost (°Brix)*
- *Kyselina jablečná*
- *Celkové kyseliny*
- *Asimilovatelný dusík*

3. Doladění kvality vína během skladování a archivování

Po ukončení kvašení, kdy jsou vaše nádrže a sudy plné mladého vína, umožní OenoFoss™ GO pravidelné kontroly zrajícího vína rychle a bez dalších finančních nákladů. To znamená, že máte k dispozici všechny potřebné informace k učinění rozhodnutí a pokud by bylo potřeba i k rychlým reakcím.

Parametry měřené u hotového vína na přístroji OenoFoss™GO:

- *Těkavé kyseliny*
- *Etanol*
- *Celkové kyseliny*
- *Glukóza/Fruktóza*
- *Kyselina jablečná*

4. Zlepšete kontrolu kvality před lahvováním

Díky kontrole vína před lahvováním, budete mít jistotu, že víno již nejeví známky aktivity. Rychlé analýzy Vám pomohou k zajištění kvality během míchání a přípravy vína k lahvování díky parametrům jako jsou etanol, pH nebo těkavé kyseliny.

Parametry měřené u vína před lahvováním:

- *Glukóza/Fruktóza*
- *Celkové kyseliny*
- *Etanol*

Žádné další čekání. Nyní můžete rychle analyzovat klíčové parametry kvality kdykoliv. Což vám umožní jednat okamžitě.

Začít analyzovat na přístroji je díky velmi intuitivnímu úvodnímu programu naprosto jednoduché.

Společnost MILCOM servis a.s., která výše uvedený analyzátor pro český a slovenský trh výhradně dodává, zajišťuje svým zákazníkům k přístrojům i nezbytný servis. Spolupracuje v rámci své činnosti na projektech celostátního významu, pravidelně se účastní odborných seminářů a provádí školení. Pokud máte zájem dozvědět se o FOSS přístrojích a našich dalších aktivitách více, neváhejte navštívit naše webové stránky www.milcomservis.cz nebo kontaktujte přímo naše obchodní zástupce.