

# OenoFoss™ 2

Rychlé a spolehlivé rozборы vína a moštu pro každé vinařství



Zatímco senzorické posouzení bude stále srdcem výroby vína, rychlá analýza vína přidává cenný nový pohled pro zlepšení kvality i efektivity.

## Důvěryhodná data z vinohradu do láhve

Rychlé a spolehlivé analýzy odpovídají osvědčenému standardu WineScanu™. Můžete přepínat mezi moštem, moštem během kvašení a hotovým vínem bez rizika pro výkon. A co víc, přístroj se vždy automaticky přizpůsobí novému nastavení.

## Analýza jako s autopilotem

Zaměstnávání brigádníků během rušných období může vést k obavám o kvalitu získaných výsledků. Měření je proto bezpečné a snadné pro každého, například bez nutnosti odplyňování vzorků, jako je sekt.

## Budoucí technologie pro vinařství zítřka

Jedinečná řada analytických balíčků pro OenoFoss™ 2 vám umožňuje začít v malém s několika parametry a podle potřeby přidávat další. OenoFoss™ 2 je také chytrý, aby poskytoval bezprecedentní úroveň podpory a zároveň zajistil, že cenná analytická data budou vždy bezpečná, sledovatelná a snadno dostupná a sdílená.

## Typy vzorků

Mošt, kvašený mošt, šumivé víno, hotové víno

## Analytické modely připravené k použití

Vyberte si z více než 19 parametrů nebo si vyberte balíček podle svého zaměření

## Technika

technologie FTIR

OenoFoss™ 2

ANALYTICS BEYOND MEASURE

## Specifikace

Čas analýzy	Méně než 1,5 min pro hotové víno a mošt a méně než 3,5 min pro mošt během kvašení a šumivé víno.
Úroveň hluku	< 70 db (A)
<b>Vzorkování</b>	
Objem vzorku	6-10 ml
Příprava vzorku	Filtrace nebo odstředění, částičky menší než 25 µm.
Teplota vzorku	15-25 °C
<b>Údržba</b>	
Čištění	Automatické a programovatelné.
Test	Automatický, integrovaný. Možnost self testu.
<b>Možnosti</b>	
Modely	FOSS nabízí analytické modely připravené k použití. Možný výběr z více než 25 parametrů.

## Instalační požadavky

Příkon	100-240 V AC , 50-60 Hz, třída 1, uzemnění
Okolní teplota	15 – 25 °C
Koncentrace CO <sub>2</sub> v okolním prostředí	< 2000 ppm
Okolní vlhkost	< 80 % RH
Umístění	Pro nejlepší výkonnost umístit na stabilní stůl bez nadměrných a stálých vibrací

# Specifikace

Parametry	Jednotky					Komentář
		Mošt	Mošt během kvašení	Hotové víno	Šumivé víno	
<b>Alfa-aminodusík</b>	mg/l	0 - 450				
<b>Čpavek</b>	mg/l	0 - 630				
<b>Hustota</b>	g/ml	1.0200 - 1.1900		0.9870 - 1.0540	0.9870 - 1.0540	
<b>Alkohol</b>	% obj.		0 - 19.1	0 - 19.1	0 - 19.1	
<b>Fruktóza</b>	g/l			0 - 164	0 - 164	
<b>Kys. glukonová</b>	g/l	0 - 9				
<b>Glukóza</b>	g/l			0 - 105	0 - 105	
<b>Glukóza + fruktóza</b>	g/l		0 - 264	0 - 308	0 - 308	
<b>Kys. mléčná</b>	g/l			0 - 4.3	0 - 4.3	
<b>Kys. jablečná</b>	g/l	0 - 27	0 - 7.4	0 - 6.3	0 - 6.3	
<b>pH</b>	-	2.4 - 4.1	2.9 - 3.9	2.7 - 4.6	2.7 - 4.6	
<b>Draslík</b>	mg/l	0 - 5300				
<b>Kys. vinná</b>	g/l	0 - 15				
<b>Titrovatelné kyseliny (pH 8.2)</b>	g/l	0 - 39	0 - 18	0 - 11.3	0 - 11.3	Vyjádřeno jako kys. vinná
<b>Celkové polyfenoly</b>	-			0 - 124	0 - 124	
<b>TSS</b>	g/100g (°Brix)	16 - 29				Model celkových rozpustných pevných látek je založen na referenčním indexu lomu vyjádřeném v % roztoku sacharózy ve vodě.
<b>Celkové cukry</b>	g/l			0 - 47	0 - 47	
<b>Těkavé kyseliny</b>	g/l	0 - 2.3	0 - 2.0	0 - 1.7	0 - 1.7	Vyjádřeno jako kys. octová
<b>Asimilovatelný dusík (YAN)</b>	mg/l	0 - 970				