

Многофункциональный анализатор вина OenoFoss

Производитель: FOSS

Модель: OenoFoss

<https://assa-group.ru/oenofoss>



В Oenofoss это специализированный анализатор для быстрого, рутинного измерения основных параметров в виноделии. Вы можете измерять различные компоненты виноградное сусло, брожение жидкостей и готового вина в две минуты. Анализатор OenoFoss позволяет с высокой точностью определять основные параметры, такие как этанол, pH, яблочная кислота, летучие кислоты, общая кислотность, глюкоза/фруктоза, плотность в сусле, в готовом вине, в сладком вине. Время одного анализа составляет всего 2 минуты. Дополнительный цветовой модуль, дает возможность определять цвет вина в соответствии с международными стандартами.

Он идеально подходит для:

- Тестирование виноградного сусло, чтобы решить время сбора урожая и стратегии
- Виноград сегрегация, основанная на качество и устойчивость параметров
- Брожение планирования и мониторинга
- Индивидуальные баррель контроля качества
- Контроль смешивания и предварительного розлива измерения

Подготовка проб очень проста, поскольку не требуются ни предварительное подогревание, ни разведение образцов. Из игристых вин предварительно необходимо удалить углекислый газ, а сусло - отфильтровать.

Сделать анализ удобным и быстрым.

OenoFoss - это компактный анализатор, простой в использовании для аналитического решения, которое измеряет несколько параметров виноградное сусло, брожение вина должно проходить всего за две минуты. Он заменяет различные трудоемкие процессы анализа, решения с помощью одного теста выполняются на месте. Потому что он настолько быстрый и простой для выполнения тестов, вы обнаружите, что вы можете сделать больше анализа, чаще, давая вам ценную объективную информацию для поддержки вашего решения.

Спелость винограда и сегрегации.

Несколько капель сока достаточно проанализировать образцы винограда с Oenofoss. Список параметров включает в себя органические кислоты, сахара и обоснованность показателей. Это позволяет тесно карте спелости винограда на вашем поместье и планировать урожай вплоть до отдельных блоков. На нескольких параметрах качества позволяют отделить виноград именно по максимальному значению.

Параметры	Параметры Должны при ферментации	Готовое Вино	Цвет
БРИКС, pH, общей кислотности, содержания	Этанол, Общая Кислотность, Яблочная кислота,	Этанол*, Общая кислотность*, яблочная кислота*,	Oenofoss может быть настроен с цветной модуль для анализа ОД

летучих кислот, Альфа-аминного азота, аммиака, Виннокаменная кислота, яблочная кислота, Глюконовая кислота, плотность	фитонциды кислотности, гл юкозы/фруктозы , pH	молочная кислота, летучие кислотность*, Г люкоза/фруктоз а*, глюкозы, фруктозы, pH*, плотность	на 420 нм, 520 нм и 620 нм параллельно с другими параметрами
--	--	---	--

*Сладкое вино существующих калибровок

Винификация управления

Oenofoss дает вам в режиме реального времени, анализа процессов винификации. Вы все равно должны рассмотреть оптимальные условия для роста дрожжей и риск застрял брожения, но с Oenofoss на вашей стороне, вы можете отслеживать тенденции в плотное измерение программы и избежать проблем до их возникновения.

Бочках, Купажирования и розлива

Oenofoss позволяет контролировать отдельные бочки для выявления возможных инфекциями и монитор вино развитии с течением времени, прежде чем оно смешивается и разливается в бутылки. Небольшой объем образца требование является большим преимуществом при частой баррель управляющей программы. Oenofoss является идеальным решением, чтобы помочь в Качество винодельческой продукции на всех этапах от сбора урожая до розлива в бутылки. Oenofoss встроен блок ИК-Фурье для надежного анализа вина. Построены на хорошо проверенных ИК-Фурье (ИК-Фурье) технология позади в мире

наиболее широко используется подпрограмма вино анализатор – использования winescan- в Oenofoss анализатор обеспечивает прочную платформу для анализа вина. Принцип Фурье-ИК-технология для сканирования сусло или вино образца в полной средней инфракрасной области спектра. Свет поглощается в образце, судя по внешнему виду вино составляющих, таких как Сахаров и кислот. Поглощение преобразуется посредством преобразования Фурье математической модели для предсказания концентрации различных составляющих. Фурье дает несколько результатов по многим параметрам очень быстро.

Проверенная технология

Общий вопрос по отношению к Фурье-анализа заключается в следующем: "Можете ли вы доверять результату?"

Ответ заключается в том, что производительность Oenofoss касается сильных встроенных калибровок. Все Oenofoss калибровки готовы к использованию означает, что вы можете начать измерения немедленно. Во время установки, первоначальную настройку агрегата может потребоваться, чтобы удовлетворить ваши точные вина. В дальнейшем, корректировка, это редкий случай и вы можете доверять в итоге. Oenofoss калибровок охватывают широкий спектр аналитических требований. Указания по применению доступны информацией о точности и повторяемости производительности.

Удобный дизайн и интуитивно понятный пользовательский программного обеспечения

Насколько просто использовать?

1. Выберите Тип образца
2. Загрузить образец
3. Нажмите старт
4. Ждем результат
5. Чистый

В отличие от других подразделений ИК, Oenofoss имеет открытую кювету система, которая позволяет очень малых объемов образцов, которые будут применяться. Это является существенным преимуществом при принятии эксклюзивных вин. Открытые кюветы дизайн также делает его очень удобно использовать Oenofoss. Все что нужно-это умение использовать пипетку, чтобы поместить образец в кювету и нажать кнопку "старт". Oenofoss берет на себя все остальное и представляет результаты в две минуты.

Результаты автоматически сохраняются на ПК и в истории в представлениях отображаются события с течением времени. У вас также есть возможность настроить параметры программного обеспечения в целях отражения операций в плане видов вина, идентификация образцов и др.

Калибровки (аналитические программы) разработаны для разных типов вин, они учитывают сезонные колебания и характеристики, а также специфические требования для разных стран. Простая регулировка позволяет учесть местные требования. Готовые калибровки могут быть использованы для основных качественных параметров. Производится анализ красных, белых, розовых и др. вин, включая сладкие.

Технические характеристики

Характеристика	Спецификация	
Параметры Калибровки диапазона	БРИКС: 12 - 27 °По	Плотность: 1.04 - 1.15 г/мл
	Шкале Брикса	
	показатель pH: 2.6 - 4.0	Глюконовая кислота: 0.03 - 4.63 г/л
	Летучие кислоты: 0 - 0.6 г/л	Яблочная кислота: 0,1 - 7.26 г/л
	Та до pH 7,0: 2 - 12 г/л	Винная кислота: 0 - 11,7 г/л
	Альфа-аминного азота: 17 - 345 мг/л	

	Амиака: 0 - 175 мг/л	
Параметры Калибровки диапазона при ферментации	Глю+фру: 0 - 240 г/л показатель pH: 2.6 - 4.0 Та до pH 7.0: 2.0 - 6.5 г/л Яблочная кислота: 0 - 7 г/л Летучие кислоты: 0 - 0.6 г/л Этанол: 0 - 13 Об. %	
Параметры Калибровки диапазона Готовое вино	Глю+фру: 0 - 20 г/л показатель pH: 2.6 - 4.0 Та до pH 7,0: 2 - 5 г/л Яблочная кислота: 0 - 6 г/л Летучие кислоты: 0 - 1,0 г/л Этанол: 8 - 16 Объемных % Плотность: 0.99 - 1.01 г/мл	Молочная кислота: 0 - 4.63 г/л Глюкоза: 0.02 - 10.65 г/л Фруктоза: 0.15 - 10.20 г/л
Калибровка диапазона Сладкое вино	Этанол: 7-19 Объемных % Глюкоза + фруктоза: 0 - 180 г/л Яблочная кислота: 0 - 5.2 г/л Общая кислотность: 0.2 - 6.0 г/л Летучие кислотность: 0 - 1,2 г/л pH: 2.9 - 4.0	
Калибровка диапазона Цвет	Цвет АБС 420: 0 - 1.2 Цвет АБС 520: 0 - 3.0 Цвет АБС 620: 0 - 0.6	
Точность	См. приложение заметки для характеристики производительности	
Повторяемость	См. указания по применению для "сведения о выполнении"	
Анализ времени	ИК-Фурье винный отдел; 2 минут	
Образец температура окружающей среды	10°C - 35°C	
Объем образца	600 мкл должны, должны под брожение или	

	готового вина с помощью ручного дозатора. Закрываем крышку и начала анализа в течение 6 секунд, чтобы гарантировать надежные результаты
Время прогрева прибора	1 час
Чистка	С обычной ткани и используемое моющее средство очистки жидкостей
Пробоподготовка	Уточнить образца с помощью центрифуги или фильтрации. Размер частиц <10 мкм. В случае превышения CO ₂ , дегазации необходимо (например, использовать вакуумный насос или ультразвуковая обработка)
Процедуры калибровки	Склон & Перехватить Регулировка
ЕО пакет	Фосс интегратор с PLS калибровок
Кювета	Кювета с переменной легких путей
Фурье-винный отдел	
Кювета	2 мм (700 мкл)
Блок цвета vis	

Требования к установке

Нормы и допуски

OenoFoss	
Электропитание	100 - 240 В ПЕРЕМ. тока ± 10%, 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	< 50 Вт
Температура окружающей среды	10°C - 35°C
Влажности окружающей среды	< 93% относительной влажности
Вес	Винный блок: 6,3 кг. Цвет блока: 3,8 кг
Размеры (Н×Ш×Д)	189 × 154 × 321 мм (без ПК),

	одинаковый Размер для каждого модуля
Производительность	20 обр. в час
Время проведения анализа	2 минуты
Среды	Поместите прибор на устойчивую поверхность вдали от чрезмерной и продолжительной вибрации. Не располагайте прибор под прямыми солнечными лучами или вблизи открытого окна
Степень защиты	Пылевлагозащита IP40
Уровень шума	< 70 дБ (измеренное значение обычно ниже, чем 45 дБ)
Амплитуда	< 2000 м

<https://assa-group.ru/oenofoss>

**Подберем
оборудование
конкретно под вашу
задачу**

+ 7 495 215-06-01

Позвоните, мы составим для вас коммерческое предложение и проконсультируем в юридических вопросах.