



Анализатор вина и виноматериалов WineScan

Производитель: **FOSS**

Модель: WineScan

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

**Внесен в Государственный реестр средств измерений РФ
под № 61999-15**

Анализаторы вина и виноматериалов OenoFoss предназначены для измерения содержания компонентов и определения титруемой кислотности вина, виноматериалов и сусла.

Принцип действия анализаторов основан на измерении интенсивности инфракрасного излучения, прошедшего через исследуемый образец и дальнейшем расчете содержания определяемых компонентов на основе полученных спектральных данных.

Анализаторы построены на основе инфракрасного фурье-спектрометра. В состав анализатора входят спектрометрический блок со сканирующим интерферометром Майкельсона, блок электроники и система ввода пробы. Для повышения стабильности работы приборов в них применяется внутренняя температурная стабилизация.

Управление анализаторами осуществляется с помощью персонального компьютера к которому они подключаются через

кабель USB. Анализаторы оснащены автономным ПО, которое управляет работой анализатора и отображает, обрабатывает и хранит полученные данные.

Особенности OenoFoss:

- OenoFoss — прибор с уменьшенными габаритами; его можно перемещать между лабораториями, он оборудован ручкой для переноски, возможно питание от автомобильного аккумулятора.
- OenoFoss можно оснастить модулем для определения цвета продукта
- OenoFoss не оборудован насосом, образец помещается в кювету вручную при помощи прилагаемой пипетки.

Метрологические характеристики

Определяемый компонент/параметр	Единица величины	Диапазон измерений	Пределы допускаемой абсолютной погрешности, г/дм ³
Летучие кислоты	массовая концентрация, г/дм ³	0,15...3,0	±0,08
Сахара		0,15...300	±0,07
Лимонная кислота*		0,2...1,0	±0,1
Кислоты титруемые (в пересчете на винную кислоту)		2,0...20	±0,2
Приведенный экстракт		15...50	±2,0
Диоксид серы		20...350	±10

(общий)*			
Спирт этиловый	объемная доля, %	0,5...50	±0,2

*Компонент определяется только с помощью анализатора WineScan

Технические характеристики

Габаритные размеры (Д×Ш×В) анализатора, мм, не более	WineScan	880×540×473
	OenoFoss	321×154×189
Масса анализатора, кг, не более	WineScan	86
	OenoFoss	6,3
Напряжение питания переменного тока частотой 50±1 Гц, В		220 (+22/-33)
Потребляемая мощность	WineScan	500
Комплектность	средства измерений	
более		

- анализатор
- руководство по эксплуатации (книга и электронная версия на компакт-диске)
- методика поверки МП-242-1927-2015

Поверка

Осуществляется по документу МП-242-1927-2015 «Анализаторы вина и виноматериалов WineScan и OenoFoss. Методика поверки», утвержденному ГЦИ СИ ФГУП «ВНИИМ им. Д.И.Менделеева» 05.07.2015 года.

Основные средства поверки: Образцы вина или виноматериалов, массовая доля компонентов в которых определены в соответствии с методиками, изложенными в следующих стандартах:

Наименование определяемого компонента	Номер ГОСТ
Летучие кислоты	32001-2012
Сахара	13192-73 или 27198-97
Лимонная кислота	32113-2013
Кислоты титруемые (в пересчете на винную кислоту)	32114-2013 или 25555.0-82
Приведенный экстракт	32000-2012
Диоксид серы (общий)	32115-2013
Спирт этиловый	32095-2013

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

Подберем оборудование конкретно под вашу задачу

+ 7 495 215-06-01

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