

## OenoFoss™

Schnelle Qualitätskontrolle während der Weinherstellung



ANALYTICS BEYOND MEASURE

OenoFoss™ ist ein kompaktes, einfach zu bedienendes System zum Messen verschiedener Parameter in Traubenmost, gärendem Most oder Wein in nur zwei Minuten.

### Schnelle Analyse während der gesamten Weinherstellung

Das System ersetzt andere zeitaufwändige Analysemethoden durch eine einzige Messung, die ohne große Vorbereitung erfolgen kann. Da Messungen schnell und einfach durchgeführt werden, können Sie jederzeit beliebig viele Proben analysieren und hierdurch wertvolle Informationen erhalten um bestmögliche Entscheidungen während der Vinifikation zu treffen.

### Wichtige Analysedaten mit einem einzigen Tropfen Most

Wählen Sie den Zeitpunkt der Lese und optimieren Sie die Traubenlese je nach Traubenreife: Objektive Messungen der Reife und Gesundheit der Trauben sind während der stressigen Weinlese eine wichtige Entscheidungshilfe. Die wichtigen Parameter schließen Organische Säuren und Zucker mit ein.

### Kosten-Überwachung des Herstellungsprozesses

Durch die Echtzeit-Analysen können Sie Ihre Weine jederzeit beobachten. So können Sie beispielsweise mit rechtzeitigen Informationen ein Stocken der Gärung verhindern. Natürlich können Sie auch kontrollieren, ob die Hefe alle wichtigen Nährstoffe für Ihr Wachstum hat.

#### Probenarten

Traubenmost, gärender Most, Wein

#### Parameter

Die wichtigsten Qualitäts-Parameter

#### Technologie

FTIR (Fourier Transform-Infrarot-Spektroskopie)

# Spezifikationen

## Applikationen

Komponenten	Einheit	Bereiche innerhalb des Produkttyps*				Anmerkungen
		Most	Vergorener Most	Fertiger Wein	Süsswein	
Farbe Abs. A420 nm	Absorbanz-Einheiten			0,002 – 1,20		2 mm Küvette
Farbe Abs. A520 nm	Absorbanz-Einheiten			0,08 – 3,0		2 mm Küvette
Farbe Abs. A620 nm	Absorbanz-Einheiten			0,02 – 0,40		2 mm Küvette
NOPA	mg/l	25 – 275				
Ammonium	mg/l	20 – 150				
Dichte	g/ml	1,04 – 1,15		0,99 – 1,03		
Ethanol	% Vol.		0,5 – 12,5	10 – 16	8 – 19	
Fruktose	g/l			0,2 – 10,2		
Glukonsäure	g/l	0,2 – 3,2				
Glukose	g/l			0,2 – 10,5		
Glukose/Fruktose	g/l		5 – 240	0,2 – 20	5 – 140	
Milchsäure	g/l			0,2 – 3,5		
Äpfelsäure	g/l	0,5 – 8,1	0,5 – 6,2	0,2 – 5,5	0,2 – 4,5	
OD 280	Keine	10 – 80				
pH	Keine	2,9 – 3,9	3,1 – 3,8	2,9 – 4,0	2,8 – 4,0	
Weinsäure	g/l	2 – 7				
Gesamtsäure	g/l	2 – 12	2,2 – 6,2	2,6 – 6,5	2,2 – 5,5	Ausgedrückt als Schwefelsäure
Gesamtzucker	g/l			1 – 50		
Gesamt lösliche Feststoffe	°Brix	12,5 – 22,5				
Flüchtige Säure	g/l	0,1 – 0,6 **	0,1 – 0,7	0,2 – 1,1	0,1 – 1,2	Ausgedrückt als Essigsäure

\*Leistungsdetails sind in den Anwendungshinweisen für Komponenten und Produkttypen aufgeführt.

\*\*Kalibration basiert auf Essigsäure.

## Technische Daten

Analysedauer	FTIR Weinanalysator; 2 Minuten
Proben- und Gerätetemperatur:	10 – 35 °C
Geräte-Aufwärmzeit	1 Stunde
<b>Probennahme</b>	
Probenvolumen	1 ml
Probenvorbereitung	Klärung und Entgasung erforderlich. Partikelgrößen kleiner 10 µm. Klärung durch Filtrieren oder Zentrifugieren. Entgasung durch kräftiges Schütteln im geschlossenen Behälter.
<b>Wartung</b>	
Reinigung	Mit Papiertuch und flüssigem Reinigungsmittel
Test	Selbsttest mit Geräte Diagnose Reagenz (IDR)
<b>Optionen</b>	
Kalibrationen	FOSS bietet gebrauchsfertige Kalibrationen – siehe unten stehende Anwendungsliste
Farbeinheit	2 mm Küvette

## Installationsanforderungen

Stromversorgung	100 – 240 VAC ± 10 %, 50 – 60 Hz
Stromverbrauch	66 VA [max. der Stromversorgung]
Umgebungstemperatur	10 – 35 °C
Umgebungsluftfeuchtigkeit	<93 % RL
Gewicht	Weineinheit 6,3 kg Farbeinheit: 3,8 kg
Abmessungen (H x B x T)	189 x 154 x 321 mm (ohne PC), alle Module größengleich
Umgebung	Für beste Leistungen, platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche ohne starke und dauerhafte Erschütterungen. Setzen Sie das Gerät keiner dauerhaften Sonneneinstrahlung aus und platzieren Sie es nicht in der Nähe eines geöffneten Fensters.

# FOSS

FOSS GmbH  
Tel.: +49 40 853 99 79 0  
info@foss.de · www.foss.de  
DE, October 2018