

FOSS

SOLUCIONES VINÍCOLAS

LA GAMA DE PRODUCTOS COMPLETA



ANALYTICS BEYOND MEASURE

GAMA DE PRODUCTOS

WineScan™ SO₂



WineScan™ es el mejor instrumento que hay para realizar análisis precisos y eficaces, cada día, en laboratorios y en plantas vinícolas o de embotellado con mucha carga de trabajo.

Hay distintas opciones, adecuadas a cada aplicación, incluidas funciones de muestreo automático y la opción de comprobar el color o el dióxido de azufre, junto con otros parámetros clave. Con el paquete de calibración completo (42 calibraciones, WineScan SO₂ le proporciona un análisis multicomparto y sólido, que abarca más de 21 parámetros posibles, incluido el SO₂ total y libre. En tan solo 150 segundos y unas pocas gotas de las muestras, dispondrá de datos para optimizar su vino, segregación de la uva y la eficacia de su negocio.

WineScan™



WineScan™ es un instrumento muy fiable, ideal para realizar análisis precisos y eficaces, cada día, incluso en laboratorios o bodegas con mucha carga de trabajo.

WineScan proporciona 20 parámetros de control de calidad importantes para facilitar la toma de decisiones clave, que mejorarán los resultados a largo plazo. La amplia selección de opciones para adaptarse a sus aplicaciones incluye auto-muestreo, color y otros parámetros clave. Uno de esos parámetros es el paquete del índice sanitario de la uva, que le permite evaluar la calidad de la uva y facilitar una separación óptima en el momento de recibir la uva.

OenoFoss™



OenoFoss™ es una solución analítica compacta que mide distintos parámetros de mosto de uva, mosto en fermentación o vino, en tan solo dos minutos.

Viene a sustituir a diversas soluciones analíticas que tardaban mucho más tiempo, y permite realizar una única prueba in situ. Unas pocas gotas de mosto en fermentación o de vino terminado bastan para ofrecerle valiosa información objetiva que le permitirá respaldar rápidamente sus decisiones, desde la maduración de la uva hasta el embotellado.

OenoFoss Go™



OenoFoss™ Go es un laboratorio vinícola 'listo para usar' fácil de poner en marcha y de utilizar y que le proporciona datos decisivos sobre el mosto de uva y el vino en menos de tres minutos.

Las pruebas clave del vino y el mosto de uva que abarcan un total de ocho parámetros le proporcionan los conocimientos inmediatos que necesita en todas las fases del proceso de la elaboración del vino, mientras que los datos fiables y frecuentes fomentan la adopción de un enfoque más eficiente de cara a la elaboración del vino. Cuantas más pruebas realice, más bajo será el coste por muestra y más valiosos serán los conocimientos que obtenga por el mismo dinero.

PARÁMETROS POR SOLUCIÓN

	WineScan™ SO ₂	WineScan™	OenoFoss™	OenoFoss Go™
Mosto	SO ₂ libre SO ₂ total Sólidos solubles totales (Brix) Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total Etanol Ácido glucónico Glicerina Acidez volátil Nitrógeno alfa-aminado Amoníaco Extracto Fructosa Glucosa Ácido láctico Potasio Azúcar reductor Glucosa/fructosa	Sólidos solubles totales (Brix) Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total Etanol Ácido glucónico Glicerina Acidez volátil Nitrógeno alfa-aminado Amoníaco Extracto Fructosa Glucosa Ácido láctico Potasio Azúcar reductor Glucosa/fructosa	Sólidos solubles totales (Brix) Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total Ácido glucónico Acidez volátil Nitrógeno alfa-aminado Amoníaco	Sólidos solubles totales (Brix) Ácido málico Acidez total Nitrógeno asimilable por la levadura
Mosto en fermentación	CO ₂ Densidad Etanol Glucosa/fructosa Ácido málico pH Azúcar reductor Acidez total Acidez volátil	CO ₂ Densidad Etanol Glucosa/fructosa Ácido málico pH Azúcar reductor Acidez total Acidez volátil	Etanol Glucosa/fructosa Ácido málico pH Acidez total Acidez volátil	
Vino Terminado	SO ₂ libre SO ₂ total A420*** A520*** A620*** Ácido cítrico CO ₂ Densidad Etanol Fructosa Ácido glucónico Glucosa Glucosa/fructosa Glicerina Ácido láctico Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido sórbico Ácido tartárico Acidez total Polifenol total (Folin-C) Acidez volátil**	A420*** A520*** A620*** Ácido cítrico CO ₂ Densidad Etanol Fructosa Ácido glucónico Glucosa Glucosa/fructosa Glicerina Ácido láctico Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido sórbico Ácido tartárico Acidez total Polifenol total (Folin-C) Acidez volátil**	A420*** A520*** A620*** Polifenoles totales (OD 280) Densidad Etanol Fructosa Glucosa Glucosa/fructosa Ácido láctico Ácido málico pH Acidez total Acidez volátil** Azúcar Total*	Etanol Glucosa/fructosa Ácido málico Acidez total Acidez volátil**
Vino dulce			Etanol Glucosa/fructosa Ácido málico pH Acidez total Acidez volátil**	

*Vino base para el vino espumoso. **Calibración basada en el ácido acético. ***Precisa módulo de color.

FOSS

FOSS
Avda. Josep Tarradellas, 8-10
08029 -BARCELONA
España

Tel.: +34 934 949 940

infofoss@foss.es
www.foss.es

ES, February 2019