Описание Тестер для контроля FOSS OenoFoss 2

Быстрый и простой в использовании OenoFoss™ 2 позволяет принимать более обоснованные решения, например, когда собирать виноград, как контролировать ферментацию или когда разливать в бутылки. Виноделы могут снизить риск дорогостоящих ошибок, получая при этом информацию, которая поможет расширить границы виноделия в соответствии с новыми рыночными возможностями.

OENOFOSS™ 2 ПРИСОЕДИНЯЕТСЯ К КОМАНДЕ

Прибор размером с коробку из-под обуви легко установить на винодельне в качестве дополнительного члена команды виноделов. Интуитивно понятный пользовательский интерфейс и простота обработки проб позволяют любому провести достоверное измерение. Просто поместите образец в прибор, и результаты по нескольким параметрам будут получены менее чем за 1,5 минуты. для готового вина и сусла – менее 3,5 мин. для сусла брожения и игристого вина.

ТОЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ БЕЗ ДЕГАЗАЦИИ ПРОБ СУСЛА ИЛИ ИГРИСТОГО НАПИТКА

OenoFoss™ 2 позволяет вам получить немедленное и объективное измерение, которое действительно представляет образец, например, нет необходимости дегазировать образцы сусла в процессе брожения или игристого вина.

Простота использования и надежность особенно важны в периоды занятости, когда часто нанимается временный персонал. Кто бы его ни использовал, OenoFoss 2 предоставляет обширную информацию, которая позволяет виноделам полностью контролировать процесс виноделия.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ВЕДУЩЕМУ В ОТРАСЛИ WINESCAN

Производительность OenoFoss™ 2 основана на эталонном анализаторе WineScan™, который десятилетиями служил виноделам и винным лабораториям. Это связано с тем, что аналитические пакеты для WineScan и OenoFoss 2 основаны на огромном общем пуле глобальных данных. Данные были получены в течение многих лет партнерства с винодельческой промышленностью и отражают вегетационные сезоны и регионы со всего мира.

ПОДХОДИТ ДЛЯ ВАШЕЙ ВИНОДЕЛЬНИ СЕГОДНЯ И ЗАВТРА

Уникальный набор аналитических пакетов для OenoFoss™ 2 позволяет вам начать с небольшого количества параметров и добавлять их по мере необходимости.

OenoFoss 2 также оснащен интеллектуальными функциями, обеспечивающими беспрецедентный уровень поддержки, гарантируя при этом, что ценные аналитические данные всегда находятся в безопасности, отслеживаются, а также легко доступны и доступны для обмена.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Параметры	Единицы	Диапазоны внутри типа продукта				Комментарии
		Должен	Должно находиться в стадии брожения	Готовое и сладкое вино	Игристое вино	
Альфа-аминный азот	мг/л	0–450				
Аммиак	мг/л	0–630				
Плотность	г/мл	1.0200 - 1.1900		0,9870 - 1,0540	0,9870 - 1,0540	
Спирт этиловый	% об.		0 - 19,1	0 - 19,1	0 - 19,1	
Фруктоза	г/л			0–164	0–164	
Глюконовая кислота	г/л	0–9				
Глюкоза	г/л			0–105	0–105	
Глюкоза + фруктоза	г/л		0–264	0–308	0–308	
Молочная кислота	г/л			0–4,3	0–4,3	
Яблочная кислота	г/л	0–27	0–7,4	0–6,3	0–6,3	
pH	-	2,4 - 4,1	2,9 - 3,9	2,7 - 4,6	2,7 - 4,6	
Калий	мг/л	0 - 5300				
Винная кислота	г/л	0–15				
Общая кислотность по конечной точке pH 7,0.	г/л	0–25	0–13	0–7,7	0–7,7	Выражается как серная кислота

Общая кислотность по конечной точке pH 8,2.	г/л	0–39	0–18	0–11,3	0–11,7	Выражается как винная кислота
Общая кислотность по конечной точке pH 7,0.	г/л	0–38	0–11,7	0–11,7	0–11,7	Выражается как винная кислота
Общая кислотность по конечной точке pH 8,2.	г/100мл	0–3,9	0–1,1	0–1,1	0–1,1	Выражается как винная кислота
Всего полифенолов	-			0–124	0–124	
Всего растворимых сухих веществ	г/100 г (°Брикса)	16 - 29				Модель общего количества растворимых твердых веществ основана на эталонном показателе преломления, выраженном в массовых % раствора сахарозы в воде.
Общее количество растворимых сухих веществ по Бауме	г/100г (°Боме)	3,5 – 23				Общее количество растворимых твердых веществ по модели Боме основано на эталонной плотности, выраженной в весовых % рассола.
Общее количество растворимых сухих веществ по Babo	г/100г (°Бабо)	5,3 - 35,1				Модель общего содержания растворимых твердых веществ, разработанная Бабо, основана на эталонной плотности виноградного сока и выражена в весовых процентах сахара.
Общее количество растворимых сухих веществ по Oechsle	(°Э)	25 - 188				Модель общего содержания растворимых твердых веществ, разработанная Оксле, основана на эталонной плотности виноградного сока и выражается формулой.
Общее количество растворимых сухих веществ по сукре	г/л	48 - 456				Модель общего количества растворимых твердых веществ основана на эталонном показателе преломления, выраженном в г/л раствора сахара в воде.
Общий сахар	г/л			0–47	0–47	
Летучая кислотность	г/л	0–1,9	0–1,4	0–1,4	0–1–4	Выражается как серная кислота
Летучая кислотность	г/л	0–2,3	0–2,0	0–1,7	0–1,7	Выражается как уксусная кислота
Усвояемый дрожжами азот (ЯН)	мг/л	0–970				

Характеристики Тестер для контроля FOSS OenoFoss 2

Техническая спецификация	
Время анализа	Менее 1,5 мин. для готового вина и сусла – менее 3,5 мин. для сусла брожения и игристого вина
Уровень шума	< 70 дБ (А)
Выборка	
Объем образцов	6-10 мл
Базовые приготовления	Требуется разъяснение. Осветление фильтрованием или центрифугированием. Размер частиц менее 25 мкм.
Температура образца	15-25 °C
Обслуживание	
Очистка	Автоматический и программируемый
Тест	Автоматический, встроенный. Возможность самотестирования
Параметры	
Модели	FOSS предоставляет готовые к использованию модели
Требования к установке	
Источник питания	(от 100 до 240 В) В – 50/60 Гц
Потребляемая мощность	12В, 5А, - 60Вт
Температура окружающей среды	15-25 °C
Влажность окружающей среды	< 80 % относительной влажности
Концентрация CO2 в окружающей среде	< 2000 частей на миллион
Масса	11 кг (включая нулевые/чистые жидкости)
Размеры (ВхШхГ)	285 x 345 x 280 мм
Среда	Для достижения наилучших результатов поместите прибор на устойчивую поверхность вдали от чрезмерных и постоянных вибраций.

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83