

## WineScan™ 3 & WineScan™ 3 SO<sub>2</sub>

Lumea ta in continuă expansiune a cunoașterii analitice



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Soluțiile WineScan™ 3 și WineScan™ 3 SO<sub>2</sub> oferă o platformă analitică cu totul nouă pentru analiză rapidă și multiparametrică a vinului.

### Date precise atunci când sunt necesare

Fiabilitate excelentă construită pe baza unică de calibrare WineScan, care reprezintă date de referință pe parcursul anotimpurilor, tipurilor de vin și regiunilor. Tehnologia de sub-probe capturează datele necesare pentru rezultate extrem de reprezentative. Mai mulți parametri sunt furnizați în 30 de secunde sau în 2 minute, dacă SO<sub>2</sub> liber și total sunt incluse.

### Rezultate care nu încetează să curgă

Sistemul de curgere robust și analiza SO<sub>2</sub> asigură că puteți testa mai mult cu mai puțină întreținere. Standardizarea automată a instrumentelor menține performanța la cote înalte. O opțiune de autosampler poate livra până la 130 de teste pe ora, fără supraveghere.

### Mai mult timp pentru producția de vin

Folosiți mai puțin timp pentru obținerea rezultatelor și mai mult timp pentru a le folosi pentru a îmbunătăți calitatea vinului. Rezultatele extrem de consistente reduc necesitatea de a efectua măsurători replică pentru a confirma validitatea acestora. Software-ul și conectivitatea permit niveluri fără precedent de suport, păstrând în același timp datele valoroase ale analizei în condiții de siguranță, ușor de urmărit și accesibile.

### Tip de probă

Must, must în timpul fermentației, vin finit

### Modele analitice gata de utilizare

Modelele acoperă peste 30 de parametri-cheie de control al calității, inclusiv SO<sub>2</sub> liber și total

### Technologie

Spectroscopie în infraroșu cu transformata Fourier (FTIR). Pentru analiza SO<sub>2</sub>, gazul SO<sub>2</sub> este eliberat din esanțion și apoi scanat folosind lumina UV.

# Specificatii

Parametrii		Caracteristici pe intervale in functie de produs			Observatii
Componente	Unitati	Must	Must in fermentatie	Vin produs finit	
Azot alfa aminic	mg/L	0 - 460			Metoda de referinta: NOPA Utilizat pentru calculul YAN
Amoniac	mg/L	0 - 300			Utilizat pentru calculul YAN
Acid citric	g/L	0 - 5.4		0 - 1.0	
CO2	mg/L			0 - 2800	
Densitate	g/mL	1.0200 - 1.2500	0.9900 - 1.1400	0.9800 - 1.1900	Densitatea pentru must poate fi prezentata in alte unitati, cum ar fi Babo, Baumé, Oechsle. Modelul poate fi convertit in aceste unitati folosind caracteristica de componenta calculata si formula potrivita.
Etanol	% Vol.	0 - 19.0	0 - 19.0	0 - 19.0	
Extract	g/L	0 - 300			
Fructoza	g/L	0 - 170	0 - 137	0 - 170	
Acid gluconic	g/L	0 - 9.0		0 - 5.7	
Glucoza	g/L	0 - 200	0 - 138	0 - 90	
Glucoza + fructoza	g/L	0 - 390	0 - 260	0 - 265	
Glicerol	g/L	0 - 12.0		0 - 21.0	
Acid lactic	g/L	0 - 4.3	0 - 4.0	0 - 7.5	
Acid malic	g/L	0 - 26.0	0 - 7.3	0 - 6.3	
pH		2.4 - 4.6	2.8 - 4.3	2.8 - 4.4	
Potasiu	mg/L	0 - 5300			
Zahar reducător	g/L	0 - 430	0 - 259	0 - 200	
Acid sorbic	mg/L			0 - 940	
Acid tartric	g/L	0 - 16.0		0 - 8.1	
Aciditate totala la pH 7.0	g/L	0 - 25.0	0 - 13.0	0 - 7.6	Exprimata ca acid sulfuric
Aciditate totala la pH 8.2	g/L	0 - 39.0	0 - 20.3	0 - 12.8	Exprimata ca acid tartric
Polifenoli totali				0 - 120	
Solide totale solubile	g/100g (°Brix)	16 - 30			Solide totale solubile pentru must pot fi prezentate in alte unitati, cum ar fi g/L de zahar. Modelul poate fi convertit in aceste unitati utilizand

					caracteristica de componenta calculata si formula potrivita.
Aciditate volatila	g/L	0 - 2.3	0 - 2.0	0 - 1.7	Exprimata ca acid acetic
<b>Parametrii</b>		<b>Caracteristici pe intervale in functie de produs</b>			
<b>Optiuni</b>	<b>Unitati</b>	<b>Must</b>	<b>Must in fermentatie</b>	<b>Vin produs finit</b>	<b>Observatii</b>
Azot alfa aminic	mg/L		0 - 350		Parte din pachetul YAN pentru mustul aflat in fermentatie
Amoniac	mg/L		0 - 300		Parte din pachetul YAN pentru mustul aflat in fermentatie
Tanin by BSA (Bovine Serum Albumin)	mg/L*			0 - 1100	Parte din pachetul de tanin
Tanin by MCP (Methyl Cellulose Precipitable Proteins)	mg/L**			0 - 3700	Parte din pachetul de tanin
SO <sub>2</sub> liber	mg/L	0 - 75		0 - 100	Inclus în WineScan 3 SO2
SO <sub>2</sub> total	mg/L	0 - 130		0 - 250	Inclus în WineScan 3 SO2
A420 nm				0 - 1.0 0 - 2.5***	Inclus cu modulul de culoare
A520 nm				0 - 1.2 0 - 3.5***	Inclus cu modulul de culoare
A620 nm				0 - 0.3 0 - 1.4***	Inclus cu modulul de culoare
Alti parametri					Contactati biroul local FOSS.

\*) Echivalent de catechină

\*\*) Echivalent de epicatechină

\*\*\*) Interval larg cu performanță redusă

## Specificatiile instrumentului

Capacitatea probelor	Manual: 120 de probe pe ora Autoproba: 130 de probe pe ora SO2: 27 de probe pe ora
Volumul probelor (vin finit)	5,5 mL pentru proba manuala. 9 mL pentru autopropa
Pregatirea unei probe	Clarificare prin filtrare sau centrifugare. Dimensiunea particulelor mai mica de 25 μm.
Temperatura probei	10 °C până la 35 °C
Alimentare electrica	100 - 240 VAC ±10%, categorie de supratensiune II, grad de poluare 2, 50/60 Hz.
Consum de energie	400 VA
Temperatura ambianta	10 °C până la 35 °C
Umiditate relativa	< 93% RH
Altitudine	< 2000 m
Vibratii	Asezati WineScan 3 pe o banca stabila fara vibratii
Greutate	43 kg (+10 kg cu SO2)
Dimensiuni (l x L x h)	750 x 450 x 408 mm

Spatiu pe banca (l x L) cu PC	1300 x 55 cm, operat cu un PC extern
Spatiu minim intre WineScan™ 3 si pereti	20 cm
<b>Intretinere</b>	
Curatare	Automata si programabila
Testul de autotestare al instrumentului	Automat, integrat (secvente suplimentare de testare disponibile)

## Specificatiile instrumentului

### Optiuni

Modul de culoare	Incorporat sau adaugat ulterior		
Modul SO <sub>2</sub>	Incorporat sau adaugat ulterior		
Autosampler (extern, adaugat ulterior)	<b>Sursa de alimentare</b>	<b>Dimensiuni (l x L x h)</b>	<b>Greutate</b>
	100 - 240 VAC ± 10% 50 - 60 Hz ; 1,04 A Intrare pentru autopropa: 24 V CC; 3,33 A	62 × 33 × 59 cm (cu sonda de proba, cabluri si tuburi montate)	11,7 kg

FOSS

Tel.: +45 7010 3370 info@foss.dk ·

www.fossanalytics.com

GB, October 2023