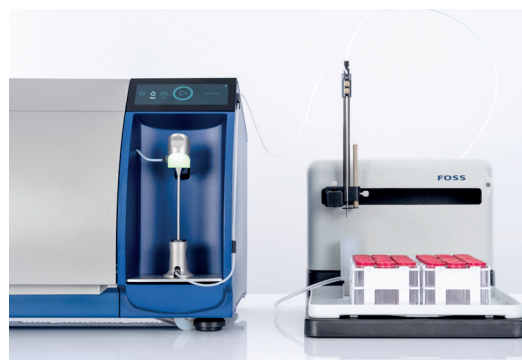
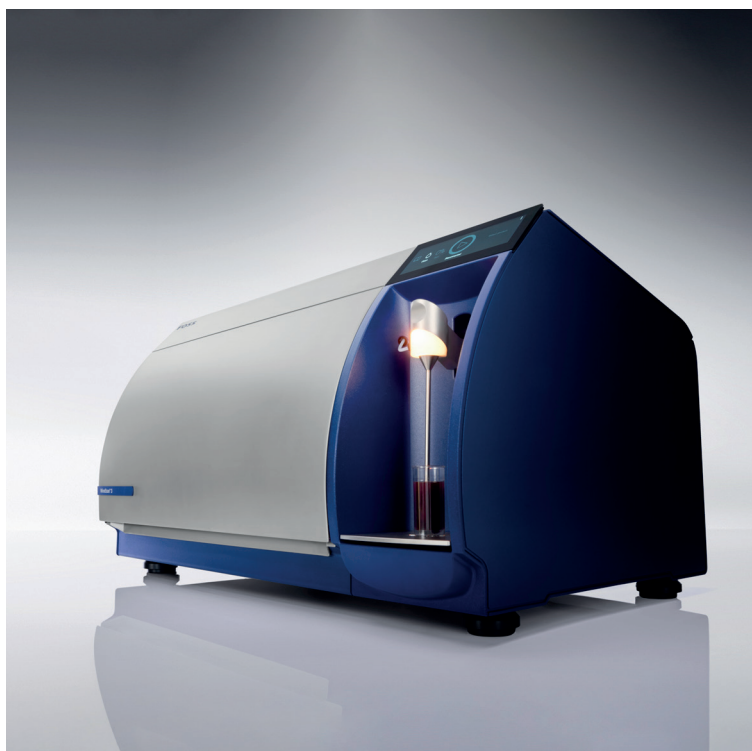


FOSS

WineScan™ 3 et WineScan™ 3 SO₂

Votre univers de suivi analytique



ANALYTICS BEYOND MEASURE

Les solutions WineScan™ 3 et WineScan™ 3 SO₂ se composent d'une toute nouvelle plateforme analytique pour un contrôle multiparamétrique rapide des vins.

Des données précises quand vous en avez besoin.

Une fiabilité exceptionnelle construite sur des bases de données de calibration uniques des WineScan qui incluent des analyses de référence effectuées sur tous les types de vins, collectés sur plusieurs années et dans toutes les régions. La technologie de sous-échantillonnage scanne en continu les données requises pour obtenir des résultats hautement représentatifs. L'ensemble des paramètres est délivré en 30 secondes ou en 2 minutes, si le SO₂ libre et total est inclus.

Des résultats qui ne cessent d'arriver.

Le système de pompage robuste et la mesure du SO₂ vous permettent de faire plus d'analyses avec moins de maintenance. La standardisation automatique des instruments garantit des performances optimales. Un passeur d'échantillons en option peut réaliser jusqu'à 130 tests par heure, sans surveillance.

Davantage de temps pour la vinification

Passez moins de temps à réaliser les analyses et davantage à les utiliser pour améliorer votre vinification. Les résultats parfaitement cohérents réduisent le besoin de répéter les mesures pour confirmer leur validité. Le logiciel et la connectivité permettent des niveaux d'assistance sans précédent tout en assurant la sécurité, la traçabilité et l'accessibilité de vos précieuses données d'analyse.

Type d'échantillon

Moût, moût en fermentation et vin fini

Modèles analytiques prêts à l'emploi

Les modèles couvrent plus de 30 paramètres clés de contrôle qualité, y compris le SO₂ libre et total.

Technologie

Spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier (IRTF) Pour l'analyse du SO₂, le SO₂ est libéré de l'échantillon sous forme gazeuse et ensuite scanné dans une lumière UV.

Données techniques

Paramètres		Plages de mesure par type de produit			
Composants	Unité	Moût	Moût en fermentation	Vin Fini	Commentaires
Azote alpha-aminé	mg/L	0 - 460			Méthode de référence : NOPA Utilisé pour calculer YAN (N-Assimilable)
Azote Ammoniacal	mg/L	0 - 300			Utilisé pour calculer YAN (N-Assimilable)
Acide Citrique	g/L	0 - 5,4		0 - 1,0	
CO ₂	mg/L			0 - 2 800	
Densité	g/mL	1,0200 - 1,2500	0,9900 - 1,1400	0,9800 - 1,1900	La masse volumique du moût peut être exprimée avec d'autres unités, par ex. en degré Babo, Baumé, Oechsle. Le modèle peut être converti en une telle unité en utilisant la fonction de paramètre calculé et la formule adaptée.
Éthanol	Vol en %	0 - 19,0	0 - 19,0	0 - 19,0	
Extrait	g/L	0 - 300			
Fructose	g/L	0 - 170	0 - 137	0 - 170	
Acide gluconique	g/L	0 - 9,0		0 - 5,7	
Glucose	g/L	0 - 200	0 - 138	0 - 90	
Glucose + fructose	g/L	0 - 390	0 - 260	0 - 265	
Glycérol	g/L	0 - 12,0		0 - 21,0	
Acide lactique	g/L	0 - 4,3	0 - 4,0	0 - 7,5	
Acide Malique	g/L	0 - 26,0	0 - 7,3	0 - 6,3	
pH		2,4 - 4,6	2,8 - 4,3	2,8 - 4,4	
Potassium	mg/L	0 - 5 300			
Sucre réducteur	g/L	0 - 430	0 - 259	0 - 200	
Acide sorbique	mg/L			0 - 940	
Acide tartrique	g/L	0 - 16,0		0 - 8,1	
Acidité totale par point final pH 7,0	g/L	0 - 25,0	0 - 13,0	0 - 7,6	Exprimé en acide sulfurique
Acidité totale par point final pH 8,2	g/L	0 - 39,0	0 - 20,3	0 - 12,8	Exprimé en acide tartrique
Polyphénols totaux				0 - 120	
Solides solubles totaux	g/100 g (Brix)	16 - 30			Les solides solubles totaux pour le moût peuvent être exprimés avec d'autres unités, par ex. en g/L de sucre. Le modèle peut être converti en une telle unité en utilisant la fonction de paramètre calculé et la formule adaptée.
Acidité volatile	g/L	0 - 2,3	0 - 2,0	0 - 1,7	Exprimé en acide acétique

Paramètres

		Plages de mesure par type de produit			
Options	Unité	Moût	Moût en fermentation	Vin Fini	Commentaires
Azote alpha-aminé	mg/L		0 - 350		Partie du YAN (N-Ass.) pour le pack Moût en Fermentation
N-Ammoniacal	mg/L		0 - 300		Partie du YAN (N-Ass.) pour le pack Moût en Fermentation
Tanin par méthode BSA	mg/L *			0 - 1100	Fait partie du pack Tanin
Tanin par méthode BSA	mg/L **			0 - 3 700	Fait partie du pack Tanin
SO ₂ libre	mg/L	0 - 75		0 - 100	Inclus dans le WineScan 3 SO ₂
SO ₂ total	mg/L	0 - 130		0 - 250	Inclus dans le WineScan 3 SO ₂
A420 nm				0 - 1,0 0 - 2,5***	Inclus avec le module couleur
A520 nm				0 - 1,2 0 - 3,5***	Inclus avec le module couleur
A620 nm				0 - 0,3 0 - 1,4***	Inclus avec le module couleur
Autres paramètres					Contactez votre bureau Foss local.

*) Équivalent catéchine

**) Équivalent épicatechine

***) Large gamme avec des performances réduites

Spécifications de l'instrument

Capacité d'échantillonnage	Manuel : 120 échantillons par heure Passeur automatique d'échantillons : 130 échantillons par heure SO ₂ : 27 échantillons par heure
Volume d'échantillon (vin fini)	5,5 mL pour le mode manuel 9 mL pour le passeur automatique
Préparation des échantillons	Clarification par filtration ou centrifugation. Taille des particules inférieure à 25 µm.
Température de l'échantillon	10 °C à 35 °C
Alimentation électrique	100 – 240 V CA ±10 %, catégorie de surtension II, degré de pollution 2, 50/60 Hz
Consommation électrique	400 VA
Température ambiante	10 °C à 35 °C
Humidité relative	< 93 % d'HR
Altitude	< 2000 m
Vibrations	Placez le WineScan 3 sur une paillasse stable exempte de vibrations.
Poids	43 kg (+10 kg avec SO ₂)
Dimensions (L x P x H)	75 x 45 x 44 cm
Espace sur la paillasse (L x P) avec PC	130 x 55 cm fonctionnant avec un PC externe.
Espace minimum entre le WineScan™ 3 et les murs	20 cm

Maintenance

Nettoyage	Automatique et programmable
Test autocontrôle de l'instrument	Automatique, intégré (séquences de tests supplémentaires disponibles)

Spécifications de l'instrument

Options

Module couleur	Intégré ou ajouté ultérieurement		
Module SO ₂	Intégré ou ajouté ultérieurement		
Passeur automatique d'échantillons (externe, à ajouter ultérieurement)	Alimentation électrique	Dimensions (L x P x H)	Poids
	100 - 240 VCA ± 10 % 50 – 60 Hz ; 1,04 A Alimentation du passeur automatique d'échantillons : 24 V CC ; 3,33 A	33 × 62 × 59 cm (avec sonde d'échantillonnage, câbles et tubulures montés)	11,7 kg