

Desde la uva hasta el vino terminado



Pre-vendimia:

Análisis de madurez de los principales parámetros para la determinación del momento óptimo para realizar la vendimia.

En la báscula:

Análisis de principales parámetros relacionados con la madurez y la sanidad de la uva para la segregación y el pago de la uva basándose en criterios objetivos.



Vinificación:

La rapidez y la precisión de los resultados de todos los principales parámetros permiten la monitorización directa del proceso de vinificación de principio a fin, lo que permite tomar decisiones informadas sobre cuándo trasvasar, intervenir y tomar acciones correctoras.

Maduración/envejecimiento:

Los análisis de rutina ayudan a conseguir los objetivos de calidad y aseguran uniformidad, estabilidad y calidad durante el envejecimiento y permiten contrastar sus observaciones con mediciones objetivas.

Pre-embotellado:

Análisis rápidos y precisos para asegurar que los vinos cumplen las especificaciones de la etiqueta y, a su vez, evitar posibles retrasos en el proceso de embotellado.



FOSS un socio fiable en la industria del vino

Los instrumentos de análisis del vino de FOSS se presentaron al sector vinícola en 1998 y, desde entonces, FOSS se ha convertido rápidamente en una de las principales fuerzas en el control de calidad de los vinos en todas las etapas de producción.

Gracias al éxito del rango de soluciones WineScan™, cientos de productores y laboratorios de vino de todo el espectro del sector vinícola han descubierto la capacidad de los instrumentos FOSS de proporcionar los resultados rápidos y precisos que demandan los productores. Las soluciones están basadas en la tecnología de análisis FTIR y en la tecnología de Análisis de Inyección de Flujo – campos en los que FOSS cuenta con una amplia experiencia y conocimientos.

Nuestros conocimientos y experiencias se complementan con nuestra presencia local en todo el mundo, lo que asegura que siempre podrá hablar con un equipo dedicado de soporte técnico y ventas que se encuentre cerca de usted.

FOSS

FOSS
Slangstrupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Dinamarca

Tel.: +45 7010 3370
Fax: +45 7010 3371

info@foss.dk
www.foss.dk



Soluciones FOSS para Vino La calidad con la ayuda del conocimiento



FOSS

Control de calidad a velocidad de la luz



La producción de vino no será nunca una ciencia exacta y el análisis no sustituirá nunca el criterio humano. Pero los análisis de rutina proporcionan un ángulo objetivo vital que puede suponer la diferencia al tomar decisiones importantes sobre cuándo vendimiar, cómo controlar la fermentación o cuándo embotellar.

En menos de una década, FOSS ha revolucionado el análisis del vino al ofrecer soluciones rápidas, fiables y de mejora de la productividad para todos los puntos de control críticos de la producción de vino. En la actualidad, las soluciones analíticas a medida de FOSS resultan cada vez más esenciales para responder a las demandas de un sector dinámico y global. Ésa es la razón por la que las soluciones para el vino de FOSS se utilizan en la mayoría de los principales laboratorios de vino y son utilizadas por la gran mayoría de los mayores productores de vino del mundo.


La información adecuada proporcionada en el momento adecuado del proceso de creación del vino permite que se tomen las decisiones adecuadas para conseguir resultados óptimos y duraderos.

Dedicated Analytical Solutions

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2 channel	FIAstar™ 1 channel
MOSTO	Brix Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total	Brix Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total	Brix Densidad Ácido málico pH Ácido tartárico Acidez total	Brix Densidad Extracto Ácido glucónico Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido tartárico Acidez total	Brix Densidad Extracto Ácido glucónico Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido tartárico Acidez total	Brix pH Acidez total Acidez volátil			SO ₂ Libre SO ₂ Total	SO ₂ Libre ** SO ₂ Total **
MUF	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	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	CO ₂ Densidad Etanol Glucosa+Fructosa Ácido málico pH Azúcar reductor Acidez total Acidez volátil	Ethanol Glucosa+Fructose Ácido málico pH Total acidity Volatile acidity	Ethanol Glucosa+Fructose Ácido málico pH Total acidity Volatile acidity			
VINO SECO TERMINADO	A420*** A520*** A620*** Citrónico CO ₂ Densidad Etanol Acetato de etilo Fructosa Glucónico Glucosa Glucosa+fructosa Glicerol Ácido láctico Ácido málico Metanol pH Azúcar reductor Ácido sórbico Ácido tartárico Acidez total Folin C (polifenol total) Acidez volátil	A420*** A520*** A620*** Citrónico CO ₂ Densidad Etanol Acetato de etilo Fructosa Glucónico Glucosa Glucosa+fructosa Glicerol Ácido láctico Ácido málico Metanol pH Azúcar reductor Ácido sórbico Ácido tartárico Acidez total Folin C (polifenol total) Acidez volátil	Citrónico * CO ₂ * Densidad * Etanol * Acetato de etilo * Fructosa * Glucónico * Glucosa * Glucosa+Fructosa * Glicerol * Ácido láctico * Ácido málico * Metanol * pH * Azúcar reductor * Ácido sórbico * Ácido tartárico * Folin C (polifenol total) * Acidez volátil *	CO ₂ Densidad Etanol Glucosa+Fructosa Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido tartárico Acidez total Folin C (polifenol total) Acidez volátil	CO ₂ Densidad Etanol Glucosa+Fructosa Ácido málico pH Azúcar reductor Ácido tartárico Acidez total Folin C (polifenol total) Acidez volátil	A420*** A520*** A620*** Etanol Glucosa+Fructose Ácido málico pH Total acidity Volatile acidity	A420*** A520*** A620*** Etanol Glucosa+Fructose Ácido málico pH Total acidity Volatile acidity	A420*** A520*** A620*** Etanol Glucosa+Fructose Málico acid pH Total acidity Volatile acidity	SO ₂ Libre SO ₂ Total	SO ₂ Libre ** SO ₂ Total **
VINO DULCE TERMINADO	Fructosa Glucosa Glucosa+fructosa Azúcar reductor + parámetros de DFW	Fructosa Glucosa Glucosa+fructosa Azúcar reductor + parámetros de DFW	Fructosa * Glucosa * Glucosa+fructosa * Azúcar reductor * + parámetros de DFW	Glucosa+fructosa Azúcar reductor + parámetros de DFW	Glucosa+fructosa Azúcar reductor + parámetros de DFW	Ethanol Glucosa+Fructose Ácido málico pH Acidez total Acidez volátil (en desarrollo)			SO ₂ Libre SO ₂ Total	SO ₂ Libre SO ₂ Total
VINO DE OPORTO	Ceniza Densidad Etanol Acidez fija Folin C (polifenol total) Glicerol pH Azúcar reductor Sulfatos Acidez total Acidez volátil	Ceniza Densidad Etanol Acidez fija Folin C (polifenol total) Glicerol pH Azúcar reductor Sulfatos Acidez total Acidez volátil	Ceniza * Densidad * Etanol * Acidez fija * Folin C (polifenol total) * Glicerol * pH * Azúcar reductor * Sulfatos * Acidez total * Acidez volátil *							

*requiere una unidad de filtrado manual **opción de analizar SO₂ Libre o SO₂ Total *** requiere módulo de color

Un amplio rango de productos para un amplio rango de necesidades




WineScan™ Flex

Rendimiento máximo

Normalmente grandes productores y laboratorios (>15,000 HL / 200.000 casos)

Que requieran gran capacidad de análisis rápidos y precisos de múltiples y sofisticados parámetros
Volumen normal de ensayos: >50 muestras/día

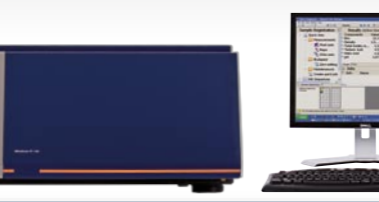


WineScan™ Auto

WineScan™ Basic

Normalmente, medianos a grandes productores y laboratorios (10.000-15.000 HL / 150-200.000 casos)

Herramienta de trabajo fiable y robusta que satisface la mayoría de las necesidades analíticas
Volumen normal de ensayos: 30-50 muestras/día



WineScan™ Grape

OenoFoss™ Versatile


OenoFoss™ Flex

OenoFoss™ Wine

Todos pueden realizar el control de calidad instantáneo

Normalmente, productores pequeños y medianos (<10.000 HL / 150.000 casos)

Alternativa rápida, sencilla y económica a los métodos tradicionales o al análisis externo, y cubre la mayoría de los parámetros de rutina sobre calidad
Volumen normal de ensayos: 5-30 muestras/día



FIAstar™ 2 channel

FIAstar™ 1 channel

Análisis de vanguardia del SO₂

Normalmente, medianos a grandes productores y laboratorios

Alternativa rápida, precisa y rentable a los métodos manuales y que requieren mucho personal de destilación y valoración para la determinación del SO₂ libre y total de los vinos terminados

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2 channel	FIAstar™ 1 channel
Número de parámetros	Solución manual y altamente flexible para el análisis rápido y preciso en todas las etapas de la producción de vino	Análisis de rutina automático y de gran capacidad en todas las etapas de la producción de vino	Análisis de calidad de uva y filtrado en recepción/ búsca de peso	Análisis automático de grandes volúmenes de muestras que cubren mayoría de necesidades analíticas comunes en control de fermentación y preembotellado	Solución manual para análisis rápido y fiable en control de fermentación y preembotellado	Control de calidad rápido y sencillo de madurez, fermentación, envejecimiento y preembotellado	Control de calidad rápido y sencillo de fermentación, envejecimiento y preembotellado	Análisis de parámetros de rutina de calidad para análisis de envejecimiento y preembotellado	Análisis simultáneo de SO ₂ libre y total	Análisis de SO ₂ libre o total
- Mosto	31	31	31	9	9	4	0	0	2	1
- MUF	9	9	9	9	9	6	6	0	0	0
- FW	36	36	35	13	13	7	7	7	2	1
Tiempo análisis (segundos)	30	30	90	30	30	120	120	120	60	60
Capacidad (muestras/h)	50	120	20 (incl. filtrado)	100	50	20	20	20	50	50
Tipo operador	Requiere conocimientos lab	Requiere conocimientos lab	Requiere conocimientos lab	Requiere ciertos conocimientos lab	Requiere ciertos conocimientos lab	Necesita muy poca formación	Necesita muy poca formación	Necesita muy poca formación	Requiere conocimientos lab	Requiere conocimientos lab
Automatización	-	SI	-	SI	-	-	-	-	SI	SI
Concepto calibración	Abierto (S/I + WinIS)	Abierto (S/I + WinIS)	Abierto (S/I + WinIS)	Fijo (S/I)	Fijo (S/I)	Fijo (S/I)	Fijo (S/I)	Fijo (S/I)	Abierto	Abierto
Módulo de color opcional	SI	SI	No	-	-	SI	SI	SI	-	-
Tiempo medio retorno inversión	2-3 años	2-3 años	2-3 años	2-3 años	2-3 años	1-2 años	1-2 años	1-2 años	2-3 años	2-3 años