

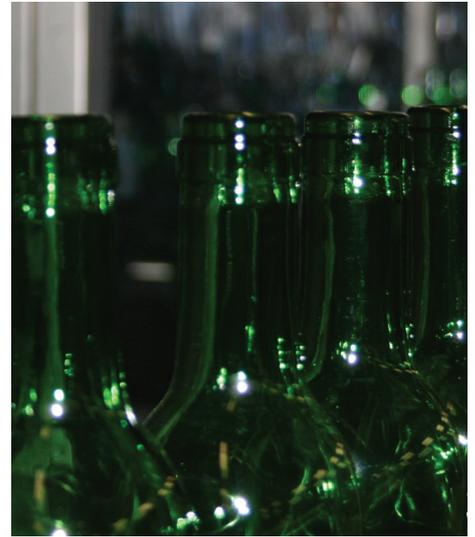


OenoFoss™ Un contrôle qualité instantané tout au long du processus de vinification

L'OenoFoss est un analyseur spécialisé permettant la mesure rapide et systématique des paramètres clés lors de la vinification. Il est possible de mesurer plusieurs produits tels que le moût, les moûts en fermentation et le vin fini en l'espace de deux minutes. Il convient particulièrement aux processus suivants :

- Tests du moût pour déterminer la période des vendanges et la stratégie
- Séparation des raisins basée sur des paramètres de qualité sanitaire
- Planification et contrôle de la fermentation
- Suivis individuels en fûts
- Contrôle des assemblages et mesure préalable à l'embouteillage

Paramètres relatifs au raisin	Paramètres relatifs au moût en cours de fermentation	Paramètres relatifs au vin fini	Paramètres relatifs à la couleur
Les sucres, le pH, l'acidité totale, l'acidité volatile, l'azote alpha-aminé, l'ammoniac, l'acide tartrique, l'acide malique, l'acide gluconique, la densité	L'éthanol, l'acidité totale, l'acide malique, l'acidité volatile, le glucose/fructose, le pH	L'éthanol, l'acidité totale, l'acide malique, l'acidité volatile, le glucose/fructose, le pH, la densité	L'OenoFoss peut être configuré avec un module de couleur afin d'analyser le DO à 420 nm, 520 nm et 620 nm parallèlement à d'autres paramètres



Effectuer plus d'analyses sans coût supplémentaire

L'OenoFoss est une solution analytique compacte et simple d'utilisation qui mesure plusieurs paramètres du moût, du moût en fermentation ou du vin en moins de deux minutes.

Il remplace plusieurs solutions d'analyse nécessitant beaucoup de temps par un seul test effectué instantanément. Les tests sont rapides et simples à effectuer ainsi il est possible de procéder à davantage d'analyses plus fréquemment et obtenir des précieuses informations objectives qui viendront appuyer vos décisions.

Maturité et séparation des raisins

Quelques gouttes de jus de moût suffisent pour analyser des échantillons de raisin avec l'OenoFoss. La liste des paramètres inclut les acides organiques, les sucres et les indicateurs de santé. Ceci vous permet de cartographier étroitement la maturité du raisin sur votre domaine et de planifier les vendanges jusqu'aux parcelles individuelles. Les multiples paramètres de qualité vous permettent de séparer précisément les raisins à la réception pour une valeur maximale.

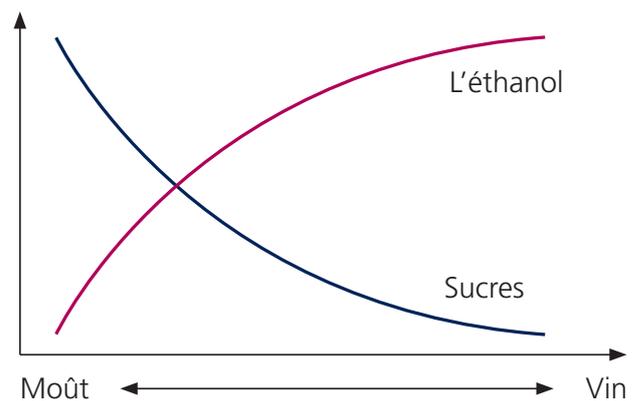
Contrôle de la vinification

L'OenoFoss vous offre une analyse en temps réel des processus de vinification. Il vous faut tout de même tenir compte des conditions de croissance optimales des levures et du risque d'arrêt de fermentation mais, avec l'OenoFoss à vos côtés, vous pouvez suivre les tendances dans le cadre d'un programme de mesure précis et anticiper les problèmes avant qu'ils ne surviennent.

Fûts, mélange et embouteillage

L'OenoFoss permet de contrôler les fûts individuels afin de détecter les éventuelles contaminations et de surveiller le développement du vin au fil du temps avant qu'il ne soit assemblé et mis en bouteille. Le faible volume d'échantillon nécessaire à l'analyse constitue un avantage majeur dans le cadre d'un programme de contrôle fréquent des fûts.

L'OenoFoss est la solution idéale pour contribuer à la production de vins de qualité à toutes les étapes du processus, des vendanges jusqu'à l'embouteillage.



Suivez votre processus de fermentation grâce à une cartographie précise des paramètres clés

FOSS, un partenaire fiable dans l'industrie viticole

Les solutions œnologiques FOSS ont été présentées à l'industrie viticole en 1999 et FOSS est rapidement devenu l'un des principaux acteurs du contrôle qualité du vin à toutes les étapes de la production.

Plus de 1 000 producteurs de vin et laboratoires dans toute l'industrie viticole ont découvert la capacité des solutions analytiques FOSS à fournir les résultats rapides et précis exigés. Les solutions sont basées sur la technologie d'analyse IRTF, un domaine dans lequel FOSS bénéficie d'une vaste expérience et d'excellentes connaissances.

Analyseur IRTF dédié pour un suivi fiable des vins

Le principe de la technologie IRTF (Infrarouge par transformée de Fourier) consiste à analyser le spectre d'un échantillon de moût ou de vin dans le moyen infrarouge. La lumière est absorbée dans l'échantillon selon les constituants du vin tels que les sucres et les acides. L'absorption est convertie par un modèle mathématique (calibration) en une prédiction de la concentration des différents constituants. La technologie IRTF fournit les résultats pour tous les paramètres instantanément.

Le principe de l'analyse IRTF de routine implique l'analyse infrarouge des échantillons de moût ou de vin. Grâce à une modélisation mathématique, la concentration d'un maximum de dix constituants du vin différents est prédite en deux minutes.

Une technologie éprouvée

Lorsque l'on se réfère à l'analyse IRTF, la question suivante revient fréquemment : « Les résultats sont-ils fiables ? »

La réponse est que la performance de l'OenoFoss est liée à la robustesse des étalonnages intégrés. Tous les étalonnages de l'OenoFoss sont prêts à l'emploi, ce qui signifie que vous pouvez commencer à mesurer immédiatement. Pendant l'installation, un ajustement initial de l'unité peut être nécessaire pour se caler localement. Par la suite, les ajustements sont rares et le résultat est fiable.

Les étalonnages de l'OenoFoss couvrent un large éventail de besoins analytiques. Des notes d'application sont disponibles avec des détails sur les performances en matière de précision et de répétabilité, ainsi que les champs d'application.

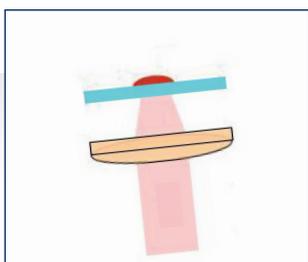


Assistance après-vente

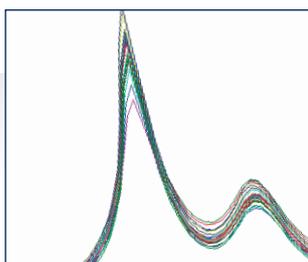
FOSS propose une gamme de prestations d'assistance logicielles dédiée à l'OenoFoss, qui comprend des mises à jour et des ajustements des étalonnages.

Ensemble, nous personnalisons une prestation d'assistance répondant aux besoins de votre entreprise. Il est possible d'obtenir une assistance à distance par le biais du logiciel de mise en réseau intégré, grâce auquel un représentant FOSS peut réaliser de nombreuses tâches de support à la fois rapidement et efficacement. Ces services peuvent être combinés à des visites d'assistance sur site. Vous êtes alors libre de vous concentrer sur l'utilisation des résultats afin de gérer votre production de vin.

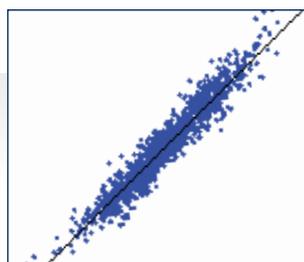
Comment ça marche ?



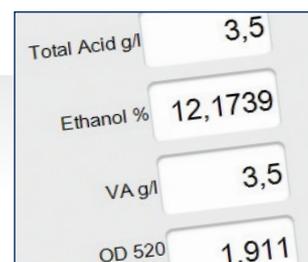
1. Balayage infrarouge de l'échantillon



2. Analyse du spectre



3. Calculs mathématiques



4. Résultats affichés à l'écran

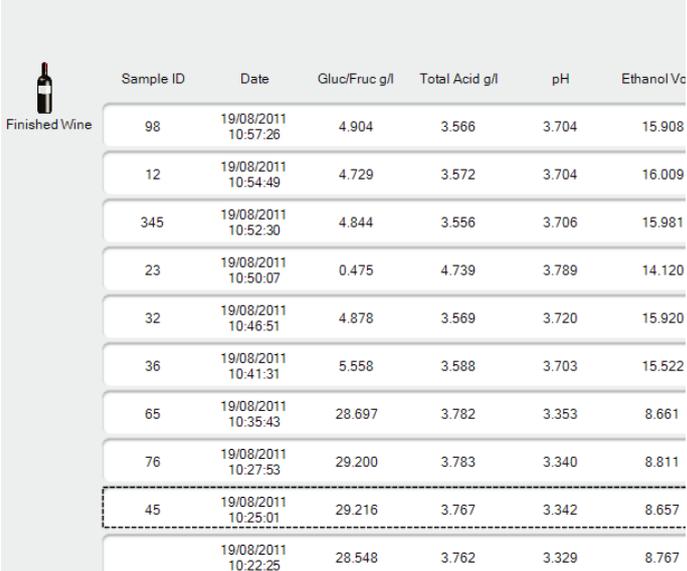
Le principe de l'analyse IRTF en routine implique le balayage infrarouge des échantillons de moût et de vin. Grâce à une modélisation mathématique, la concentration d'un maximum de dix constituants est prédite en deux minutes.

Logiciel utilisateur intuitif et convivial

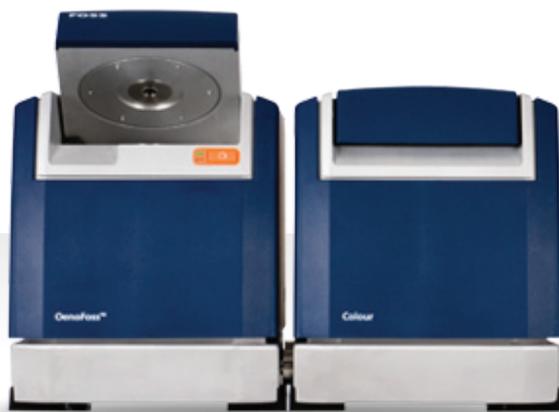
Contrairement aux autres appareils IRTF, l'OenoFoss est doté d'un système de cuvette ouverte permettant d'utiliser des volumes d'échantillon très réduits. Ceci constitue un avantage majeur pour la production de vins prestigieux.

La conception de la cuvette ouverte simplifie également l'utilisation de l'OenoFoss. Il suffit de savoir utiliser une pipette, de placer l'échantillon dans la cuvette et d'appuyer sur le bouton de démarrage. L'OenoFoss s'occupe du reste et fournit les résultats en deux minutes.

Les résultats sont automatiquement stockés sur un PC et les affichages historiques présentent les évolutions au fil du temps. Vous avez également la possibilité de personnaliser les paramètres logiciels afin de refléter vos besoins en termes de types de vin, d'identification des échantillons, etc.



Sample ID	Date	Gluc/Fruc g/l	Total Acid g/l	pH	Ethanol Vc
98	19/08/2011 10:57:26	4.904	3.566	3.704	15.908
12	19/08/2011 10:54:49	4.729	3.572	3.704	16.009
345	19/08/2011 10:52:30	4.844	3.556	3.706	15.981
23	19/08/2011 10:50:07	0.475	4.739	3.789	14.120
32	19/08/2011 10:46:51	4.878	3.569	3.720	15.920
36	19/08/2011 10:41:31	5.558	3.588	3.703	15.522
65	19/08/2011 10:35:43	28.697	3.782	3.353	8.661
76	19/08/2011 10:27:53	29.200	3.783	3.340	8.811
45	19/08/2011 10:25:01	29.216	3.767	3.342	8.657
	19/08/2011 10:22:25	28.548	3.762	3.329	8.767



Facile d'utilisation



1. Sélectionner le type d'échantillon
2. Déposer l'échantillon
3. Appuyer sur démarrer
4. Attendre le résultat
5. Nettoyer

Caractéristiques

Caractéristiques	Spécifications
Paramètre & Gamme Moût	Sucres: 12 - 27 °Sucres pH: 2.6 - 4.0 Acidité Volatile: 0 - 0.6 g/l Acidité Totale: 2 - 12 g/l Azote Assimilable: 17 - 345 mg/l Ammoniac: 0 - 175 mg/l Densité: 1.04 - 1.15 g/ml Acide Gluconique: 0.03 - 4.63 g/l Acide Malique: 0.1 - 7.26 g/l Acide Tartarique: 0 - 11.7 g/l
Paramètre & Gamme Moût en fermentation	Glu+Fru: 0 - 240 g/l pH: 2.6 - 4.0 Acidité Totale: 2.0 - 6.5 g/l Acide Malique: 0 - 7 g/l g/l Acidité Volatile: 0 - 0.6 g/l Ethanol: 0 - 13 Vol %
Paramètre & Gamme Vin	Glu+Fru: 0 - 20 g/l pH: 2.6 - 4.0 Acidité Totale: 2 - 5 g/l Acide Malique: 0 - 6 g/l Acidité Volatile: 0 - 1.0 g/l Ethanol: 8 - 16 Vol %
Paramètre & Gamme Couleur	Couleur abs 420: 0 - 1.2 Couleur abs 520: 0 - 3.0 Couleur abs 620: 0 - 0.6
Précision	Voir les notes d'application pour les performances
Répétabilité	Voir les notes d'application pour les performances
Temps d'analyse	2 minutes (FTIR)
Température échantillon	10°C - 35°C
Volume échantillon	600µl correspondant approx. à une goutte de moût, moût en fermentation ou vin fini, prélevée à la pipette manuelle. Fermez le couvercle et commencez l'analyse en 6 secondes afin d'obtenir des résultats parfaitement fiables.
IDurée de chauffe de l'appareil	15 minutes
Nettoyage	Avec un chiffon propre et liquide de nettoyage classique
Préparation échantillon	Procédez si nécessaire à la filtration de l'échantillon. Taille de particules <10µm. En cas d'excès de CO ₂ , le dégazage est nécessaire (utiliser une pompe à vide ou le traitement ultrasons ou filtration papier)
Routine de calibration	Ajustement Pente & Biais
Pack SW	Foss Integrator avec Calibration PLS
Cuvette Module FTIR	Cuvette à trajet optique variable
Cuvette Module VIS couleur	Cuvette 2 mm (700 µl)

Caractéristiques d'installation

OenoFoss™	
Alimentation	100 - 240 VAC ± 10%, 50 - 60 Hz
Puissance consommée	66 VA [max alimentation]
Température ambiante	10°C - 35°C
Humidité ambiante	Jusqu'à 93% HR
Poids	Module vin: 6,3 kg. Module couleur: 3,8 kg
Dimensions (HxWxD)	189 × 154 × 321 mm (sans le PC), même taille pour chaque module
Environnement	Placer l'instrument sur une surface stable éloignée des sources de vibrations continues et excessives. Ne pas placer l'instrument à la lumière directe du soleil ou près d'un flux d'air.
Degré de protection	IP40
Niveau de bruit	< 70 dB (valeur généralement mesurée inférieure à 45dB)
Altitude	Jusqu'à 2000 m

Directives et Approbations

L'OenoFoss possède le label CE et est conforme aux directives suivantes:

- Directive EMC 89/336/EC et amendements
- EN 61000-6-3 et EN 61000-6-2 (couverts par 61000-6-1 et 61000-6-4)
- Directive faible voltage 2006/95/EC et amendements
- EN/IEC 61010-1, 2001
- Directive sur la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances dangereuses 99/45/EC et amendements
- Directive emballage et déchets 94/62/EC
- Directive ROHS (2002/95/EC)

FOSS

FOSS France SAS
35, rue des Peupliers
92752 Nanterre Cedex
France

Tél: +33 (0) 1 46 49 19 19
Fax: +33 (0) 1 47 60 00 67

E-mail: info@foss.fr
www.foss.fr