

FOSS

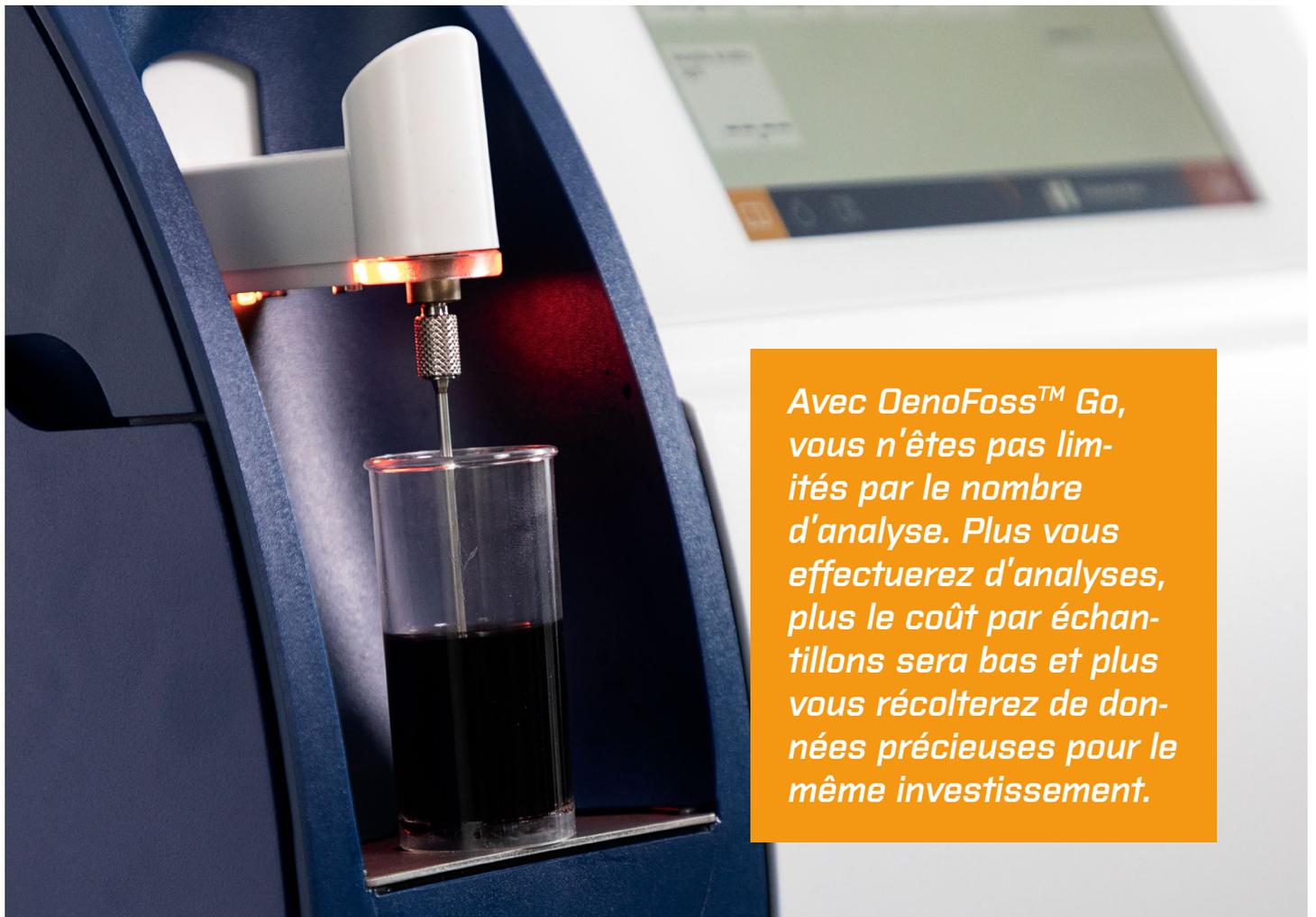
AMÉLIOREZ VOTRE VINIFICATION DE 5 FAÇONS AVEC OENOFOSS™ GO

Déterminer la date optimale des vendanges, trier efficacement pour une vinification réussie, maîtriser la fermentation, suivre la stabilité et ajuster le vin avant la mise en bouteille.



Plus de 1 000 établissements vinicoles ont amélioré leurs vinifications grâce aux solutions OenoFoss™ de FOSS.

Aujourd'hui vous pouvez vous aussi bénéficier de l'analyse rapide de multiples paramètres du vin avec OenoFoss™ Go.



Avec OenoFoss™ Go, vous n'êtes pas limités par le nombre d'analyses. Plus vous effectuerez d'analyses, plus le coût par échantillon sera bas et plus vous récolterez de données précieuses pour le même investissement.

1. Déterminer la date optimale des vendanges

Optimisez la date des vendanges en mesurant objectivement l'évolution de la maturité du raisin et son optimum. La disponibilité de données analytiques sur une multitude de paramètres offre une vision plus précise de la qualité du raisin sur l'ensemble de votre domaine. Vous pouvez connaître l'équilibre sucre-acidité grâce à une succession d'analyses précédant les vendanges, et ainsi identifier la date de maturité optimale.

Paramètres disponibles pour l'analyse du moût de raisin pendant les vendanges avec OenoFoss™ Go :

- Sucres (solides solubles totaux)
- Acide malique
- Acidité totale

2. Assurer une vinification réussie grâce aux analyses rapides permettant de trier efficacement le raisin pendant les vendanges

En période de pointe au niveau de la réception, la mesure rapide de paramètres qualité déterminants peut vous aider à trier plus efficacement le raisin en fonction de vos objectifs, équilibrer la teneur en sucre par rapport à l'acide malique et l'acidité totale par exemple. Au fil du temps, vous pouvez corrélérer l'activité viticole et la qualité objective du vin, vous permettant d'élaborer davantage de grands vins.

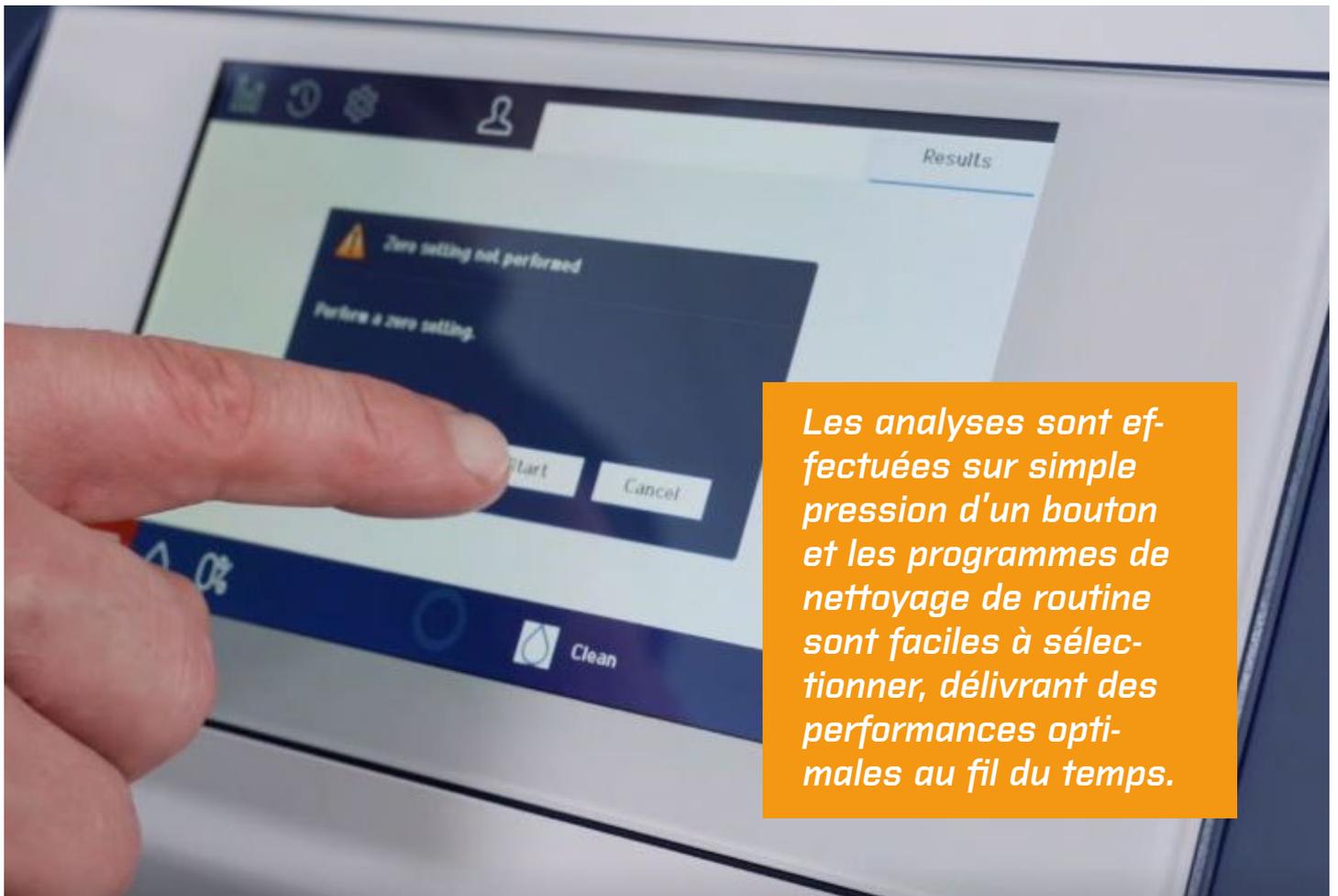
La mesure de l'azote assimilable avant la fermentation vous permet de prévoir les ajouts nécessaires à vos cuves.

Paramètres disponibles pour l'analyse du moût de raisin pendant les vendanges avec OenoFoss™ Go :

- Sucre (solides solubles totaux)
- Acide malique
- Acidité totale
- Détection de l'azote assimilable



L'analyse de l'azote assimilable délivre un résultat de détection bas, moyen ou élevé, permettant d'évaluer rapidement les opérations requises lors de l'étape de fermentation à suivre.



Les analyses sont effectuées sur simple pression d'un bouton et les programmes de nettoyage de routine sont faciles à sélectionner, délivrant des performances optimales au fil du temps.

3. Maîtriser le suivi de la fermentation

Éliminez les incertitudes lors de la fermentation : suivez avec précision la transformation des sucres en éthanol, obtenez la sucrosité désirée et vérifiez que vos levures disposent des nutriments nécessaires à leur croissance. Les mesures fournissent également des informations précieuses sur l'apparition de l'acidité volatile pour permettre des actions correctives avant que la situation ne dégénère.

Paramètres d'analyse clés pendant la fermentation avec OenoFoss™ Go :

- Éthanol
- Glucose/Fructose
- Acide malique
- Acidité totale pH 7,0/8,2
- Acidité volatile
- Acide malique

4. Suivre la stabilité pendant le stockage et le vieillissement

Une fois la fermentation achevée et vos cuves remplies de vins jeunes, OenoFoss™ Go vous permet d'analyser chaque cuve ou chaque fût régulièrement et rapidement, sans frais supplémentaires. Cela signifie que vous disposez de toutes les informations dont vous avez besoin pour suivre convenablement chaque fût, sans surcoût. L'éthanol est-il stable ? Des variations observées de l'acidité volatile ou de l'acide malique sont-elles susceptibles d'altérer le vin ?

Paramètres clés pour le suivi de la stabilité :

- Acidité volatile
- Éthanol
- Acidité totale
- Glucose, fructose
- Acide malique



Plus d'attente. Vous pouvez désormais analyser rapidement les paramètres qualité clés à tout moment, et ainsi consacrer plus de temps au développement de votre entreprise.

5. Ajustements du vin avant la mise en bouteille

L'analyse rapide vous permet de suivre de près la qualité avant la mise en bouteille et l'assemblage en mesurant des paramètres tels que l'éthanol. Lorsque vous disposez du vin que vous souhaitez, une simple analyse préalable à la mise en bouteille peut être effectuée à titre de référence dans l'attente des résultats des laboratoires externes nécessaires à l'étiquetage.

Paramètres clés pour les analyses préalables à la mise en bouteille :

- Glucose, fructose
- Acidité totale
- Éthanol



Plus d'informations sur OenoFoss™ Go

Jusqu'à présent, votre vinification reposait sur votre savoir-faire, votre instinct et des analyses chimiques relativement longues. Mais les temps ont changé.

Avec les phénomènes climatiques changeants, les conditions de culture difficiles et la concurrence croissante, vous devez être mieux informés, non seulement pour maintenir les volumes de production, éviter les erreurs coûteuses, mais également élargir votre offre produit si vous le souhaitez, afin de saisir les nouvelles opportunités commerciales.

Avec OenoFoss™ Go, vous pouvez analyser rapidement les paramètres qualité clés et ainsi consacrer plus de temps au développement de votre entreprise. Très facile à installer, il effectue des analyses clés du vin et du moût de raisin, couvrant au total huit paramètres en moins de trois minutes.

Quels que soient le climat au printemps, l'évolution de la maturité et les complications pendant la fermentation, vous êtes en mesure d'agir pour protéger et élever vos vins. Avec OenoFoss™ Go : Des informations immédiates pour une meilleure maîtrise