FOSS

# OenoFoss™ 2

## Ajoutez de la valeur tout au long de votre vinification








ANALYTICS BEYOND MEASURE

Même si la perception sensorielle gardera toujours une place essentielle dans la prise de décision, une analyse rapide de la composition des vins offre une nouvelle perspective pour améliorer la qualité et les échanges commerciaux.

**Des données fiables, de la vigne à la bouteille**
Les analyses fiables sont issues de la technologie WineScan™, l'analyseur de référence en Oenologie. On peut alterner entre le moût, le moût en fermentation et le vin fini sans impact sur les résultats. De plus, l'instrument se réajuste automatiquement en fonction de son évolution.

**Analyse sur pilote automatique**
L'emploi de saisonniers pendant les vendanges peut entraîner des inquiétudes sur la qualité des analyses. C'est pourquoi l'utilisation est sécurisée et accessible à tous, avec comme innovation, l'absence de dégazage des échantillons et des vins effervescents avant analyse.

**Une technologie d'avenir pour la cave de demain**
La configuration modulaire de l'OenoFoss™ 2 permet de commencer à moindre coût avec quelques paramètres et d'en ajouter plus tard selon les besoins. L'OenoFoss 2 est doté d'une fonction d'assistance intelligente qui garantit la sécurité, la traçabilité et la facilité d'accès et de partage des données d'analyse.

**Types d'échantillons**
Moût, moût en fermentation, vin effervescents, vin fini

**Modèles analytiques prêts à l'emploi**
Choisissez parmi plus de 25 paramètres ou une offre adaptée à votre besoin

**Technologie**
Technologie IRTF

# Applications

| Paramètres | Unités | Plages de mesure par type de produit | | | Commentaires |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Moût | Moût en fermentation | Vin Fini et Effervescent | |
| Azote alpha-aminé | mg/l | 0 - 450 | | | |
| Azote Ammoniacal | mg/l | 0 - 630 | | | |
| Densité | g/ml | 1,0200 - 1,1900 | | 0,9870 - 1,0540 | |
| Éthanol | Vol en %. | | 0 - 19,1 | 0 - 19,1 | |
| Fructose : | g/l | | | 0 - 164 | |
| Acide gluconique | g/l | 0 - 9 | | | |
| Glucose | g/l | | | 0 - 105 | |
| Glucose + fructose | g/l | | 0 - 264 | 0 - 308 | |
| Acide lactique | g/l | | | 0 - 4,3 | |
| Acide Malique | g/l | 0 - 27 | 0 - 7,4 | 0 - 6,3 | |
| pH | - | 2,4 - 4,1 | 2,9 - 3,9 | 2,7 - 4,6 | |
| Potassium | mg/l | 0 - 5 300 | | | |
| Acide tartrique | g/l | 0 - 15 | | | |
| Acidité totale pH 7,0 | g/l | 0 - 25 | 0 - 13 | 0 - 7,7 | Exprimé sous forme d'acide sulfurique |
| Polyphénols totaux | - | | | 0 - 124 | |
| Sucres totaux | g/100 g (Brix) | 16 - 29 | | | Le modèle des sucres totaux est basé sur la référence de l'indice de réfraction exprimé en % en poids d'une solution de saccharose dans l'eau. |
| Sucres totaux en sucres | g/l | 48 - 456 | | | Le modèle des sucres totaux est basé sur la référence de l'indice de réfraction exprimé en g/l d'une solution sucrée dans l'eau. |
| Sucre total | g/l | | | 0 - 47 | |
| Acidité volatile | g/l | 0 - 1,9 | 0 - 1,4 | 0 - 1,4 | Exprimé sous forme d'acide sulfurique |
| Azote assimilable (YAN) | mg/l | 0 - 970 | | | |

## Spécifications techniques

| | |
|---|---|
| Durée de l'analyse | Moins de 1,5 min. pour le vin fini et le moût, moins de 3,5 min. pour le moût en fermentation et le vin effervescent |
| Niveau de bruit | < 70 dB (A) |
| Échantillonnage | |
| Volume d'échantillon | 6 - 10 ml |
| Préparation des échantillons | Clarification requise. Clarification par filtration ou centrifugation. Taille des particules inférieure à 25 µm. |
| Température de l'échantillon | 15-25 °C |
| Maintenance | |
| Nettoyage | Automatique et programmable |
| Analyse | Automatique, intégrée. Option de test automatique |
| Options | |
| Modèles | FOSS fournit des modèles prêts à l'emploi |

## Spécifications d'installation

| | |
|---|---|
| Alimentation électrique | (100 à 240 V) V - 50/60 Hz |
| Consommation électrique | 12 V, 5 A - 60 W |
| Température ambiante | 15-25 °C |
| Humidité ambiante | < 80 % HR |
| Concentration ambiante de $CO_2$ | < 2 000 ppm |
| Poids | 11 kg (sans liquides/liquides purgés) |
| Dimensions (H x L x P) | 285 x 345 x 280 mm |
| Environnement | Pour des performances optimales, disposez l'instrument sur une surface stable, à l'écart de vibrations continues et excessives |

FOSS

FOSS France
Tél. : +33 (0) 1 46 49 19 19
info@foss.fr · www.fossanalytics.com
FR, Janvier 2026