

Il nuovo rivoluzionario sistema per la determinazione dell'anidride solforosa riceve il primo premio Innovazione al SIMEI.

FOSS è orgogliosa di ricevere il nuovo prestigioso premio all'innovazione nella sua prima edizione in occasione di uno degli eventi fieristici internazionali più importanti dedicati al settore enologico: il SIMEI.

Il premio è per WineScan™ SO₂ – una nuova versione dell'oramai consolidato e famoso analizzatore multiparametrico WineScan che è ora in grado di fornire anche una accurata e precisa analisi del contenuto di anidride solforosa libera e totale. Il premio verrà conferito ufficialmente durante la cerimonia di apertura il 22 novembre della 24ª edizione del SIMEI, il salone internazionale delle macchine per enologia e imbottigliamento.

Un notevole avanzamento

Una commissione speciale composta da illustri esponenti del mondo della ricerca, dell'industria e nonché famosi enologi ha giudicato WineScan meritevole di questo premio per le nuove possibilità in termini di completezza d'analisi e rapidità che tale sistema può mettere a disposizione.

L'anidride solforosa è uno dei parametri più misurati nella pratica enologica; monitorarne il tenore consente di avere un controllo preciso della produzione, del rispetto ambientale e dell'osservanza dei limiti legali.

Le motivazioni del premio sono le seguenti: "Lo sviluppo del sistema analitico automatico WineScan SO₂ della FOSS, basato sul principio FTIR, consente la determinazione dell'anidride solforosa libera e totale nel vino in tempi rapidissimi. Esso, pertanto, costituisce un notevole avanzamento nel controllo analitico del vino sia nella fase di produzione, sia in quella di affinamento, sia nelle fasi di imbottigliamento e commercializzazione. L'innovazione offre nuove e interessanti prospettive nel miglioramento di qualità del vino, soprattutto in un contesto quale l'attuale, di un'elevata sensibilizzazione ai problemi etici e salutistici legati all'uso dell'anidride solforosa in enologia. La disponibilità, per le aziende, di un sistema estremamente rapido e preciso di determinazione dell'anidride solforosa è molto vantaggiosa in quanto consente un uso mirato e controllato di questo importante e storico antisettico, essenzialmente, nelle fasi critiche del processo di produzione del vino con il risultato di contenerne i tenori ai livelli minimi necessari."

Risultati rapidi

Paolo Libralato, sales manager area Wine per FOSS Italia racconta "E' da quando abbiamo presentato il primo WineScan circa 10 anni fa che i nostri clienti ci chiedono... Ma fa anche la solforosa?... ed ora siamo veramente soddisfatti di potere rispondere con un "bel Si" e siamo anche molto emozionati per questo premio".

Con una tempistica di analisi di circa un minuto e mezzo il nuovo WineScan SO₂ accorcia notevolmente i tempi di risposta degli attuali metodi. Il sistema inoltre è grandemente vantaggioso nella riduzione del lavoro manuale, della manipolazione pericolosa di reagenti e sistemi di riscaldamento diminuendo drasticamente le sorgenti di errore casuale.

I risultati sono presentati a video assieme a tutti gli altri circa 20 parametri analitiche che WineScan SO₂ è in grado di elaborare. Tale visualizzazione completa diviene così fondamentale nella valutazione di un prodotto data la disponibilità di dati che si interpretano uno in funzione dell'altro.

Altri prodotti e aziende premiate:

- "Cane Pruner VITECO sistema automatico per asportazione vecchi tralci dal vigneto", presentata da ERO Geratebau.

- "Sistema integrato automatico per il trattamento delle bottiglie per il riempimento", presentato da Gruppo Bertolaso.

- "Dynamos, filtro tangenziale rotativo per la filtrazione dei sedimenti di mosti e vini senza coadiuvanti" presentato da TMCi Padovan.

Contatti

FOSS Italia, Wine sales manager, Paolo Libralato: p.libralato@foss.dk
Wine market manager, Morten Olander: mao@foss.dk