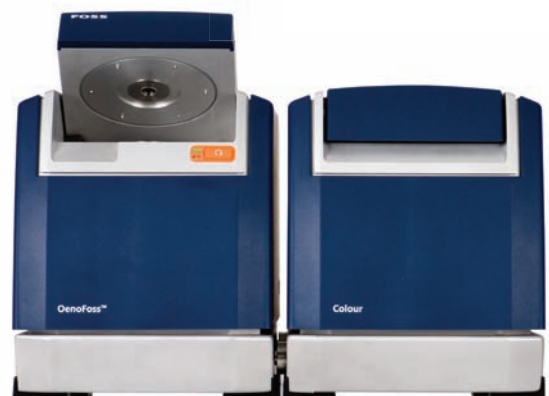


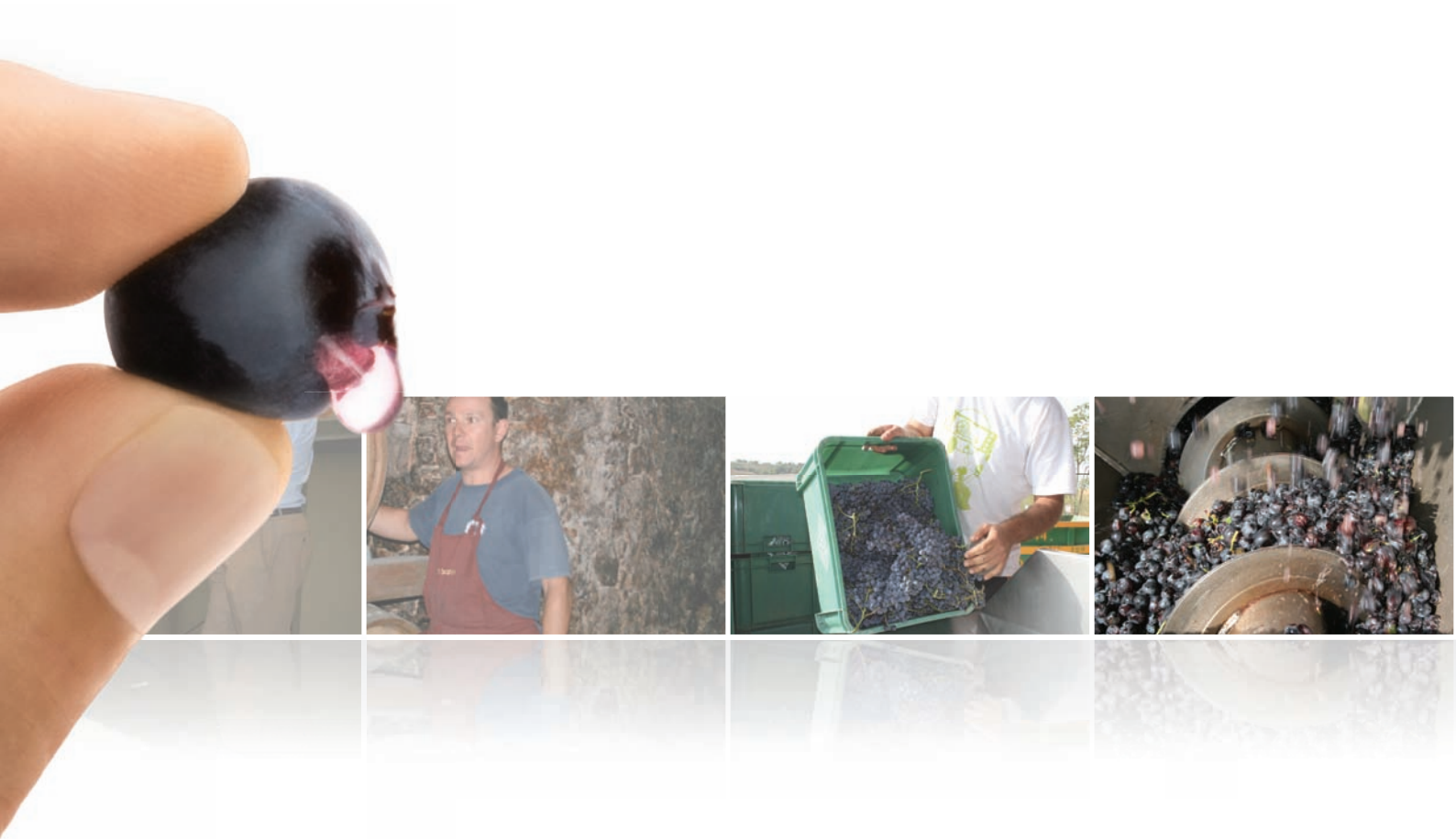
FOSS



OenoFoss™
Controlli Istananei di Qualità
.... facilmente



Dedicated Analytical Solutions



Una goccia contiene la risposta

L'uva è matura? Come controllare la fermentazione?
Quando imbottigliare?

Entrare in possesso di tutte le informazioni di cui hai bisogno richiede una enorme quantità di tempo che il più delle volte non c'è. Ma come sarebbe invece se ci fosse un modo per sostituire tutti i sistemi analitici più lenti e complicati con un unico strumento, da collocare dove vuoi, e che genera il risultato in soli due minuti?

Questa possibilità è nelle tue mani grazie a OenoFoss™ - la rivoluzione che permette "Controlli Istantanei di Qualità" lungo tutto il processo di vinificazione.

OenoFoss è uno strumento analitico compatto nelle dimensioni e facile da usare in grado di fornire fino a sette parametri da una sola goccia di mosto o mosto in fermentazione o vino.

Cogli i vantaggi della velocità e della convenienza di OenoFoss per fare sempre le scelte più giuste. Due minuti spesi usando OenoFoss possono fare la differenza negli anni a venire.

"C'è sempre più bisogno di tenere sotto controllo la vinificazione e la qualità del prodotto, non solo dal punto di vista organolettico, ma anche analitico.

OenoFoss può essere la risposta"

Augusto Graziano, Petra, Toscana, Italia



OenoFoss™ ti accompagna ovunque



Brix
pH
Acidità Totale
Acidità Volatile



Alcol
pH
Glu+Fru
Acido Malico
Acidità Totale
Acidità Volatile



Alcol
pH
Glu+Fru
Acido Malico
Acidità Totale
Acidità Volatile
Colore

Mosti

Vendemmio oggi? O vendemmio domani?
Seguire la maturazione dell'uva, decidere quando vendemmiare e giudicare l'uva conferita sulla base di criteri oggettivi sono azioni fondamentali all'ottenimento di un mosto perfetto per iniziarne la lavorazione.

Mosti in Fermentazione

Tutto sotto controllo? Risultati immediati su masse in fermentazione consentono all'enologo di effettuare le giuste correzioni, usare in modo idoneo lieviti e ingredienti.

Vino

Risultato ottenuto? Le analisi di routine eseguite costantemente assicurano il conseguimento delle specifiche e delle caratteristiche richieste per ogni singolo prodotto. Le fermentazioni alcoliche possono essere seguite fino ad esaurimento e allo stesso modo le malo-lattiche possono essere monitorate in tempo reale.

Controlli istantanei di qualità alla portata di tutti

Non serve più il camice bianco per fare analisi

Ora puoi avere le informazioni che vuoi, dove vuoi, da una singola goccia di campione ed in soli due minuti.

OenoFoss ti libera dall'uso di vetreria, provette e reagenti chimici – puoi fare tutte le analisi che ti servono senza bisogno d'altro. Ed è così facile da usare che chiunque può usarlo e contribuire al tuo controllo di qualità.

Facile da usare

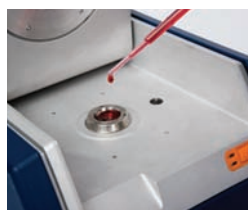
Immagina di dovere analizzare un vino. Basta cliccare sull'icona raffigurante la bottiglia di vino (toccare lo schermo se si usa il touch screen) e sei già pronto per l'analisi. Se l'analisi successiva dovesse essere quella di un mosto, clicca sull'icona con il grappolo. Tutto qui.

Tutti i dati vengono memorizzati per poter poi essere utilizzati per confronti o trasferimenti ad altri database.

Guarda come è semplice da usare



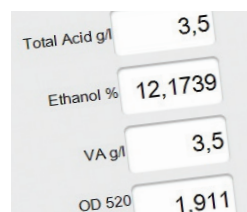
1. Scegli tipologia di campione



2. Metti la goccia



3. Premi start



4. Aspetta il risultato



5. Pulisci

Una soluzione per molteplici esigenze

OenoFoss è composto da due unità modulari montate su due piattaforme identiche. Il modulo FTIR ed il modulo VIS per il colore. La configurazione totale prevede: modulo FTIR, PC e software. Il software mostra a video i risultati e offre possibilità di gestione dei dati.

OenoFoss è disponibile in 3 versioni, ognuna delle quali può essere abbinata al modulo colore.

Fino a sette parametri possono essere analizzati simultaneamente da una singola goccia di mosto, mosto in fermentazione (MIF) e vino.

	OenoFoss™ Wine				
	OenoFoss™ Flex				
	OenoFoss™ Versatile				
	Optional OenoFoss™ Colour unit				

“Posso raccogliere tanti campioni contemporaneamente e poi fare l’analisi con una sola goccia ed avere subito i risultati. Per me sarebbe fantastico avere uno strumento così!”

Elvira Basteiro, Vinicola del Priorat, Spagna



Analisi illimitate senza costi extra

Più analisi e più tempo a disposizione. Ora è possibile con OenoFoss™

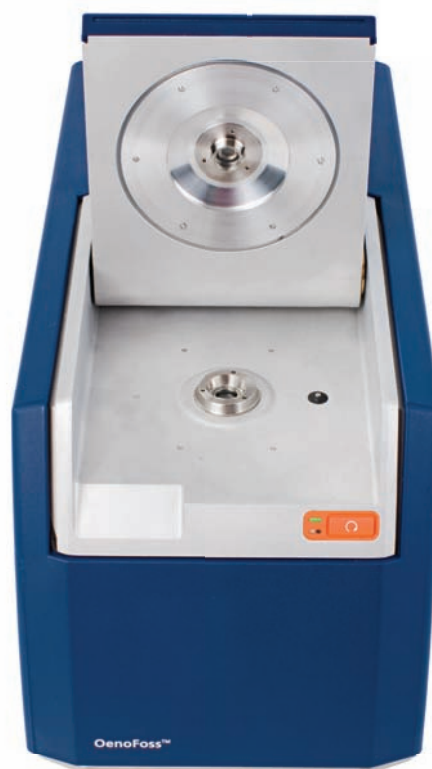
Un numero illimitato di analisi può essere prodotto senza costi extra generando così un gran numero di informazioni sulle quali basare le tue decisioni.

OenoFoss inoltre ti fa risparmiare il 100% nei costi di gestioni per reagenti, chimici e vetreria. Il design compatto e robusto e la mancanza di parti idrauliche lo rendono privo di manutenzione. Le calibrazioni pronte all’uso garantiscono risultati affidabili. Grazie alle dimensioni contenute (189 x 154 x 321 mm) si può installare su spazi ridottissimi.

Sinergia tra competenza e oggettività

La scienza enologica non sarà mai una scienza esatta così come le analisi non sostituiranno mai l’esperienza ed il giudizio umano. Ma avere quotidianamente il controllo e la visione di quello che succede in azienda può fare la differenza quando si compiono scelte fondamentali come l’inizio della vendemmia, il controllo della fermentazione o la valutazione preimbottigliamento.

La prossima volta che pensi a queste situazioni pensa che OenoFoss può essere la chiave risolutiva che aiuta la tua esperienza a sinergizzare con la realtà dei fatti. Due minuti per avere un risultato si ripagano facilmente con i risultati futuri che si possono ottenere.



OenoFoss™ è semplice da usare per chiunque e ti consente di fare analisi senza vetreria e reagenti. Tutte le analisi che vuoi per raggiungere e controllare la tua qualità.

www.foss.dk/oenofoss

FOSS un partner ad alta affidabilità

Le soluzioni analitiche FOSS sono state introdotte, nel settore enologico, per la prima volta nel 1999 e FOSS è diventato velocemente il fornitore leader di strumenti per il controllo qualità alle aziende vinicole.

Centinaia di cantine, laboratori enologici ed winemakers professionisti sfruttano la capacità degli strumenti FOSS di fornire analisi rapide e risultati accurati. La tecnologia impiegata è quella FT-IR che FOSS da decenni utilizza nella costruzione di soluzioni dedicate all'industria agro-alimentare.

La stessa competenza ed esperienza è patrimonio anche delle filiali distribuite in tutto il mondo cosicché ogni cliente possa essere seguito e supportato al meglio.



FOSS

FOSS
Slangerupgade 69
DK-3400 Hilleroed
Danimarca

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

info@foss.dk
www.foss.dk

FOSS ITALIA SPA
via Belgio 4/d
35127 Padova

Tel.: +39 049 82 87 211
Fax: +39 049 82 87 222

fossitalia@foss.it
www.foss.it