



OenoFoss™ Controlli Istantanei di Qualità

### Caratteristiche e benefici

- Analisi rapide da una singola goccia di campione. Fino a sette parametri principali su mosti, mosti in fermentazione o vini finiti misurati in soli 2 minuti.
- Estrema facilità d'uso assicurata da procedura semplificata d'uso e software estremamente intuitivo (non sono necessarie conoscenze particolari, impossibile commettere errori).
- Numero di analisi illimitato senza costi aggiuntivi.
- Controlli di qualità istantanea lungo tutto il processo di vinificazione.
- L'eliminazione dell'uso di reagenti fa risparmiare tempo e denaro.
- Calibrazioni pronte all'uso.
- Facile installazione e collegamento.
- Dimensioni ridotte e facilità di trasporto.
- Gestione statistica dei risultati.

### Descrizione

OenoFoss™ è uno strumento dal design compatto e facile da usare che assicura controlli di qualità a tutto il processo di vinificazione.

Può misurare mosti, mosti in fermentazione e vini elaborando 7 parametri da una singola goccia di vino in due minuti. La velocità e la convenienza delle analisi offre all'enologo le informazioni necessarie per meglio controllare e mirare ad obiettivi di qualità. Il design robusto assicura scarsissima manutenzione ed affidabilità. Lo strumento è dotato di calibrazioni preinstallate già pronte all'uso.

### Tecnologia

OenoFoss racchiude al suo interno il più piccolo interferometro FTIR mai costruito fino ad ora. Il campione viene analizzato a due diversi cammini ottici e dopo ogni misura lo strumento si autocalibra mediante un particolare brevetto FOSS.

## FOSS

FOSS ITALIA spa  
Via Belgio 4/d  
35127 Padova

Tel.: +39 049 8287211  
Fax: +39 049 8287222

fossitalia@foss.it  
www.foss.it

## Descrizione del sistema

OenoFoss™ si compone di due unità modulari: un analizzatore FTIR ed un modulo VIS per la misura del colore. Il sistema completo è composto dall'unità FTIR, dall'unità VIS e da un PC portatile che usa Foss Integrator. Tale software dispone di una interfaccia d'uso molto semplice e da flessibili sistemi di gestione dei risultati. Ogni modulo FTIR di OenoFoss è disponibile in tre diversi allestimenti di calibrazioni, come illustrato nella tabella sottostante. Ognuno di questi allestimenti può essere combinato ad un modulo colore VIS.

## Unità colore VIS (opzionale)

L'unità colore VIS è un modulo per la misurazione del colore in accordo agli standard internazionali. Viene infatti rilevato l'assorbimento di radiazione luminosa nel visibile a tre diverse lunghezze d'onda 420, 520, 620nm. Le prestazioni del modulo colore sono illustrate nella tabella sottostante.

## Specifiche tecniche

L'unità FTIR richiede solo circa 600 µl di mosto, mosto in fermentazione o vino per l'analisi simultanea fino a sei parametri. Con l'unità opzionale VIS si può misurare il colore nei vini simultaneamente all'unità FTIR.

Tempo di analisi:	2 minuti se solo FTIR
Temperatura del campione:	10-35 °C
Volume del campione:	600 µl di mosto, mosto in fermentazione o vino dispensati da una pipetta usa e getta. Chiudere il coperchio ed avviare l'analisi entro 6 secondi dall'inserimento del campione
Fase di warm up iniziale:	15 minuti
Pulizia:	Semplice tessuto e normali prodotti per pulizia vetro
Preparazione del campione:	Pulire il campione mediante filtrazione o centrifuga. Dimensione particelle sospese < 10 µm (vedi tabella sottostante▲). In caso di eccesso di CO <sub>2</sub> degasare (pompa a vuoto, ultrasuoni)
Calibrazioni:	Aggiustamento di pendenza ed intercetta
Software:	Foss Integrator e Calibrazioni PLS

## Cuvette

Modulo FTIR:	Cuvetta a cammino ottico variabile
Modulo VIS:	Cuvetta da: 2 mm (700 µl)

## Standard e Certificazioni

OenoFoss è marchiato CE e rispetta le seguenti direttive:

- Direttiva EMC 89/336/EC ed emendamenti
- EN61000-6-3 e EN 61000-6-2
- Direttiva per le emissioni a basso voltaggio 2006/95/EC ed emendamenti
- EN/IEC 61010-1, 2001
- Direttiva 94/45/EC ed emendamenti relativi alla classificazione, packaging ed etichettatura delle sostanze pericolose
- Direttiva 94/62/EC per confezionamento e smaltimento
- Direttiva ROHS (2002/95/EC)




## Requisiti per l'installazione

Alimentazione:	100-240 VAC ± 10%, 50-60 Hz
Consumo:	66 VA
Temperature ambiente:	10-35 °C
Umidità ambiente:	fino a 93%
Peso:	modulo FTIR : 6,3 kg modulo VIS : 3,8 kg
Dimensioni (A × L × P):	189 × 154 × 321 mm (escluso pc), sia per FTIR che per VIS
Collocazione:	posizionare su una superficie stabile e non soggetta a vibrazioni continue. Non esporre alla luce solare diretta o vicino ad una finestra aperta
Livello di protezione:	IP40
Rumorosità:	<70 dB (mediamente inferiore a 44dB)
Altitudine:	fino a 2000 m

## Requisiti per il PC

- Processore 1 GHz (minimo)
- RAM 1 GB
- Spazio su disco 4 GB
- Adattatore di rete Ethernet 100M
- Video SVGA a 1024x768
- Software: Windows® Vista, Windows® XP Service Pack 2, Microsoft® OFFICE 2003SP1

## Prestazioni & Configurazioni

Prodotto	Parametro	OenoFoss™ Wine	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Colour	Accuratezza*	Ripetibilità**	Range	Unità
 Mosto▲	Brix			X		0.45	0.1	12-27	°Brix
	pH			X		0.05	0.01	2.6-4.0	pH
	Acidità Volatile			X		0.05	0.018	0-0.6	g/l
	Acidità Totale			X		0.30	0.06	2-12	g/l
 Mosto in Fermentazione▲	Glu+Fru		X	X		2.30	0.75	0-240	g/l
	pH		X	X		0.08	0.01	2.6-4.0	pH
	Acidità Totale		X	X		0.20	0.05	2.0-6.5	g/l
	Acido Malico		X	X		0.30	0.08	0-7	g/l
	Acidità Volatile		X	X		0.05	0.018	0-0.6	g/l
	Alcol		X	X		0.20	0.04	0-13	Vol %
 Vino▲	Glu+Fru	X	X	X		0.45	0.10	0-5	g/l
	Glu+Fru	X	X	X		0.70	0.15	0-10	g/l
	pH	X	X	X		0.08	0.02	2.6-4.0	pH
	Acidità Totale	X	X	X		0.20	0.05	2-5	g/l
	Acido Malico	X	X	X		0.35	0.08	0-6	g/l
	Acidità Volatile	X	X	X		0.08	0.014	0-1.0	g/l
	Alcol	X	X	X		0.15	0.04	8-16	Vol %
	Colore ass 420	(X)	(X)	(X)	X	0.04	0.012	0-1.2	
	Colore ass 520	(X)	(X)	(X)	X	0.04	0.012	0-3.0	
	Colore ass 620	(X)	(X)	(X)	X	0.02	0.012	0-0.6	

\* Accuratezza: è il grado di corrispondenza tra dato teorico (valore espresso da OenoFoss™ in questo caso) e il dato reale o di riferimento. Esempio: l'accuratezza di +/- 0,08 per il pH sta a significare che il valore reale rientra mediamente nell'intervallo : valore ottenuto con OenoFoss +/- 0,08.

\*\* Ripetibilità: è il grado di concordanza tra una serie di misure ottenute sullo stesso campione e nelle medesime condizioni (stesso operatore, stesso strumento, stesso luogo e in un breve intervallo di tempo). esempio: la ripetibilità di 0,02 per il pH significa che mediamente una serie di misure effettuate rientra nell'intervallo +/-0,02 rispetto al loro valore medio.

▲ Preparazione del campione necessaria in accordo alle raccomandazioni d'uso (vedi Preparazione del campione).