

dall'uva al vino



Pre vendemmiali:

Le analisi dei parametri indicatori della maturazione delle uve sono decisivi nella scelta del momento di raccolta.

Alla stazione di ricevimento:

Analisi dei parametri analitici più importanti e dello stato sanitario dell'uva per segregazione e pagamento in base a criteri oggettivi.



Vinificazione:

Analisi veloci ed accurate di tutti i principali parametri per assicurare un controllo in tempo reale di tutto il processo di vinificazione consentendo decisioni operative rapide, mirate ed in tempo reale.

Maturazione / Invecchiamento:

Le analisi di routine e di controllo aiutano a conseguire obiettivi di qualità per assicurare continuità, stabilità e qualità mediante il controllo incrociato dell'esperienza e del dato analitico.



Pre imbottigliamento:

Analisi veloci ed accurate assicurano la corrispondenza tra prodotto ed etichetta evitando o annullando rischi di non conformità.

FOSS: un partner affidabile per l'enologia moderna

Le soluzioni analitiche FOSS per il settore enologico sono state introdotte nel 1998 facendoci diventare rapidamente il fornitore leader di strumenti per i controlli di qualità e di routine di uve e vini.

Centinaia di cantine, laboratori enologici e winemakers professionisti sfruttano le capacità dei nostri WineScan/OenoFoss di fornire analisi rapide e risultati accurati. La tecnologia impiegata è quella della FT-IR (Spettrofotometria Infra Rosso in Trasformata di Fourier) e della Flow Injection.

La nostra competenza ed esperienza è patrimonio anche delle filiali distributive dirette presenti 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 8287211
Fax: +39 049 8287222

fossitalia@foss.it
www.foss.it



FOSS: Linea Wine Obbiettivi di Qualità

FOSS

Controllo di Qualità alla velocità della luce



“Fare il vino” non sarà mai una scienza esatta e le analisi non si sostituiranno mai al giudizio umano. Ma le analisi di routine forniscono una visuale molto precisa, che può fare la differenza, quando si devono fare delle scelte immediate come tempi di raccolta, controlli di fermentazione o analisi per l’imbottigliamento.

In meno di 10 anni FOSS ha rivoluzionato il modo di fare analisi del vino fornendo soluzioni che coniugano velocità, affidabilità e aumento di produttività per tutti i passaggi critici della vinificazione.

Oggi, ancora di più, le nostre soluzioni si configurano come essenziali data la dinamicità ed il tasso di globalizzazione che caratterizza questo mercato. I nostri strumenti sono stati, infatti, adottati da tutte le maggiori aziende e laboratori internazionali.

Dedicated Analytical Solutions

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2 canali	FIAstar™ 1 canale	
UVE	Brix Densità Acido Malico pH Acido Tartarico Acidità Totale	Brix Densità Acido Malico pH Acido Tartarico Acidità Totale	Brix Densità Acido Malico pH Acido Tartarico Acidità Totale	Brix Densità Estratto Acido Gluconico Acido Malico pH Zuccheri riducenti Acido Tartarico Acidità Totale	Brix Densità Estratto Acido Gluconico Acido Malico pH Zuccheri riducenti Acido Tartarico Acidità Totale	Brix Densità Acidità Totale			SO ₂ Libera SO ₂ Totale	SO ₂ Libera ** SO ₂ Totale **	
MIF	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acidità Totale Acidità Volatile	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acidità Totale Acidità Volatile	CO ₂ * Densità * Alcol * Glucosio+Fruttosio * Acidità Malico * pH * Zuccheri riducenti * Acidità Totale * Acidità Volatile *	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acidità Totale Acidità Volatile	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acidità Totale Acidità Volatile	Alcol Glucosio+Fruttosio Acido Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile	Alcol Glucosio+Fruttosio Acido Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile				
VINI	A420*** A520*** A620*** Acido Citrico CO ₂ Densità Alcol Fruttosio Acidità Gluconico Glucosio Glucosio+Fruttosio Glicerolo Acido Lattico Acido Malico Metanolo pH Zuccheri riducenti Acido sorbico Acido Tartarico Acidità Totale Folin C (Polifenoli Totali) Acidità Volatile	A420*** A520*** A620*** Acido Citrico CO ₂ Densità Alcol Fruttosio Acidità Gluconico Glucosio Glucosio+Fruttosio Glicerolo Acido Lattico Acido Malico Metanolo pH Zuccheri riducenti Acido sorbico Acido Tartarico Acidità Totale Folin C (Polifenoli Totali) Acidità Volatile	Acido Citrico * CO ₂ * Densità * Alcol * Fruttosio * Acidità Gluconico * Glucosio * Glucosio+Fruttosio * Glicerolo * Acido Lattico * Acido Malico * Metanolo * pH * Zuccheri riducenti * Acido sorbico * Acido Tartarico * Acidità Totale * Folin C (Polifenoli Totali) * Acidità Volatile *	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acido Tartarico Acidità Totale Folin C (Polifenoli Totali) Acidità Volatile	CO ₂ Densità Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Zuccheri riducenti Acido Tartarico Acidità Totale Folin C (Polifenoli Totali) Acidità Volatile		A420*** A520*** A620*** Alcol Glucosio+Fruttosio Acido Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile	A420*** A520*** A620*** Alcol Glucosio+Fruttosio Acido Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile	A420*** A520*** A620*** Alcol Glucosio+Fruttosio Acido Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile	SO ₂ Libera SO ₂ Totale	SO ₂ Libera ** SO ₂ Totale **
Vini Dadi	Fruttosio Glucosio Glucosio+Fruttosio Zuccheri riducenti	Fruttosio Glucosio Glucosio+Fruttosio Zuccheri riducenti	Fruttosio * Glucosio * Glucosio+Fruttosio * Zuccheri riducenti *	Glucosio+Fruttosio Zuccheri riducenti	Glucose+Fruttosio Zuccheri riducenti	Alcol Glucosio+Fruttosio Acidità Malico pH Acidità Totale Acidità Volatile (in sviluppo)			SO ₂ Libera SO ₂ Totale	SO ₂ Libera ** SO ₂ Totale **	
Porto	Ceneri Densità Alcol Acidità fissa Folin C (Polifenoli Totali) Glicerolo pH Zuccheri riducenti Solfati Acidità Totale Acidità Volatile	Ceneri Densità Alcol Acidità fissa Folin C (Polifenoli Totali) Glicerolo pH Zuccheri riducenti Solfati Acidità Totale Acidità Volatile	Ceneri * Densità * Alcol * Acidità fissa * Folin C (Polifenoli Totali) * Glicerolo * pH * Zuccheri riducenti * Solfati * Acidità Totale * Acidità Volatile *								


* richiede una filtrazione manuale

** scegliere tra SO₂ Libera e SO₂ Totale

*** richiede un modulo colore aggiuntivo

Una vasta scelta per diverse esigenze

WineScan™




Alte prestazioni

Per aziende di ampie dimensioni o laboratori
(> 2.000.000 bottiglie/anno)

Esigenze di rapidità e accuratezza,
alto carico di lavoro, panel analitici completi
Campioni/giorno: > 50

WineScan™ Basic




Produttività e Risparmio

Per aziende di medie dimensioni e laboratori di consulenza
(da 1.000.000 a 2.000.000 bottiglie/anno)

Robustezza ed affidabilità
per la maggior parte delle esigenze analitiche
Campioni/giorno : 30 – 50

OenoFoss™




Controlli istantanei per tutti

Per aziende medie/piccole e per consulenti mobili
(< 1.000.000 bottiglie/anno)

Alternativa veloce e facile ai metodi tradizionali
per le analisi di base
Campioni/giorno : 5 - 30

FIAstar™



SO₂ : Stato dell'arte

Aziende di medie-ampie dimensioni

Analisi veloci accurate ed economiche alternative ai metodi manuali di titolazione e di distillazione per la determinazione di anidride solforosa libera e totale nei vini finiti.

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2 canali	FIAstar™ 1 canale
Soluzione	Soluzione manuale altamente flessibile per analisi accurate e rapide in tutti gli stadi della vinificazione	Soluzione automatizzata ad alta capacità per analisi di routine in tutte le fasi della vinificazione	Analisi della qualità delle uve e filtrazione alla stazione di ricevimento uve	Analisi automatizzate di un gran numero di campioni a coprire la maggior parte delle esigenze analitiche durante fermentazione e vinificazione	Soluzione manuale per analisi veloci e affidabili per controlli in fermentazione e preimbottigliamento	Analisi veloci e semplici per controlli di maturità, fermentazione, invecchiamento e preimbottigliamento	Analisi veloci e semplici per controlli di fermentazione, invecchiamento e preimbottigliamento	Analisi di routine dei parametri di qualità durante invecchiamento e preimbottigliamento	Analisi simultanea di SO ₂ libera e totale	Analisi di : o SO ₂ libera o SO ₂ totale Possibilità di alternare SO ₂ libera e totale
Numero di parametri										
- Uve	29	29	29	9	9	4	0	0	2	1
- Mosti in fermentazione	9	9	9	9	9	6	6	0	0	0
- Vini	22	22	19	13	13	7	7	7	2	1
Tempo di analisi (secondi)	30	30	90	30	30	120	120	120	60	60
Capacità (campioni/ora)	50	120	20 (incl. filtrazione)	100	50	20	20	20	50	50
Competenza richiesta	Richiesta competenza di laboratorio	Richiesta competenza di laboratorio	Richiesta competenza di laboratorio	Richiesta minima competenza di laboratorio	Richiesta minima competenza di laboratorio	Minimo addestramento	Minimo addestramento	Minimo addestramento	Richiesta competenza di laboratorio	Richiesta competenza di laboratorio
Automazione	-	Si	-	Si	-	-	-	-	Si	Si
Calibrazione	Aperto (PII + WinISI)	Aperto (PII + WinISI)	Aperto (PII + WinISI)	Bloccato (solo PII)	Bloccato (solo PII)	Bloccato (solo PII)	Bloccato (solo PII)	Bloccato (solo PII)	Aperto	Aperto
Modulo colore opzionale	Si	Si	No	-	-	Si	Si	Si	-	-
Tipico tempo di payback	2 - 3 anni	2 - 3 anni	2 - 3 anni	2 - 3 anni	2 - 3 anni	1 - 2 anni	1 - 2 anni	1 - 2 anni	2 - 3 anni	2 - 3 anni