

FOSS



WineScan™

**多功能葡萄酒分析仪器，包括游离
二氧化硫和总二氧化硫**



专业的分析解决方案



常规分析和酿酒 — 您强大的合作伙伴

酿酒师酿酒多基于经验，感官知觉和对优质葡萄酒的本能。虽然这些技能将永远是葡萄酒生产中最核心的部分，但是，新的WineScan可以帮助增加一个额外的视角，那就是客观的信息分析。

WineScan是一款可靠性高，准确，高效的理想分析仪器。每天，在繁忙的实验室，超过30个关键质量参数可以在一分钟内完成测定。WineScan帮助您快速测定优化这些关键参数。通过测定二氧化硫找出正确的二氧化硫使用平衡点，WineScan将补充您的经验和判断，例如：

- 糖水平决定何时是最有效的收获时机
- 酵母同化氮避免发酵停滞
- 挥发性测定确定何时装瓶保证最佳质量
- 能同时提供强大的组合参数，例如pH值和游离二氧化硫和总二氧化硫

传统方法的新生机

从1999年起进入葡萄酒行业，WineScan创造了一个葡萄酒快速分析的革命，多年来，酒厂和分析实验室已经证明了WineScan的价值。

WineScan的秘密是创新使用傅立叶变换红外分析技术，它是理想的液体样品多参数快速分析方法。

今天，世界各地的酿酒师使用WineScan来保证和提高其产品的质量。该产品不断的发展，不断加入一些新的参数，如现在的游离二氧化硫和总二氧化硫。





综合分析集于一身

FOSS的整体解决方案

投资WineScan，是您和FOSS合作的开始，我们的主要兴趣是支持拓展您的业务。FOSS专门的分析解决方案包括您需要的一切与您相关的业务，包括：

- 随时可以使用的定标
- 用户友好的接口
- 安装
- 用户培训
- 应用支持
- 技术服务
- 备件，试剂及耗材

对葡萄酒和未发酵葡萄汁的主要质量参数的综合分析现在已经成为现实。

利用单台机器完成常规分析，您可以更有效的驾驭您的生产和操作。

我们有不同型号的仪器以适合您的需求，包括为忙碌的葡萄酒实验室提供的WineScan自动型，还有许多可选配置来配置您的仪器，例如选择颜色模块和二氧化硫。

您还可以选择一个现成的定标和WinISI软件包，它是建立您自己定标的理想工具。





利用技术进行有效分析

从复杂的分析选项到支持通过互联网进行操作，WineScan™ 解决方案将用最新的分析技术为您服务。

宽范围多种应用

现有的定标允许对所有的主要参数同时进行分析。基于仪器前所未有的稳定性，定标可以从一台仪器转移到另一个机器，同时强大的定标开发软件，使新应用得以快速发展。

可溯源的结果

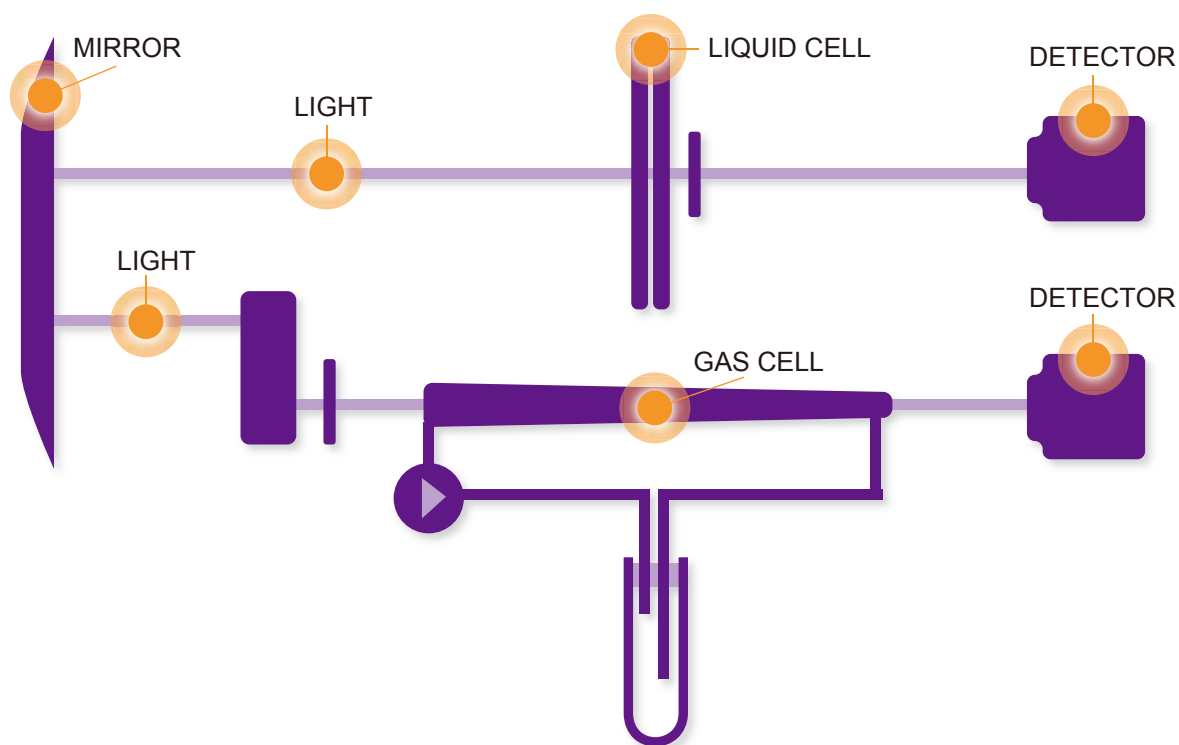
用户软件平台让您通过溯源提高质量控制，这也满足了测试文档日益增长的需求。您可以回顾和跟踪多年来的测试结果，从而帮助您决策您下一步的战略。

支持通过互联网的更新

通过使用Winescan您可以专心于您的测量，而无需担心仪器的性能和定标更新。通过FOSS Mosaic互联网软件，您的WineScan可以连接到一个中央控制中心，我们有FTIR分析专家关注仪器的性能。最新的定标也可以远程上传。这是最简单，最便捷的方式。



二氧化硫分析的新视野



如何工作

WineScan使用傅立叶变换红外 (FTIR) 技术扫描液体样品来测量葡萄酒的多个参数。相同的红外光谱技术用来测量二氧化硫的含量，通过同时扫描从葡萄酒蒸发出的气体二氧化硫和液体葡萄酒样品。新的独特的气体检测技术可以在150s内检测出（专利申请中）游离和总二氧化硫结果。

从液体和气体中获得的信息，提供了精确的测量基础。如果您只需要传统的液体参数的结果，此时您可以关掉有关二氧化硫的测量，并在30秒内得到您的结果。

WineScan中选择二氧化硫来进行质量衡量是葡萄酒分析中一个新突破。现在可以准确地分析游离和总二氧化硫与其他参数，而且只需150s的时间。

与现有的常规方法或需要更长时间的实验室参考方法（这些方法每次测试需要约15分钟的时间）相比，该系统不但节省时间而且更加方便，减少了人工操作错误的风险。

与其他常规分析操作集成

游离和总二氧化硫含量的结果和许多其他由WineScan分析仪提供的参数一起显示到电脑屏幕。这样就可以在屏幕上方便地比较，如pH值和乙醇，用户可以结合二氧化硫一起参考。

随着WineScan新增加了测量二氧化硫的选项，WineScan可以视为一款完整的葡萄酒分析解决方案，该仪器可以提供所有葡萄酒主要测量参数的快速常规分析。

监控葡萄以提高酒的质量

对葡萄进行分析，WineScan在30秒内提供所有葡萄包括成熟度在内的主要参数。WineScan提供给您确认所需要的信息和知识，帮助您在酿造葡萄酒过程中获得一个好的开端。通过客观的标准分析葡萄的完整度和成熟度，

利用WineScan提供的信息，您可以根据可靠的分析进行分级和按质论价，并决定最佳的酿造流程 - 帮助您通过高品质的葡萄达到利润最大化。

WineScan具有防震和防尘设计，这样可以保证在装有地秤的极端条件时使用。

生产过程中提供准确信息

通过WineScan，您可以测试多种类型的样品，包括未发酵葡萄汁，发酵的葡萄汁，成品酒，很少或根本无须样品制备的。它可以提供您所需要的分析结果，并自动记录测量活动，提供改进质量的依据。

该产品直观的操作界面可以提供便捷的日常运作，例如，它很容易从未发酵葡萄汁切换到葡萄酒测量。防震设计允许WineScan在地磅或在实验室中使用。





分析方案技术指标

	WineScan™	WineScan™ SO ₂
参数		
葡萄/未发酵的葡萄汁	14	16
发酵葡萄汁	9	9
成品酒	17	19
分析时间 (秒/样品)	30	30 -150
容量 (样本/小时)	50 - 120	25 -120
自动进样器	可选	可选
颜色模块	可选	可选

参数

未发酵的葡萄汁		发酵葡萄汁	成品酒	
白利糖度	阿尔法氨基酸态氮	二氧化碳	柠檬酸	酒石酸
密度	氨	密度	二氧化碳	总酸度
苹果酸	果糖	乙醇	密度	福林C指数 (总多酚)
pH值	乳酸	葡萄糖+果糖	乙醇	挥发性酸度
酒石酸	钾	苹果酸	果糖	游离二氧化硫*
总酸度	还原糖	pH值	葡萄糖	总二氧化硫*
葡萄糖酸	葡萄糖	还原糖	葡萄糖+果糖	
	浸出物	总酸度	甘油	A420**
		挥发性酸度	乳酸	A520**
			苹果酸	A620**
			pH值	
			还原糖	
			山梨酸	

* 需要配置二氧化硫

** 需要颜色模块

FOSS与葡萄酒行业

在1999年，FOSS的WineScan就可实现常规的多参数分析，分析包括未发酵葡萄汁，发酵的葡萄汁和葡萄酒。但有关葡萄酒快速分析的故事许多年前就有了。

几十年来，FOSS不断的与农户和食品生产商合作，应用强大的分析技术，改善生产经济 and 产品质量。其中一个例子是使用傅立叶变换红外（FTIR）技术-这一技术可以非常快速的对液体样品进行多参数分析。

公司通过利用如红外技术等专门知识，提供了一个完美的平台，以支持葡萄酒行业的发展。如今，WineScan已经是一款强大并且易于使用的仪器。它具有现成的定标，直观的软件和网络设施，可以让专家通过互联网工具来帮助您管理仪器。总之，它可以提供您整个酿酒过程中，未发酵葡萄汁以及成品酒所需要的大部分测试。



福斯中国

北京市海淀区中关村南大街5号理工科技大厦1103-1105室

邮编：100081

电话：(010) 6846 7239

电子邮件：marketing@foss.com.cn

www.foss.cn www.fossanalytics.com

全国技术支持热线：400-810-3363



ANALYTICS BEYOND MEASURE