

# OenoFoss™



OenoFoss™ Control de Calidad Instantáneo del vino

## Características y ventajas

- Análisis rápido a partir de una única gota de una muestra – hasta siete parámetros de mosto, mosto en fermentación o vino terminado analizado en dos minutos
- No requiere conocimientos de laboratorio
- Análisis ilimitados sin coste adicional
- El control de calidad instantáneo en todo el proceso de creación del vino permite la corrección inmediata para asegurar la calidad final del vino terminado
- La no utilización de costosos reactivos ahorra tiempo y costes
- Calibraciones globales ya preparadas
- Instalación e integración rápidas
- Tamaño compacto
- Potentes aplicaciones de gestión de datos

## Descripción

OenoFoss™ es un instrumento de análisis compacto y simple de utilizar que proporciona un control de calidad instantáneo para los productores de vino.

Analiza el mosto de la uva, el mosto en fermentación y el vino, proporcionando hasta siete parámetros principales de calidad a partir de una única gota de una muestra en dos minutos. La velocidad y comodidad del análisis proporciona a los productores de vino la información necesaria para tomar las decisiones correctas para conseguir sus objetivos de calidad. El diseño robusto asegura mucho tiempo de funcionamiento y una amortización rápida. Las calibraciones listas para su uso garantizan la fiabilidad del análisis en todo el proceso de la elaboración del vino.

## Tecnología

El diseño OenoFoss incorpora el interferómetro FTIR (Espectroscopia de infrarrojo con transformada de Fourier) más pequeño del mundo. La muestra se analiza en dos longitudes de paso óptico con calibración patentada y automática del instrumento tras cada medición.

## FOSS

FOSS  
Slangerupgade 69  
DK-3400 Hilleroed  
Denmark

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

info@foss.dk  
www.foss.dk

P/N 1025977 Issue 1 ES, Feb 2008

Dedicated Analytical Solutions

## FOSS

## Descripción del sistema

El OenoFoss™ consta de dos unidades modulares montadas en plataformas idénticas. Una unidad de análisis de vino FTIR y una unidad opcional VIS Color. La solución completa consta del instrumento junto con un PC y el software de OenoFoss. El software muestra el resultado de los análisis y proporciona aplicaciones para la gestión de datos. OenoFoss está disponible en tres versiones, que se muestran en la siguiente tabla. Cada versión puede ser combinada con el módulo de color opcional.

## Unidad VIS Color (Opcional)

La unidad VIS Color es un módulo de detección del color, desarrollado para determinar el color de una muestra de vino conforme a los estándares internacionales. Los distintos descriptores de color se basan en la absorción de la luz visual en tres longitudes de onda específicas: 420, 520 y 620 nm. En la siguiente tabla se especifica el funcionamiento del módulo de color.

## Especificaciones

Hasta seis parámetros pueden ser analizados simultáneamente con 600µl de mosto, mosto en fermentación o vino terminado colocado en el módulo FTIR. Con la unidad opcional VIS Color el vino terminado puede ser analizado para el color al mismo tiempo.

Tiempo de análisis:	Unidad FTIR de vino; 2 minutos
Temperatura ambiente de la muestra:	Temperatura 10°C - 35°C
Volumen muestra:	600µl correspondiente a aprox. una gota de mosto, mosto en fermentación o vino terminado con una pipeta manual
Tiempo de precalentamiento del instrumento:	15 min
Limpieza:	Con un paño normal y líquidos de limpieza utilizados normalmente
Preparación de la muestra:	Clarificar la muestra por centrifugación o filtración. Tamaño de partícula <10µm. (ver tabla debajo▲) En caso de exceso de CO <sub>2</sub> es necesaria la degasificación (ej: usando una bomba de vacío o ultrasonidos)
Rutinas calibración:	Ajuste de Pendiente & Intercepción
Software:	Foss Integrator con calibraciones PLS

## Cubeta

Unidad FTIR de vino:	Cubeta con pasos variables
Unidad VIS color:	Cubeta de 2 mm (700µl) de luz

## Estándares y aprobaciones

OenoFoss está fabricado en la CE y cumple las siguientes directivas:

- Directiva EMC 89/336/EC y modificaciones
- EN 61000-6-3 y EN 61000-6-2 (cubierta por esta 61000-6-1 y 61000-6-4)
- Directiva de bajo voltaje 2006/95/EC y modificaciones
- EN/IEC 61010-1, 2001
- Clasificación, empaquetado y etiquetado de preparativos peligrosos, directiva 99/45/EC y modificaciones
- Directiva de empaquetado y tratamiento de residuos 94/62/EC
- Directiva ROHS (2002/95/EC)




## Requisitos de instalación

Fuente de alimentación:	100-240 VAC ± 10 %, 50-60 Hz
Consumo eléctrico:	66 VA [máx de Fuente de alimentación]
Temperatura ambiente:	10°C - 35°C
Humedad ambiente:	Hasta 93%
Peso RH:	Módulo de vino: 6,3 kg Módulo de color: 3,8 kg
Dimensiones (A × An × P):	189 × 154 × 321 mm (excl PC), mismo tamaño para ambos módulos
Entorno:	Emplace el instrumento sobre una superficie estable lejos de vibraciones excesivas y continuas. No coloque el instrumento con luz solar directa o cerca de una ventana abierta
Grado de protección acceso:	IP40
Nivel acústico:	<70dB (valor medido normalmente inferior a 45 dB)
Altitud:	Hasta 2.000m

## Requisitos del PC (mínimos)

- Velocidad mín. CPU 1 GHz
- 1 GB RAM
- 4 GB espacio libre en disco
- 100M Ethernet network adapter
- SVGA a 1024\*768, mín. colores 16bit
- Windows® Vista o Windows® XP Service Pack 2
- Microsoft® Office 2003 SP1

## Resumen de datos de rendimiento & sistema

Producto	Parámetro	OenoFoss™	OenoFoss™	OenoFoss™	OenoFoss™	Precisión*	Repetibilidad**	Rango	Unidad
		Vino	Flex	Versatile	Color				
 Mosto▲	Brix			X		0.45	0.1	12-27	°Brix
	pH			X		0.05	0.01	2.6-4.0	pH
	Acidez volátil			X		0.05	0.018	0-0.6	g/l
	Acidez total			X		0.30	0.06	2-12	g/l
 Mosto en fermentación▲	Glu+Fru		X	X		2.30	0.75	0-240	g/l
	pH		X	X		0.08	0.01	2.6-4.0	pH
	Acidez total		X	X		0.20	0.05	2.0-6.5	g/l
	Ácido málico		X	X		0.30	0.08	0-7	g/l
	Acidez volátil		X	X		0.05	0.018	0-0.6	g/l
	Etanol		X	X		0.20	0.04	0-13	Vol %
 Vino terminado▲	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
	Acidez total	X	X	X		0.20	0.05	2-5	g/l
	Ácido málico	X	X	X		0.35	0.08	0-6	g/l
	Acidez volátil	X	X	X		0.08	0.014	0-1.0	g/l
	Etanol	X	X	X		0.15	0.04	8-16	Vol %
	Color abs 420	(X)	(X)	(X)	X	0.04	0.012	0-1.2	
	Color abs 520	(X)	(X)	(X)	X	0.04	0.012	0-3.0	
	Color abs 620	(X)	(X)	(X)	X	0.02	0.012	0-0.6	

\* Exactitud: El grado de exactitud de una medida o cantidad calculada en su valor absoluto determinado por un análisis de referencia. ej: con un 95% de certeza, la máxima diferencia (+/-) entre el valor de referencia y el de predicción del OenoFoss™ es de (+/-) 2x0.08 para pH en vino acabado.

\*\* Repetibilidad: Desviación estándar de un proceso de medición para la misma muestra e instrumento sobre dos o más mediciones consecutivas. ej: con un 95% de certeza, la máxima diferencia (+/-) entre el valor de referencia y el de predicción del OenoFoss™ es de (+/-) 2x0.02 para pH en vino acabado.

▲ Consultar las recomendaciones para la preparación de muestra (Ver preparación de muestra)