

**FOSS**



**OenoFoss™**  
Control de calidad instantáneo  
de forma sencilla



Dedicated Analytical Solutions



## Una gota contiene la respuesta

¿Cuándo vendimiar? ¿Cómo controlar la fermentación?  
¿Cuándo embotellar?

Obtener toda la información necesaria para tomar las decisiones críticas lleva tiempo y todos estamos más que ocupados. Pero ¿qué diría si hubiera una forma de sustituir varias soluciones de análisis que requieren tiempo con un simple análisis realizado en el mismo sitio y que sólo requiere dos minutos? Esa posibilidad la tiene con OenoFoss™ - la revolución en la producción de vino y que proporciona 'Control de Calidad Instantáneo' durante todo el proceso de elaboración del vino.

OenoFoss es un instrumento analítico compacto y simple de utilizar que analiza el mosto de uva, el mosto en fermentación y el vino, proporcionando hasta siete parámetros importantes de calidad a partir de una sola gota de una única muestra.

Aproveche la rapidez y comodidad de OenoFoss para tomar las decisiones adecuadas en su búsqueda de los objetivos de calidad. Dos minutos empleados utilizando OenoFoss supondrán una diferencia duradera durante muchos años.

*“La calidad es el objetivo de todos los elaboradores de vino y todos están interesados en controlar su propio vino .... no solamente en el punto de vista organoléptico sino también en el analítico. Y OenoFoss™ puede ser la respuesta”*

*Augusto Graziano, Petra, Italia*



## OenoFoss™ le acompaña en cada etapa del camino



Brix  
pH  
Acidez total  
Acidez volátil



Glu+Fru  
pH  
Acidez total  
Acidez volátil  
Acido málico  
Etanol



Glu+Fru  
pH  
Acidez total  
Acidez volátil  
Acido málico  
Etanol  
Color

### Mosto

¿Vendimiar hoy? ¿Vendimiar mañana? – durante la vendimia, el análisis de los principales parámetros de madurez permite la segregación en base a una valoración objetiva de la calidad. La valoración objetiva de la calidad de la uva también facilita el pago justo.

### Mosto en fermentación

¿Trasegar ahora? – la fermentación alcohólica puede controlarse hasta el final o permite una reacción rápida en el caso de que se pare.

### Vino

¿Embotellar ahora?, el análisis en rutina le ayuda a mantener una calidad constante, por ejemplo con unos análisis de pre-embotellado. La fermentación maloláctica puede seguirse de manera precisa, ayudándole así a decidir cuando debe estabilizarse el vino.

# Todos pueden realizar el control de calidad instantáneo

Ya han quedado atrás los días en los que hacía falta una bata blanca para realizar análisis.

Ahora se puede obtener la información necesaria para controlar el proceso de creación del vino con un simple análisis realizado en el mismo sitio y en sólo dos minutos. OenoFoss le permite realizar análisis sin tubos de ensayos ni reactivos químicos – simplemente analice y vuelva a analizar tantas veces como desee. Gracias a su simplicidad de uso, cualquiera puede contribuir a la mejora del control de calidad dirigido a la búsqueda de sus objetivos de calidad.

## Interfaz fácil de utilizar

Imagine que tiene que analizar una muestra de vino terminado. En la pantalla del ordenador, haga clic sobre el icono del tipo de muestra y listo – ya está preparado para analizar. A continuación, si desea analizar otro tipo de muestra, por ejemplo, mosto de uva, haga clic en el icono de uva y estará listo para un nuevo análisis. Los datos de los resultados se almacenan automáticamente para referencias futuras e informes.

## Vea lo sencillo que es de utilizar



1. Seleccione el tipo de muestra
2. Cargue la muestra
3. Pulse start
4. Espere los resultados
5. Limpiar

## Una solución que atiende diversas necesidades de análisis

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. El software muestra el resultado de los análisis y proporciona aplicaciones para la gestión de datos. OenoFoss está disponible en tres versiones, cualquiera de ellas puede ser combinada con la unidad de color.

Con una simple gota de mosto, mosto en fermentación (MEF) o vino terminado se pueden analizar simultáneamente hasta siete parámetros.

	OenoFoss™ Wine				
		Vino	Color		
	OenoFoss™ Flex				
		MEF	Vino	Color	
	OenoFoss™ Versatile				
		Mosto	MEF	Vino	Color
	Optional OenoFoss™ Colour unit				
				Color	

*”El análisis es tan rápido que nos permite comprobar hasta siete parámetros cada hora. Para mí, el concepto de un equipo así es fantástico”*

*Elvira Basteiro, Enóloga, Vinícola del Priorat, España*



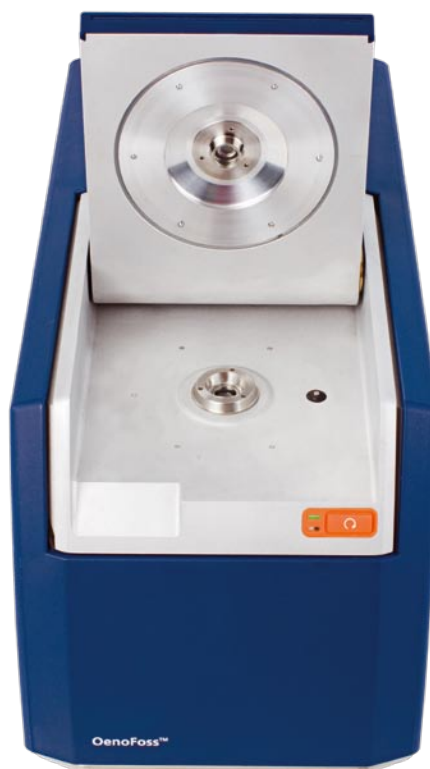
## Análisis ilimitado sin coste adicional

**Más información sobre los análisis y más tiempo para utilizarla - ahora ambos son posibles con OenoFoss™**

Se pueden realizar análisis ilimitados sobre el mosto y el vino sin coste adicional, lo que genera una enorme riqueza de información objetiva para basar sus decisiones. OenoFoss también ahorra costes en el uso de reactivos químicos involucrados en el análisis tradicional. La robustez de su diseño permite su uso frecuente sin mantenimiento y las calibraciones listas para su uso garantizan la fiabilidad del resultado de los análisis. Gracias a su tamaño compacto (189 x 154 x 321 mm) OenoFoss ocupa muy poco espacio de mesa.

### Entrecruce su experiencia y sus criterios

La producción de vino no será nunca una ciencia exacta y el análisis no sustituirá nunca al criterio humano. Pero los análisis de rutina proporcionan un ángulo objetivo vital que puede suponer la diferencia al tomar decisiones importantes sobre cuando vendimiar, como controlar la fermentación o cuando embotellar. La próxima vez que necesite tener en cuenta esas cosas, piense en OenoFoss – la forma más simple de entrecruzar su experiencia con resultados analíticos objetivos. Dos minutos empleados utilizando OenoFoss pueden verse compensados rápidamente con la obtención de resultados de calidad uniforme para muchos años.



OenoFoss™ es simple de usar para todo el mundo y le permite realizar análisis sin tubos de ensayo ni reactivos químicos - simplemente analice y vuelva a analizar todo lo que quiera hasta que consiga sus objetivos de calidad.

[www.foss.dk/oenofoss](http://www.foss.dk/oenofoss)

## **FOSS un socio fiable en la industria del vino**

Los instrumentos de análisis del vino de FOSS se presentaron al sector vinícola en 1999 y, desde entonces, FOSS se ha convertido rápidamente en una de las principales fuerzas en el control de calidad de los vinos en todas las etapas de producción.

Gracias al éxito del rango de soluciones WineScan™, cientos de productores y laboratorios de vino de todo el espectro del sector vinícola han descubierto la capacidad de los instrumentos FOSS de proporcionar los resultados rápidos y precisos que demandan los productores. Las soluciones están basadas en la tecnología de análisis FTIR y en la tecnología de Análisis de Inyección de Flujo – campos en los que FOSS cuenta con una amplia experiencia y conocimientos.

Nuestros conocimientos y experiencias se complementan con nuestra presencia local en todo el mundo, lo que asegura que siempre podrá hablar con un equipo dedicado de soporte técnico y ventas que se encuentre cerca de usted.



## **FOSS**

FOSS  
Slangerupgade 69  
DK-3400 Hilleroed  
Dinamarca

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

info@foss.dk  
www.foss.dk

