

## Von der Traube bis zum fertigen Wein



### Vor der Ernte:

Reifebestimmung der wichtigsten Parameter zur Ermittlung des optimalen Erntezeitpunkts.

### Zum Zeitpunkt der Traubenannahme:

Eine Untersuchung der wichtigsten Parameter zur Beurteilung des Reifegrades und des Gesundheitszustandes der Trauben lässt eine objektive Qualitätsbeurteilung zu. Zudem wird eine gerechte Bezahlung erleichtert.



### Weinherstellung:

Schnelle und genaue Ergebnisse für alle wichtigen Parameter gewährleisten eine kontinuierliche Überwachung der Weinherstellung während des gesamten Prozesses. Auf diese Weise können Sie auf der Grundlage fundierter Daten entscheiden, wann in den Prozess eingegriffen werden muss und welche Korrekturmaßnahmen gegebenenfalls zu ergreifen sind.

### Reifung:

Die Routineanalyse unterstützt Sie beim Erreichen der Qualitätsziele und gewährleistet Konsistenz, Stabilität und Qualität bei der Reifung. Zudem können Sie nun Ihre subjektiven Beobachtungen durch objektive Messwerte bestätigen.

### Vor der Abfüllung:

Durch die schnelle und genaue Analyse wird sichergestellt, dass der Wein den auf dem Etikett angegebenen Spezifikationen entspricht, denn nur so können mögliche Verzögerungen bei der Abfüllung verhindert werden.



## FOSS

- ein zuverlässiger Partner für die Weinbranche

1998 kamen die ersten Wein-Analysensysteme von FOSS auf den Markt und seitdem konnte sich FOSS schnell als eines der führenden Unternehmen für die Qualitätskontrolle von Wein in allen Phasen des Herstellungsprozesses etablieren.

Dank des Erfolges der WineScan™ -Serie haben Hunderte von Winzern und Weinlaboratorien die Vorzüge von Analysensystemen von FOSS erkannt, die sich durch schnelle und genaue Ergebnisse auszeichnen und somit den Anforderungen der Weinhersteller voll und ganz gerecht werden. Die Lösungen basieren auf FTIR-Technologie und Fließinjektions-Analyse (FIA) — dies sind zwei Bereiche, in denen FOSS auf einen großen Erfahrungs- und Wissensschatz zurückgreifen kann.

Ein großes Netzwerk an Spezialisten und Serviceteams gewährleistet, dass Ihnen immer einen kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung steht.

## FOSS

FOSS  
Halstenbeker Weg 98 c  
25462 Rellingen  
Germany

Tel.: +49 (0) 4101 51 78 0  
Fax: +49 (0) 4101 51 78 78

info@foss.de  
www.foss.de



## Weinlösungen von FOSS Qualität durch Know-how und Erfahrung

FOSS



## Qualitätskontrolle in Lichtgeschwindigkeit



Die Weinherstellung wird niemals eine reine Wissenschaft werden und keine analytische Lösung wird jemals in der Lage sein, die menschliche Urteilskraft zu ersetzen. Dennoch kann die Routineanalyse Sie dabei unterstützen, wichtige Entscheidungen zu fällen, wenn es darum geht, den richtigen Erntezeitpunkt zu bestimmen, die Fermentation zu steuern oder mit der Flaschenabfüllung zu beginnen.

Mit seinen schnellen, zuverlässigen und effizienten Systemlösungen für alle kritischen Kontrollpunkte der Weinherstellung hat es FOSS in weniger als einem Jahrzehnt geschafft, neue Maßstäbe für die Weinanalytik zu setzen. Heute sind die maßgeschneiderten Systemlösungen von FOSS zunehmend eine Grundvoraussetzung, um den Anforderungen einer dynamischen und globalen Branche gerecht zu werden. Nicht ohne Grund kommen die Systemlösungen von FOSS in fast allen wichtigen Weinlaboratorien und bei der Mehrheit der größten Weinproduzenten der Welt zum Einsatz.

Optimale Geschäftsergebnisse und ein langfristiger Geschäftserfolg lassen sich nur durch die richtigen Entscheidungen erzielen – und dafür müssen die richtigen Informationen zur richtigen Zeit im Herstellungsprozess vorliegen.

Dedicated Analytical Solutions

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2-Kanal	FIAstar™ 1-Kanal
<b>MOST</b>	*Oechsle Dichte Äpfelsäure pH-Wert Weinsäure Gesamtsäure	*Oechsle Dichte Äpfelsäure pH-Wert Weinsäure Gesamtsäure	*Oechsle Dichte Äpfelsäure pH-Wert Weinsäure Gesamtsäure	*Oechsle Dichte Extrakt Glucosäure Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure	*Oechsle Dichte Extrakt Glucosäure Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure	*Oechsle Density Gesamtsäure Flüchtige Säure			Freies SO <sub>2</sub> Gesamt-SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub> , ** Gesamt-SO <sub>2</sub> , **
	Ethanol Glucosäure Glycerol Flüchtige Säure	Ethanol Glucosäure Glycerol Flüchtige Säure	Ethanol Glucosäure Glycerol Flüchtige Säure							
	Ammonium Anthocyane Extrakt Folin C (Gesamtpolyphenol) Fructose Glucose Glycerol Milchsäure Reduzierender Zucker	Ammonium Anthocyane Extrakt Folin C (Gesamtpolyphenol) Fructose Glucose Glycerol Milchsäure Reduzierender Zucker	Ammonium Anthocyane Extrakt Folin C (Gesamtpolyphenol) Fructose Glucose Glycerol Milchsäure Reduzierender Zucker							
<b>MWG</b>	Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Gesamtsäure Flüchtige Säure	Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Gesamtsäure Flüchtige Säure	Dichte * Ethanol * Glucose+Fructose * Äpfelsäure * pH-Wert * Reduzierender Zucker * Gesamtsäure * Flüchtige Säure *	Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Gesamtsäure Flüchtige Säure	Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Gesamtsäure Flüchtige Säure	Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Gesamtsäure Flüchtige Säure	Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Gesamtsäure Flüchtige Säure			
<b>FERTIGER WEIN</b>	A420*** A520*** A620*** Dichte Ethanol Fructose Glucose Glucose+Fructose Glycerol Milchsäure Äpfelsäure Methanol pH-Wert- Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure Folin C (Gesamtpolyphenol) Flüchtige Säure	A420*** A520*** A620*** Dichte Ethanol Fructose Glucose Glucose+Fructose Glycerol Milchsäure Äpfelsäure Methanol pH-Wert Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure Folin C (Gesamtpolyphenol) Flüchtige Säure	Dichte * Ethanol * Essigester * Fructose * Glucose * Glucose+Fructose * Glycerol * Milchsäure * Äpfelsäure * Methanol * pH-Wert * Reduzierender Zucker * Weinsäure * Gesamtsäure * Folin C (Gesamtpolyphenol) * Flüchtige Säure *	CO <sub>2</sub> Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure Folin C (Gesamtpolyphenol) Flüchtige Säure	CO <sub>2</sub> Dichte Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Reduzierender Zucker Weinsäure Gesamtsäure Folin C (Gesamtpolyphenol) Flüchtige Säure	A420*** A520*** A620*** Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Gesamtsäure Flüchtige Säure	A420*** A520*** A620*** Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Gesamtsäure Flüchtige Säure	A420*** A520*** A620*** Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH-Wert Gesamtsäure Flüchtige Säure	Freies SO <sub>2</sub> Gesamt-SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub> , ** Gesamt-SO <sub>2</sub> , **
	Fructose Glucose Glucose+Fructose Reduzierender Zucker + Parameter vom FTW	Fructose Glucose Glucose+Fructose Reduzierender Zucker + Parameter vom FTW	Fructose * Glucose * Glucose+Fructose * Reduzierender Zucker * + Parameter vom FTW	Glucose+Fructose Reduzierender Zucker + Parameter vom FTW	Glucose+Fructose Reduzierender Zucker + Parameter vom FTW	Ethanol Glucose+Fructose Äpfelsäure pH Gesamtsäure Flüchtige Säure (In Entwicklung)			Freies SO <sub>2</sub> Gesamt-SO <sub>2</sub>	Freies SO <sub>2</sub> , ** Gesamt-SO <sub>2</sub> , **

\*Erfordert eine manuelle Filteranlage

\*\*Optionale Messung von freiem SO<sub>2</sub> oder Gesamt-SO<sub>2</sub>

\*\*\*Erfordert ein Farbmodul

# Eine breite Produktpalette für vielfältige Anforderungen

**WineScan™**

**Höchste Leistung**

Ideal für große Hersteller und Labore (> 15.000 hl / 200.000 Kartons)

Für schnelle, genaue Analysen mit hohem Durchsatz; mehrere und komplexe Parameter  
Typischer Durchsatz: >50 Proben/Tag

**WineScan™ Basic**

**Hervorragende Produktivität**

Mittlere bis große Hersteller und Labore (10.000 - 15.000 hl / 150.000 - 200.000 Kartons)

Zuverlässiges und robustes Modell  
Erfüllt die wichtigsten analytischen Anforderungen  
Typischer Durchsatz: 30 - 50 Proben/Tag

**OenoFoss™**

**Schnelle Qualitätskontrolle leicht gemacht**

Kleine bis mittlere Hersteller (< 10.000 hl / 150.000 Kartons)

Schnelle, einfache und wirtschaftliche Alternative zu herkömmlichen Methoden oder zur externen Analyse, die für die meisten Routinequalitätsparameter geeignet ist  
Typischer Durchsatz: 5 - 30 Proben/Tag

**FIAstar™**

**SO<sub>2</sub>-Analyse auf dem neuesten Stand der Technik**

Mittlere bis große Abfüllbetriebe und Weinlaboratorien

Schnelle, genaue und kostengünstige Alternative zu manuellen und arbeitsintensiven Destillations- und Titrationsmethoden zur Bestimmung von freiem SO<sub>2</sub> und Gesamt-SO<sub>2</sub> in fertigem Wein

	WineScan™ Flex	WineScan™ Auto	WineScan™ Grape	WineScan™ Basic Auto	WineScan™ Basic	OenoFoss™ Versatile	OenoFoss™ Flex	OenoFoss™ Wine	FIAstar™ 2-Kanal	FIAstar™ 1-Kanal
<b>Anzahl der Parameter</b>	Hochgradig flexible, manuelle Lösung für die schnelle und genaue Analyse in allen Phasen der Weinherstellung	Automatisierte Routine-Analyse mit hohem Durchsatz für alle Phasen der Weinherstellung	Filtration und Qualitätsanalyse der Trauben beim Rohwareneingang	Automatisierte Analyse großer Probenvolumina für die wichtigsten Analyseanforderungen bei der Gärungskontrolle und vor der Abfüllung	Manuelle Lösung für die schnelle und zuverlässige Analyse bei der Gärungskontrolle und vor der Abfüllung	Schnelle und einfache Reifebestimmung sowie Qualitätskontrolle bei der Gärung, Reifung und vor der Abfüllung	Schnelle und einfache Qualitätskontrolle bei der Gärung, Reifung und vor der Abfüllung	Bestimmung von Routinequalitätsparametern bei der Reifung und vor der Abfüllung	Gleichzeitige Messung von freiem SO <sub>2</sub> und Gesamt-SO <sub>2</sub>	Messung von freiem SO <sub>2</sub> und Gesamt-SO <sub>2</sub> , Möglichkeit des Wechsels zwischen freiem SO <sub>2</sub> und Gesamt-SO <sub>2</sub>
<b>- Most</b>	19	19	19	9	9	4	0	0	2	1
<b>- Most w. der Gärung</b>	8	8	8	8	8	6	6	0	0	0
<b>- Fertiger Wein</b>	18	18	17	11	11	9	9	9	2	1
<b>Analysedauer (s)</b>	30	30	90	30	30	120	120	120	60	60
<b>Durchsatz (Proben/h)</b>	50	120	20 (einschl. Filtration)	100	50	20	20	20	50	50
<b>Bedienerqualifikation</b>	Laborkenntnisse erforderlich	Laborkenntnisse erforderlich	Laborkenntnisse erforderlich	Kaum Laborkenntnisse erforderlich	Kaum Laborkenntnisse erforderlich	Sehr geringer Schulungsaufwand	Sehr geringer Schulungsaufwand	Sehr geringer Schulungsaufwand	Laborkenntnisse erforderlich	Laborkenntnisse erforderlich
<b>Automatisierung</b>	-	Ja	-	Ja	-	-	-	-	Ja	Ja
<b>Kalibrationsmethode</b>	Dynamisch (S/I + WinIS)	Dynamisch (S/I + WinIS)	Dynamisch (S/I + WinIS)	Fest (S/I)	Fest (S/I)	Fest (S/I)	Fest (S/I)	Fest (S/I)	Dynamisch	Dynamisch
<b>Optionales Farbmodul</b>	Ja	Ja	Nein	-	-	Ja	Ja	Ja	-	-
<b>Typische Amortisationsdauer</b>	2 - 3 Jahre	2 - 3 Jahre	2 - 3 Jahre	2 - 3 Jahre	2 - 3 Jahre	1 - 2 Jahre	1 - 2 Jahre	1 - 2 Jahre	2 - 3 Jahre	2 - 3 Jahre