

# Druevin, Frugtvin, Cider, Mjød, Kambucha & Øl analyser



RIDA CUBE  
Scan

1. Ethanol i %vol og g/L
2. SO<sub>2</sub>-Total i mg/L
3. SO<sub>2</sub>-Free i mg/L
4. D/L-Mælkesyre i g/L
5. D-Glucose i g/L
6. Sucrose/D-Glucose/
7. D-Fructose i g/L
8. D-Glucose/D-Fructose i g/L
9. Sucrose/D-Glucose i g/L
10. Lactose/D-Galactose i g/L
11. L-Æblesyre i g/L
12. Eddikesyre i g/L
13. L-Mælkesyre i g/L
14. D-Galactose i g/L
15. Lactose/D-Glucose i g/L
16. Ammonia g/L
17. Glycerol i g/L
18. Alpha-Amino i g/L



FOSS Winescan FTIR-S02

1. Densitet (D) i g/ml
2. Alkohol (ALC) i %vol
3. Glucose/fructose (RS) i g/l
4. Surhedsgrad pH
5. Total syre (TA) i g/L vinsyre
6. Vinsyre (TartA) i g/L
7. Æblesyre (MA) i g/L
8. Mælkesyre (LA) i g/L
9. Citronsyre (CA) i g/L
10. Flygtige syrer (VA) i g/L
11. Glycerol (GLY) i g/L
12. FolinC indeks (FI)
13. Frit sulfit (FSO<sub>2</sub>) i mg/L
14. Total sulfit (TSO<sub>2</sub>) i mg/L



Electronik Senzytec 2

1. Ethanol i %vol & g/L
2. Æblesyre i g/L



ATAGO Brix/Acid2

1. Brix% g/100mL
2. TA% g/100mL
3. Ratio = Brix/TA (Modnings-index)



ACCUVIN Quicktest

Winescan-SO2  
kun kalibreret til  
druevin



ACCUVIN Quicktest

Quicktest Totalsyre TA i g/L  
Quicktest Æblesyre MA i mg/L  
(test for malolaktisk gæring)

Tema-annonce: Vinter '22



Skandinaviens første ønologiske laboratorium

Carl-Henrik Brogren  
biokemiker, mikrobiolog, ønolog  
[vinosigns.dk](http://vinosigns.dk)

Henningsens Alle 38, DK-2900 Hellerup  
Tel: +45-20416249 E-mail: [info@vinosigns.dk](mailto:info@vinosigns.dk)