

Analyser for Juice, Druevin, Frugtvin, Cider, Perry, Mjød, Kambucha & Øl.



FOSS Winescan-SO2 - kun kalibreret til druevin

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Densitet (D) i g/ml | 8. Vinsyre (TartA) i g/L |
| 2. Alkohol (ALC) i %vol | 9. Æblesyre (MA) i g/L |
| 3. SO2 Frit (FSO2) i mg/L | 10. Mælkesyre (LA) i g/L |
| 4. SO2 Total t(TSO2) i mg/L | 11. Citronsyre (CA) i g/L |
| 5. Glucose/fructose (RS) i g/l | 12. Flygtige syrer (VA) i g/L |
| 6. Surhedsgrad pH | 13. Glycerol (GLY) i g/L |
| 7. Total syre (TA) i g/L | 14. FolinC indeks (FI) |

Multiparameter analyse



R-BIOPJARM RIDA-CUBE Scan – kan måle på alle typer af drikkevarer og fødevarer



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Ethanol i %vol og g/L | 10. Lactose/D-Galactose i g/L |
| 2. SO2-Total i mg/L | 11. L-Æblesyre i g/L |
| 3. SO2-Free i mg/L | 12. Eddikesyre i g/L |
| 4. D/L-Mælkesyre i g/L | 13. L-Mælkesyre i g/L |
| 5. D-Glucose i g/L | 14. D-Galactose i g/L |
| 6. Sucrose/D-Glucose/ | 15. Lactose/D-Glucose i g/l |
| 7. D-Fructose i g/L | 16. Ammonia g/L |
| 8. D-Glucose/D-Fructose i g/L | 17. Glycerol i g/L |
| 9. Sucrose/D-Glucose i g/L | 18. Alpha-Amino i g/L |

FOSS OENOFOS-2 til druemost og druevin – kalibreret vin, most & mousserende

- Densitet g/ml
- pH
- Brix
- Vinsyre g/L
- Æblesyre g/L
- Totalsyre som vinsyre g/L
- Volatil syrer
- Kalium mg/L
- Ammonium g/L
- YAN mg/L

- Ethanol %vol
- pH
- Glukose g/L
- Fructose g/L
- Vinsyre g/L
- Æblesyre g/L
- Mælkesyre g/L
- Volatil syrer g/L
- Totalsyre som vinsyre g/L
- Total Polyphenol Indeks



Multiparameter analyse

TECTRONIK SENZYTEC2



- Ethanol i %vol & g/L
- Æblesyre i g/L
- Restsukker (glukose/fructose) test er desværre udgået

UNIVERSAL BIOSENSORS SENTIA – 6 parametre

- SO2 Frit (FSO2) i mg/L
- Totalsyre (TA) i g/L.
- Æblesyre i g/L
- Eddikesyre i g/L
- Glukose i g/L
- Fructose i g/L



ATAGO PALL-BRIX/ACID



- SO2 Frit (FSO2) i mg/L
- SO2 Total (TSO2) i mg/L
- Totalsyre (TA) i g/L.
- Æblesyre i g/L
- Mælkesyre i g/L
- pH 1-5
- Restsukker i g/L
- Kalium
- Ca. 12 andre parametre

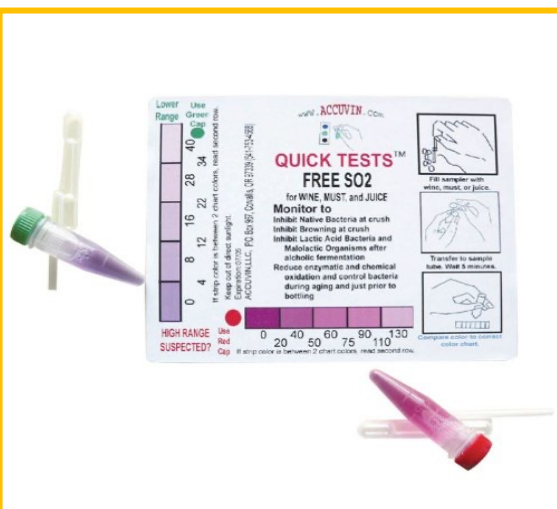
MERCK Reflectoquant RQ-FLEX 20 – 20 parametre



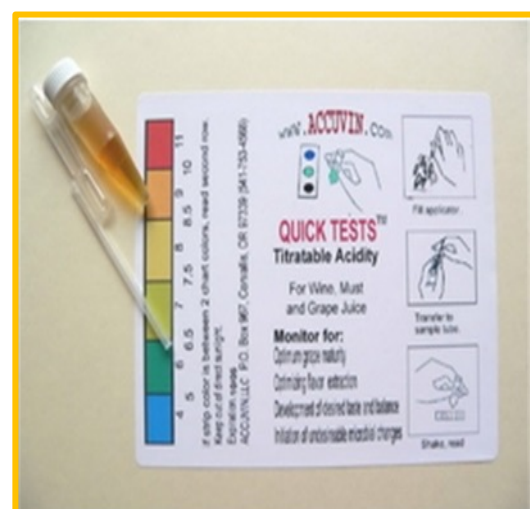
- Brix% g/100mL
- TA% g/100mL
- Ratio = Brix/TA (Modningsindex)

Energiindhold:
Kcal og kJ beregnes på efterspørgsel.

ACCUVIN QUICK-TESTS - intet apparaturkøb nødvendigt – billigt for hobbyfolket



- SO2 (Frit) i mg/L



- Totalsyre (TA) i g/L



- Restsukker 0,1-2,0 g/L



- Æblesyre <0,5 g/L



Carl-Henrik Brogren
biokemiker, mikrobiolog, ønolog
Henningsens Alle 38, DK-2900 Hellerup
Tel: +45 2041 6249 E-mail: info@vinosigns.dk

Skandinaviens første ønologiske laboratorium