

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



RIDA CUBE
Scan



FOSS WineScan FTIR-SO2 er kun kalibreret til druevinanalyser

1. Ethanol i %vol og g/L
2. SO2-Total i mg/L
3. SO2-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

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. Folin 3652.jpgC indeks (FI)
13. Frit sulfit (FSO2) i mg/L
14. Total sulfit (TSO2) i mg/L
15. Energi (kJ/100 ml))
16. Energi (kcal/100 ml)

Tema-annonce: Vinter '24

Skandinaviens første ønologiske laboratorium



ACCUVIN Quicktest



ATAGO Brix% / Acid2%



TEST SELV

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



ATAGO PaI-pH
Smart pH-måling

VERDENSNYHED

Quicktest Totalsyre TA g/L
Quicktest Æblesyre MA mg/L
(test for malolaktisk gæring)
Quicktest Fri-SO2 mg/L
Quicktest Restsukker RS g/L
Quicktest pH 2,8-4,4

Carl-Henrik Brogren

biokemiker, mikrobiolog, ønolog

vinosigns.dk

Henningsens Alle 38, DK-2900 Hellerup

Tel: +45-20416249 E-mail: info@vinosigns.dk

