

# WineScan™ FT120 Basic



*Winescan™ FT120 Basic pour l'analyse des paramètres de qualité du vin*

## Caractéristiques et Avantages

- Détermination des principaux paramètres de qualité du vin en une seule analyse
- Coût analytique négligeable et préparation simple de l'échantillon
- Calibrations prêtes à l'emploi pour la plupart des paramètres
- Appareil standardisé
- Version manuelle ou automatique avec passeur de 64 ou 120 échantillons
- Compatibilité DDE pour une gestion simple des données

## Description

Le WineScan™ FT120 Basic est la solution idéale pour les petits laboratoires d'oenologie qui ont besoin d'analyses rapides et rentables.

Les calibrations fournies avec l'appareil permettent l'analyse simultanée des principaux paramètres de qualité du vin.

La préparation des échantillons est simple et peu coûteuse, ne nécessitant aucune thermostatisation ni aucun traitement chimique.

Le système de pompage automatique assure un taux

d'efficacité de transfert > 99%, pour des résultats fiables et constants.

La mise à zéro automatique permet la stabilité du système et une disponibilité permanente de l'analyseur.

Le WineScan FT120 Basic analyse les principaux constituants du vin tels que l'éthanol, le pH, les sucres et les acides organiques.

Les calibrations robustes fournies englobent aussi bien les vins rouges que les vins blancs ou rosés, provenant des principaux pays producteurs de vin à travers le monde.

## Technologie

Le WineScan FT120 Basic possède un interféromètre FTIR (Spectroscopie Infrarouge par Transformée de Fourier) pour l'obtention du spectre moyen infrarouge total de l'échantillon. Cette technologie avancée permet, par la connaissance globale de l'information spectrale, d'analyser de nombreux paramètres.

## Description du Système

Le WineScan FT120 Basic comprend un analyseur avec ou sans passeur d'échantillons et un ensemble de logiciels.

## Caractéristiques :

Paramètres:	Inclut Ethanol, Glucose/Fructose, Acide Malique, Acide Volatil, Acides totaux et pH pour les vins finis et les moûts en fermentation
Durée d'analyse :	Environ 30 secondes
Efficacité de la Purge :	>99 %
Température de l'échantillon :	5 - 40°C (température contrôlée $\pm$ 0,1 %)
Volume de l'échantillon :	Programmable de 3,0 à 12,0 ml, le volume standard est de 4,8 ml
Système optique :	Etanche à humidité contrôlée
Nettoyage :	Automatique et programmable
Routines de calibration :	Ajustements de pente et biais

## Installation :

### WineScan™ FT120 Basic

Alimentation :	115 ou 230 V $\pm$ 15% 50/60 Hz
Puissance installée :	650 VA max en mesure, 80 VA au repos
Température ambiante :	10 - 35°C
Hygrométrie :	< 80 % HR, 93% occasionnel du froid vers le chaud
Poids :	72 kg
Dimensions (HxLxP) :	370x850x430 mm (PC exclu)
Environnement :	Pour de meilleures performances, placer l'appareil sur une surface plane éloignée de vibrations continues excessives
Niveau de bruit :	70 db en analyse à un niveau de 1.6 m et pendant 60 s

### Passeur 5027

Dimensions (HxLxP) :	260x450x400 mm
Poids :	14 kg
Alimentation :	100-230 V $\pm$ 10%, 50/60 Hz
Puissance installée :	20VA

## Micro ordinateur (Caractéristiques min.)

- Windows XP Pro Sp2
- Processeur Pentium 133 Mhz minimum
- RAM 256 MB
- Disque dur 10GB
- Lecteur disquette 3½", 1.44MB
- Moniteur couleur VGA
- Souris
- Imprimante pilotée par Windows
- Lecteur de CD ROM

## Normes et Approbations :

Le WineScan™ FT120 Basic est validé CE et est conforme aux directives suivantes :

- EMC (Compatibilité électromagnétique) Directive 89/366/EEC
- Emission : EN 50081-1 + Annexes
- Protection : EN 50082-2 + Annexes
- Basse tension : Directive 73/23/EEC
- EN 61010-1 pour la sécurité des appareils électriques de laboratoire Chap 1-Demandes générales
- Directive 88/379/EEC : Préparations

# FOSS

FOSS  
69, Slangerupgade  
DK-3400 Hilleroed  
Danemark

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

info@foss.dk  
www.foss.dk

