

Foss lanceert 'baanbrekend' analyse-instrument voor mousserende wijn

Foss heeft OenoFoss 2 gelanceerd, een instrument waarmee wijnmakers hun wijnen met één druk op de knop in iets meer dan een minuut kunnen analyseren - inclusief, voor het eerst, mousserende wijn.



Het nieuwe model biedt een snellere en gemakkelijker te gebruiken oplossing dan de originele OenoFoss die in 2008 werd gelanceerd, volgens Søren Thiis Heide, programmadirecteur wijn en bier op de R&D-afdeling van Foss, met een gebruikerservaring die meer "intuïtief" is.

"De oude OenoFoss is ook een fantastisch instrument, maar het gebruikt een methode die meer afhankelijk is van de gebruiker en de vaardigheden van de gebruiker", legt hij uit. "Met het nieuwe apparaat kan de wijnmaker zich focussen op het maken van wijn en zorgt de machine voor de data. Het geeft je elke keer weer superprestaties zonder dat je een getrainde machinist nodig hebt."

"Het is ook veel makkelijker om ermee aan de slag te gaan."

Het is niet nodig monsters te ontgassen

De "baanbrekende gadget" kan ook omgaan met de complexiteit van mousserende wijn, maar ook van stille wijn en most, waardoor wijnmakers de informatie krijgen die ze nodig hebben om weloverwogen beslissingen te nemen over wanneer ze moeten plukken, de fermentatie beheersen en wanneer ze hun wijn moeten bottelen ruim binnen een minuut.

"Met de OenoFoss 2 zullen sprankelende monsters veel gemakkelijker gemakkelijk en snel kunnen worden geanalyseerd, zodat de keldermeester zich kan bezighouden met de belangrijke taak van het maken van wijn", zei hij.

Voorheen moesten wijnmakers, om sprankelende monsters of most onder gisting te testen, het monster ontgassen, maar Heide zei dat dit het eerste instrument in zijn vakgebied is dat testen mogelijk maakt zonder ontgassen.

Het bevat ook een sucrosemeting die kan worden gebruikt bij het maken van een dosering in traditionele mousserende wijn en zelfreiniging tussen tests.

De wijnmaker neemt een monster wijn of most, plaatst het onder de pipet en drukt op play, met resultaten voor de vooraf ingestelde parameters – tot 34 verschillende parameters, van ethanol, glucose en fructose tot vluchtige zuren kunnen worden toegepast – verschijnen op het scherm in iets meer dan een minuut.

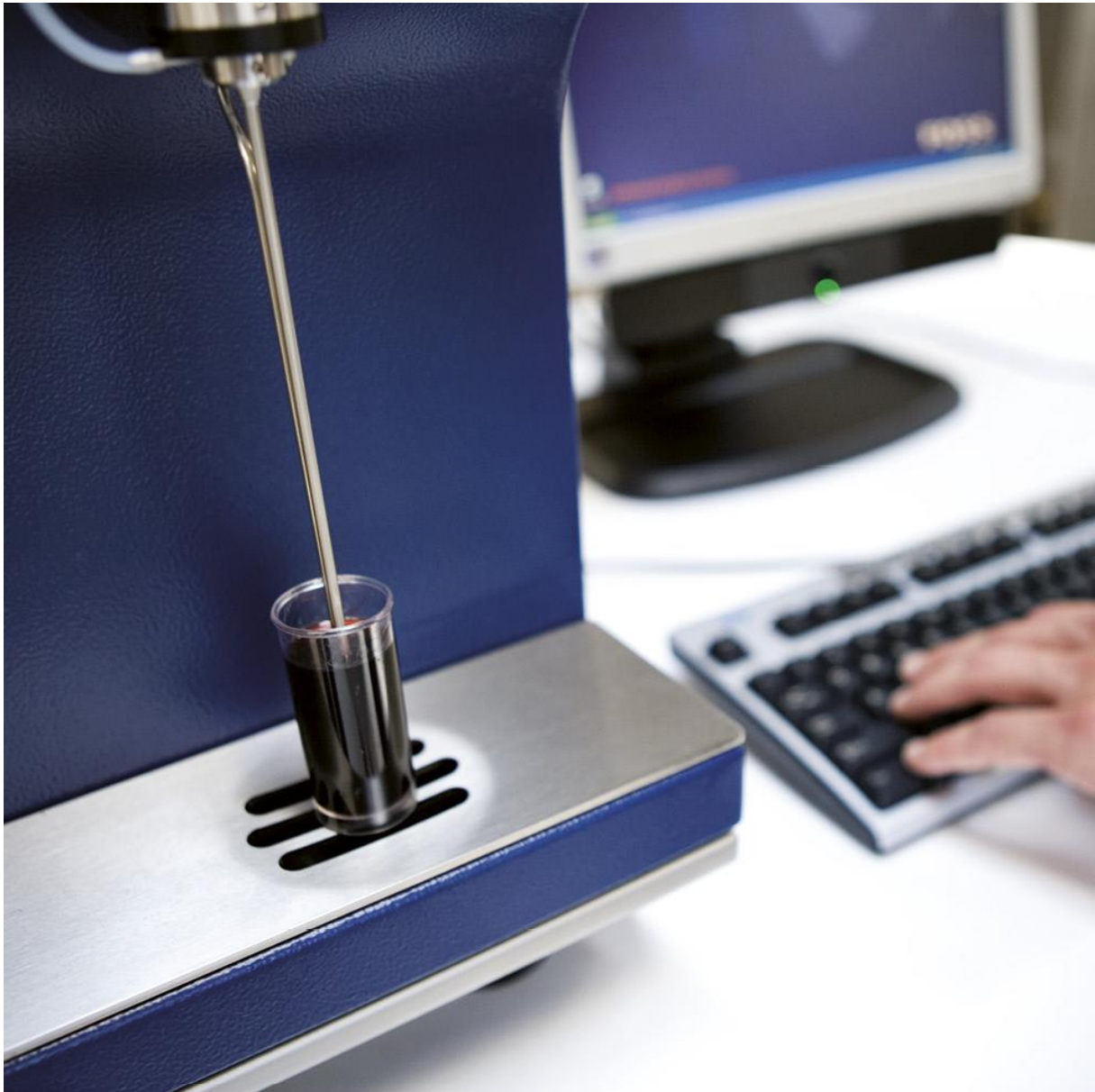
Gebruikers hebben de flexibiliteit om te beginnen met slechts een kleine selectie van parameters en vervolgens naar behoefte meer toe te voegen in overeenstemming met de eisen van de wijnmakerij.

Gebouwd op bewezen technologie

De OenoFoss 2 maakt gebruik van Fourier Transform Infrared (FTIR)-technologie om de most- of wijnmonsters te scannen, met behulp van wiskundige modellering en spectrumanalyse om de verschillende waarden te bepalen. Het is gekalibreerd met behulp van honderdduizenden wijn en moet referenties van over de hele wereld verzamelen die sinds 1999 zijn verzameld, waardoor een breed scala aan gegevens wordt verkregen die een zeer nauwkeurige analyse opleveren, zegt het bedrijf.

"Het is niet moeilijk om binnen de marge van een goed resultaat te komen. Het is moeilijker om het heel, heel dicht bij het echte resultaat te krijgen, 'legde Heide uit. "En dat is waar we heel diep naar de gegevens hebben gekeken."

"We hebben een grote sprong gemaakt met deze fantastische kleine machine en de erfenis die we erin hebben ingebouwd. Aan de buitenkant lijkt het op andere op de markt, maar de ingebouwde wiskunde staat op de schouders van alle kennis, ervaring en expertise die Foss sinds 1999 heeft opgebouwd. Elk afzonderlijk monster dat we de afgelopen 23 jaar hebben gemeten, jaar is in deze machine gestopt, wat het een aantrekkelijk voorstel maakt, "zei hij.



Meer tijd om creatief te zijn

De Deense wijnmaker Jonas Tofterup MW, die partner is bij Bodegas Trensa in Spanje, waar hij samen met zijn broer David wijn maakt, zei dat de snelheid van de analyse en de brede set parameters het een enorm nuttig hulpmiddel maakten.

Jonas Tofterup MW, gevestigd in Spanje, is de eerste Deense Master of Wine

Het duo produceert momenteel meer dan 20 wijnen uit verschillende appellations in heel Spanje en is nog steeds aan het groeien en nieuwe regio's en vinificatiemethoden aan het verkennen. Tofterup zei echter dat het na hun uitbreiding in 2019 een uitdaging was om de kwaliteitscontrole bij te houden wanneer ze een beroep deden op externe laboratoria - een tijdrovend en arbeidsintensief proces.

Het was een enorm voordeel om dit intern te kunnen controleren in plaats van afhankelijk te zijn van externe laboratoria, zei hij, zowel in termen van snelheid als kosten, maar ook in termen van het laag houden van de ecologische voetafdruk en het behouden van consistentie.

"De apparatuur is echt een voordeel tijdens het blenden, omdat het ervoor zorgt dat we meer consistentie kunnen hebben tussen verschillende blends en een betere kwaliteitscontrole hebben," zei hij.

"We kunnen de vorige gebottelde wijn en de verschillende componenten van de nieuwe botteling hebben en de chemische parameters van de nieuwe blend vergelijken met de vorige wijn om een hoge consistentie tussen bottelingen te garanderen."

"Met dit nieuwe instrument kunnen we nauwkeuriger zijn en sneller belangrijke beslissingen nemen - en meer tijd vrijmaken om creatief te zijn", zei hij.

[video](#)