MAES GROUP / LABORATORY

FOSS

Вино и пиво.

Характер продукта.
Точность решений.



FOSS / ОТРАСЛЕВЫЕ РЕШЕНИЯ MAES GROUP

MAES GROUP / LABORATORY

У каждой партии есть история.

Аналитика помогает увидеть, как она меняется.

Три платформы и исполнение WineScan 3 SO2. Выбор начинается с продуктов и решений технолога: что нужно знать при приёмке, в ходе брожения и перед розливом.

Диапазоны относятся к указанным матрицам и моделям. Аналитический пакет и комплектация фиксируются при подборе. Документация доступна по ссылкам на технических разворотах.

4-7 Винодельческая лаборатория

WineScan 3 / расширение SO2

8-11 Винодельня и брожение

OenoFoss 2 / динамика процесса

12-13 Пивоварение

BeerFoss FT Go

14-19 Выбор и комплектация

Сценарии / модели / запуск

20-23 Команда MAES

Павел Тимофеев / сервис

MAES GROUP / LABORATORY

WineScan 3

Расширяемая аналитика винодельческой лаборатории



FTIR / сусло, брожение, готовое вино

Поток лабораторных проб

ПРОДУКТЫ И ОБРАЗЦЫ

Сусло, сусло в процессе брожения и вино. Для каждого типа продукта используются соответствующие аналитические модели.

ПОКАЗАТЕЛИ

Этанол, сахара, pH, органические кислоты, плотность и другие показатели выбранного пакета. Для готового вина: этанол 0-19% об.; глюкоза + фруктоза 0-265 г/л.

КАЛИБРОВКИ И УСЛОВИЯ

Готовые модели FOSS. Дополнительные пакеты: усвояемый дрожжами азот (YAN) при брожении и танины по BSA/MCP. Диапазон и доступность проверяют отдельно для каждой матрицы.

ОПЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИЯ

Опциональные цветовой модуль, SO2 и внешний автосамплер можно добавить позднее. Результат основан на 40 подпробах. Производительность: ручная подача 120 проб/ч, автосамплер 130 проб/ч; режим SO2 имеет отдельный цикл.

Автосамплер: 62 × 33 × 59 см; 11,7 кг · размеры указаны для автосамплера

Техническое описание и документация

MAES GROUP / LABORATORY

SO2: два результата, одно решение технолога.



WineScan 3 SO2

Свободный и общий

Свободный и общий SO2 определяются за две минуты. Полная производительность режима - 27 проб/ч. Время отдельного измерения и число проб за час описывают разные характеристики.

Диапазоны для вина

Свободный: 0-100 мг/л
Общий: 0-250 мг/л

Модуль SO2 устанавливается сразу или добавляется позднее. При выборе комплектации учитывают поток проб и потребность в контроле перед купажированием и розливом.

Техническое описание исполнения SO2

MAES GROUP / LABORATORY

OenoFoss 2

Оперативные решения на винодельне



FTIR / компактная лаборатория

Контроль рядом с процессом

ПРОДУКТЫ И ОБРАЗЦЫ

Сусло, бродящее сусло, готовые, сладкие и игристые вина. Пакеты выбираются под фактические продукты винодельни.

ПОКАЗАТЕЛИ

Этанол, сахара, pH, яблочная, молочная, винная и летучая кислоты; YAN для сусла и другие показатели по модели. Для вина: этанол 0-19,1% об.; глюкоза + фруктоза 0-308 г/л.

КАЛИБРОВКИ И УСЛОВИЯ

Готовые модели FOSS с расширением набора показателей. Объём пробы 6-10 мл, температура 15-25 °C. Требуется осветление фильтрованием или центрифугированием до частиц менее 25 мкм.

ОПЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИЯ

Дегазация бродящего сусла и игристого вина не требуется. Автоматическая программируемая очистка и самотестирование. Время: менее 1,5 мин для сусла и готового вина; менее 3,5 мин для брожения и игристого.

11 кг с жидкостями • В × Ш × Г: 285 × 345 × 280 мм • 60 Вт

Техническое описание и документация

MAES GROUP / LABORATORY

01

Один анализ - точка. Серия - картина процесса.

Измерение становится полезным, когда его можно связать с ёмкостью, временем и действием технолога.

01 Построить историю

Сохраняйте номер ёмкости, время отбора и условия подготовки. Сравнивайте результаты в одинаковых единицах и на одной аналитической модели.

02 Увидеть изменение

Следите за согласованным набором показателей во времени. Не подменяйте решение по процессу одним случайным значением или красивым графиком.

03 Проверить действие

После вмешательства задайте следующий момент контроля. Для неожиданного результата проверьте пробу и процедуру, прежде чем менять технологический режим.

MAES GROUP / LABORATORY

BeerFoss FT Go

От сусла до готовой партии



FTIR / пивоварение

Стабильность каждой варки

ПРОДУКТЫ И ОБРАЗЦЫ

Сусло, пробы в процессе брожения, готовое пиво и hard seltzer.

ПОКАЗАТЕЛИ

Алкоголь, удельная и массовая плотность, pH, калорийность; начальный, действительный и видимый экстракт (OE, RE, AE); действительная и видимая степень сбраживания (RDF, ADF).

КАЛИБРОВКИ И УСЛОВИЯ

Готовое аналитическое решение для заявленных типов проб. Нестандартные рецептуры и низкоалкогольные продукты включают в проверку на реальных образцах. Объём 6-10 мл, температура 15-25 °C.

ОПЦИИ И АВТОМАТИЗАЦИЯ

Для пива дегазация не требуется. Сусло и бродящие пробы фильтруются штатным устройством. Автоматическая программируемая очистка, встроенные тесты и сенсорный интерфейс.

Сусло: менее 1,5 мин • брожение, пиво, hard seltzer: менее 3,5 мин

Техническое описание и документация

Выбрать под работу, а не под размер корпуса.

Сколько проб приходит в пиковый час?

Какие результаты меняют ваше решение?

Эти два вопроса определяют требования к лаборатории точнее, чем универсальное обещание «измерять всё».

Три сценария аналитики

WineScan 3

Лаборатория с потоком проб, автоподачей и расширениями. Если нужен SO2, закладывают соответствующий модуль и его отдельную производительность.

OenoFoss 2

Измерения на винодельне. Конфигурацию формируют по типам вин, стадиям процесса и необходимым показателям.

BeerFoss FT Go

Контроль пивоварения. Подбор и проверка строятся на реальном ассортименте и способе подготовки проб.

Калибровка должна соответствовать продукту.

01

Матрица

Перечислите сусло, стадии брожения, сухие, сладкие и игристые вина либо ассортимент пивоварни. Нестандартные продукты выделите отдельно.

Перечень показателей в рекламе и согласованный аналитический пакет - разные документы. До заказа нужен второй.

02

Результат

Для каждого показателя зафиксируйте единицы, диапазон и опорный метод. Для кислотности укажите способ выражения; для азота - нужную форму и стадию процесса.

03

Расширение

Согласуйте доступные модели, модули и лицензии. Опция должна быть названа в спецификации, а её работа проверена на подходящих контрольных образцах.

MAES GROUP / LABORATORY

03

Запуск заканчивается рабочей процедурой.

Прибор должен вписаться в ежедневную работу: от приёма пробы до понятного результата и обслуживания.

01 Подготовить место

Согласуйте рабочий стол, электропитание, температуру и расходные материалы. Предусмотрите хранение проб и место для требуемой подготовки.

02 Принять результат

Заранее выберите контрольные образцы и критерии сопоставления с опорным методом. Отдельно проверьте наиболее сложные продукты ассортимента.

03 Передать в работу

Обучите операторов отбору, подготовке, очистке и проверкам. Назначьте ответственных и порядок обращения в сервис при отклонениях.



Проверить до заказа.

«До заказа я проверяю три вещи: какие продукты покрывают калибровки, что входит в комплект и как решение будет работать на реальных образцах. Ошибка здесь обычно обнаруживается уже после поставки - и тогда она стоит дорого».

Павел Тимофеев

Директор по развитию
стратегических направлений

Опыт внедрения решений FOSS в молочной, мясной, зерновой, масложировой и комбикормовой отраслях.

СЕРВИС И ПОДДЕРЖКА

Уверенная работа после запуска.

«Высокий уровень сервиса начинается с точной диагностики и внимания к деталям. Наша задача - предупреждать сбои и поддерживать стабильную работу лаборатории каждый день».

Евгений Полюшкин

Директор по сервису и поддержке

Сертифицированный инженер FOSS.
Прошёл обучение в Дании.
Более 10 лет опыта работы с приборами FOSS.

ОСНОВА ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ

Диагностика	Точная проверка состояния и причин отклонений.
Обслуживание	Регламент, профилактика и запасные части.
Поддержка	Обучение операторов и сопровождение эксплуатации.



MAES GROUP / LABORATORY

От задачи к рабочей аналитике.

Подбор конфигурации.
Запуск. Обучение. Сопровождение.

maesgroup.ru

Подбор под пиковую смену

OenoFoss

Составьте список рутинных определений в сусле и вине. Проверьте каждый показатель по доступной модели, матрице и рабочему диапазону.

WineScan 3

При большом потоке запишите число проб в самый загруженный час. Отдельно согласуйте необходимость свободного и общего SO_2, исполнение и конфигурацию подачи.

Пивоварня

Для задач пивоварения рассмотрите BeerFoss. В запросе разделите сусло, брожение и готовое пиво и укажите обязательные показатели для каждой стадии.

Открыть каталоги и руководства MAES →