



A kapott mintákat a kézhezvételt követő napon megvizsgáljuk és értesítjük Önt az eredményről a megadott elérhetőségen!

Vylyan Szőlőbirtok és Pincészet

7800 Kisharsány, Fekete-hegy 092 hrsz.

Kapcsolat: Jakabné Tóth Melinda

Tel.: 72/579-714

E-mail: labor@vylyan.hu

WINESCAN FT120

A LEGÚJABB BORÁSZATI LABOR-VIZSGÁLATI MÓDSZER

A Vylyan Pincészet komplex és gyors borvizsgálati szolgáltatása

A vizsgálati módszerről:

A világ legnagyobb élelmiszeripari műszer-gyártó cége a dán FOSS Analytical kifejlesztette a WineScan-t, amellyel a borok szinte összes paramétere vizsgálható. A műszer működési elve a Fourier Transzformációs Infravörös Spektroszkópia (FTIR). Minden kémiai kötéstípus csak egy bizonyos, a kötésre jellemző frekvencián vibrál és a vibráció következtében az adott hullámhosszú fényt abszorbeálja, így egyenes arány áll fenn az elnyelt fény mennyisége és a mintában lévő adott típusú kémiai kötések száma között. Az FTIR technika lényege, hogy a fényt egy interferométer segítségével egymást követően 3000 hullámhosszon át bocsátja a mintán és mind a 3000 alkalommal egy szenzor segítségével megméri, hogy az adott hullámhosszon milyen mértékben nyelte el a minta a fényt. Ezt követően a gép pontosan meg tudja állapítani, hogy a különféle kémiai kötések közül mennyi található a mintában, vagyis, hogy milyen a minta kémiai összetétele.

ANALÍZIS TÍPUSOK

Must	Erjedő bor	Bor
Cukor	Alkohol	Alkohol
Összes sav	Cukor	Glükóz
pH	Összes sav	Fruktóz
Almasav	pH	Összes sav
Borkősav	Illósav	pH
	Almasav	Illósav
		Almasav
		Tejsav
		Borkősav
		Citromsav
		Glicerín

Szükséges minta: 2 dl

Fizetési mód: átutalással (szükséges adatok: név, cím, adószám)

Áraink: (érvényes: 2007. november 1-től)

- Winescan analízis (must/ erjedő bor/ bor): **1950 Ft + Áfa**
- Szabad kénessav tartalom: **200 Ft + Áfa**