

WINE SCAN

FICHE N° 3490

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 2000-2024

Fabricant : FOSS ; FOSS ; FOSS

Domaines : Agronomie, Biologie

Sous-domaines : Viticulture, Oenologie, Biologie végétale

Organisme : Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

Ville : Villenave d'Ornon

Modèle :

Matériaux : Plastique, Métal, Composants électriques, Composants électroniques

Description

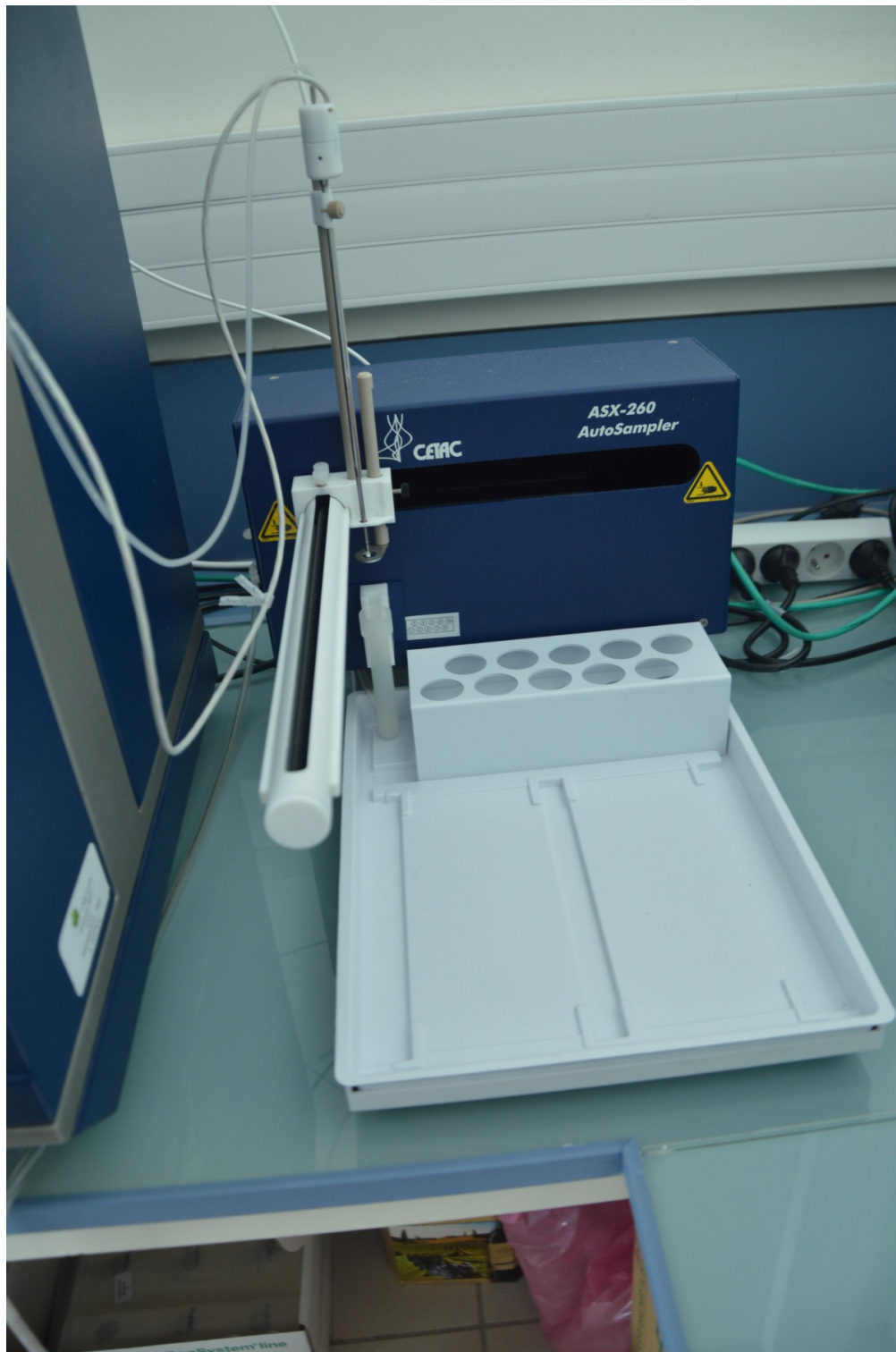
Le Wine Scan de FOSS est un appareil d'analyse du vin et du moût. Il est relié à un ordinateur qui affiche les résultats d'analyse d'une trentaine de paramètres, comme la teneur en sucre, le pH, l'acidité volatile...

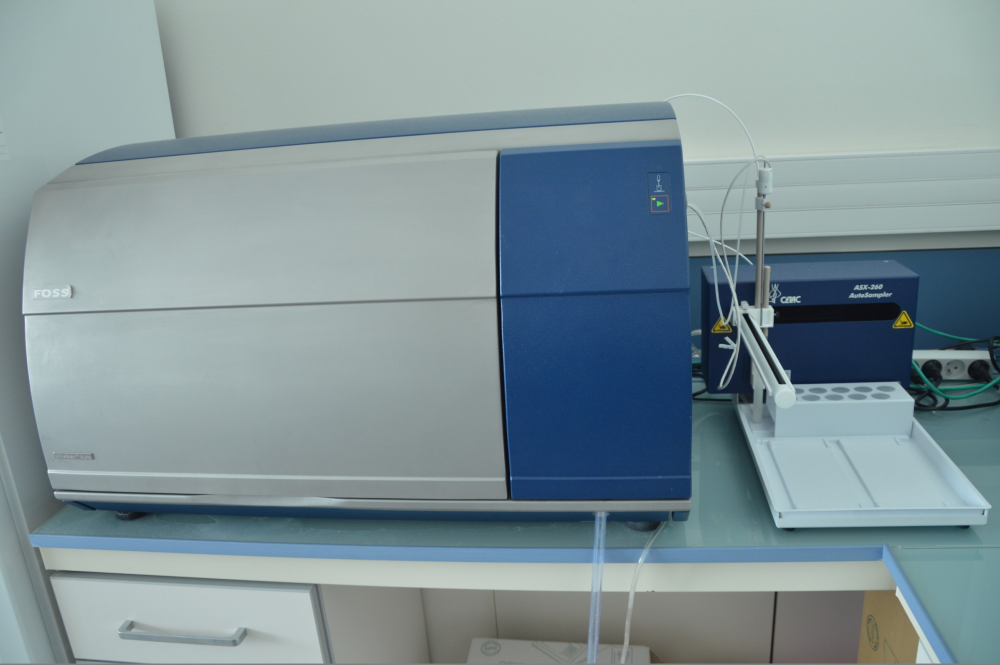
L'opérateur place l'échantillon à analyser à droite de la machine, de manière à ce que l'aiguille d'analyse trempe dedans. Grâce à la spectroscopie infrarouge à transformée de Fourier (IRTF), l'échantillon est analysé automatiquement. Cette technique est utilisée pour mesurer les niveaux de dioxyde de soufre en analysant à la fois l'échantillon de vin liquide et le SO₂ en phase gazeuse.

Utilisation

Le Wine Scan est utilisée pour l'analyse des échantillons, dans le cadre de l'étude et de la recherche viti-vinicole de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin.











Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Wine Scan (FOSS ; FOSS ; FOSS),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=23112>, consulté le 2026-07-29