

Point de mesure	Défi	Solution	Tâches à accomplir	Utilisateurs concernés
Test de maturité du raisin	Quelle est la meilleure période de vendange pour mes raisins ?	Mesure de la teneur en sucre et en acidité du jus de raisin	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer l'évolution des raisins - Définir le pic de maturité et la période des vendanges - Suivre les changements du niveau d'acidité 	Viticulteurs Laboratoires d'essais
Contrôle des matières premières	Les raisins sont-ils conformes aux spécifications de qualité définies ?	Mesure de la teneur en sucre et en acidité du jus de raisin	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser uniquement des matières premières satisfaisant à vos standards - Veiller à ce que la qualité du produit final soit garantie dès le début - Améliorer l'efficacité des coûts en évitant des lots défectueux 	Producteurs de vin
Enrichissement du moût Inspection du moût	Puis-je atteindre la teneur en alcool souhaitée ? Ai-je besoin de changer mon moût ? La composition de mon moût convient-elle pour une fermentation efficace ?	Mesure des paramètres de qualité tels que le sucre, le pH, le profil acide et l'azote assimilable par la levure (YAN)	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer le potentiel de teneur en alcool du futur vin - Affiner le goût du vin - Déterminer la teneur en azote assimilable par les levures pour une fermentation réussie - Gérer l'acidité pour la stabilité microbiologique 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Macération	Tous les composés aromatiques sont-ils extraits de la peau du raisin ?	Mesure de O ₂ dissous, d'alcool, de teneur en sucre (°Brix) et de nombreux autres paramètres	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer l'exposition à l'oxygène pendant la fermentation - Suivre les changements dans la concentration d'éthanol - Influencer les propriétés sensorielles et le style de votre vin 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Filtration	Mon filtre fonctionne-t-il selon les spécifications ? Mon moût est-il suffisamment aéré ?	Mesure de turbidité et de O ₂ dissous	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir un affinage optimal pour une sensation en bouche, des arômes et un goût parfait - Garantir la stabilité microbienne 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Fermentation alcoolique	Ma fermentation progresse-t-elle comme prévu ? Qu'est-ce qui provoque l'arrêt de ma fermentation ? Y a-t-il des processus secondaires indésirables lors de ma fermentation ?	Détermination de la teneur en sucre apparente (°Brix) et de nombreux autres paramètres, tels que la densité, le glucose, le fructose, le profil acide et le YAN	<ul style="list-style-type: none"> - Définir des actions à temps pour obtenir le résultat souhaité - Garantir une qualité constamment élevée du produit - Garantir une progression optimale de la fermentation - Éviter les produits dérivés d'une fermentation bloquée - Garantir des économies par la détermination du point final exact 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Fermentation malolactique	Quand ma fermentation malolactique est-elle terminée ? La fermentation malolactique progresse-t-elle comme prévu ?	Détermination d'acide malique, d'acide lactique, d'acidité titrable, du pH et CO ₂	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir une transformation réussie de l'acide malique en acide lactique - Obtenir le profil acide et le goût caractéristique souhaité - Suivre les sous-produits résultant de processus non désirés 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Clarification et stabilisation	La stabilité et l'aspect du produit sont-ils garantis ?	Mesure de pH, turbidité, fructose, glucose, acide tartrique, acide malique et acide lactique	<ul style="list-style-type: none"> - Éliminer la matière insoluble pouvant affecter le vin - Garantir la stabilité du vin avant l'embouteillage - Prévenir le redémarrage de la fermentation 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Stockage et maturation	La maturation conduit-elle au produit final que je souhaite obtenir ?	Détermination de la teneur en sucre (°Brix), alcool, turbidité, pH, glycérol, CO ₂ et de nombreux autres paramètres	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir que le vin final répond à vos spécifications de qualité - Optimiser le processus de maturation - Contrôler le développement du profil aromatique 	Producteurs de vin Laboratoires d'essais
Carbonatation	La teneur en CO ₂ est-elle conforme aux limites légales et spécifiques au produit ?	Mesure de CO ₂	<ul style="list-style-type: none"> - Obtenir le goût et la sensation souhaitée - Garantir un excellent rapport qualité/prix grâce au dosage correct du CO₂ - Garantir la sécurité : pas de bouteilles qui éclatent à cause d'une trop grande quantité de CO₂ - Garantir une qualité constante du produit pour une satisfaction durable du client 	Producteurs de vin Embouteilleurs Laboratoires d'essais
Mélange et embouteillage	Mon profil de vin est-il correct ?	Détermination d'alcool, de turbidité, de teneur en sucre, d'acidité titrable, de glycérol et de nombreux autres paramètres	<ul style="list-style-type: none"> - Établir une qualité constante conduisant à une satisfaction durable du consommateur - Garantir une composition du produit correcte - Veiller à ce que les spécifications sur l'étiquette et les exigences légales soient satisfaites 	Producteurs de vin Embouteilleurs Laboratoires d'essais

© 2018 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Spécifications sous réserve de modifications sans préavis.
XPAIP083FF-A

Complete your wine analysis



COMPLETE YOUR WINE ANALYSIS

Anton Paar est le leader du marché de l'analyse de boissons et fournit des solutions pour l'analyse du vin inline, at-line et en laboratoire.

La gamme de mesure combine des instruments de laboratoire et de mesure en ligne pour des mesures précises, fiables et sûres. La gamme assure une qualité constante de votre vin à chaque étape de la production - de la récolte à l'embouteillage final.

Plus de 20 paramètres de qualité clés garantissent une connaissance approfondie et la bonne solution pour votre défi individuel dans la production de vin.

