

R6
導入

ワイン成分分析装置

(WineScan3 SO2)

会津

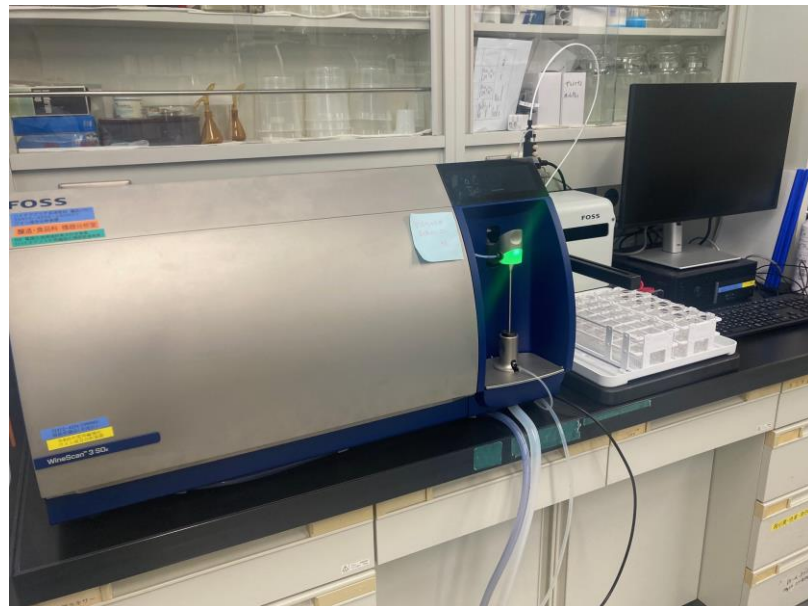
装置の概要

【型式等】

- 装置名称：WineScan3 SO2
- メーカー：フォス・ジャパン(株)

【仕様】

- オートサンプラー：130サンプル/時間
(亜硫酸測定の場合27サンプル/時間)
- 必要なサンプル量：9ml（清澄化されていること）



短時間で醸造用ブドウ、果醪、製成ワインの一斉成分分析ができます

【装置の特徴】

- 品質管理に必要な多項目の分析を数分で行えます。
 - ・共通項目：密度、エタノール、フルクトース、グルコース、グリセロール、乳酸、リンゴ酸、pH、還元糖、酒石酸、総酸度、揮発性酸度、その他
 - ・ブドウ（マスト）のみ：αアミノ態窒素、アンモニア、カリウム
 - ・製成ワインのみ：総ポリフェノール、グルコン酸
- 遊離亜硫酸、総亜硫酸を簡便に測定できます。
- カラーモジュールを付属し、赤系品種の色素の測定が行えます。

【主な用途】

- 醸造用ブドウの栽培管理
- 発酵中のワイン果醪の発酵管理および品質管理
- 製成ワインの品質管理

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備 使用	ワイン成分分析装置 (WineScan3 SO2)	1時間ごと	7,060
依頼 試験	-	-	-

〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL：0242-39-2977（醸造・食品科）

FAX：0242-39-0335

併せて使うと効果的です！



凍結ミクロトーム
(CM1950 OUV)
(2,490円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテクプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

福島県ハイテクプラザ
Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

（令和7年4月）