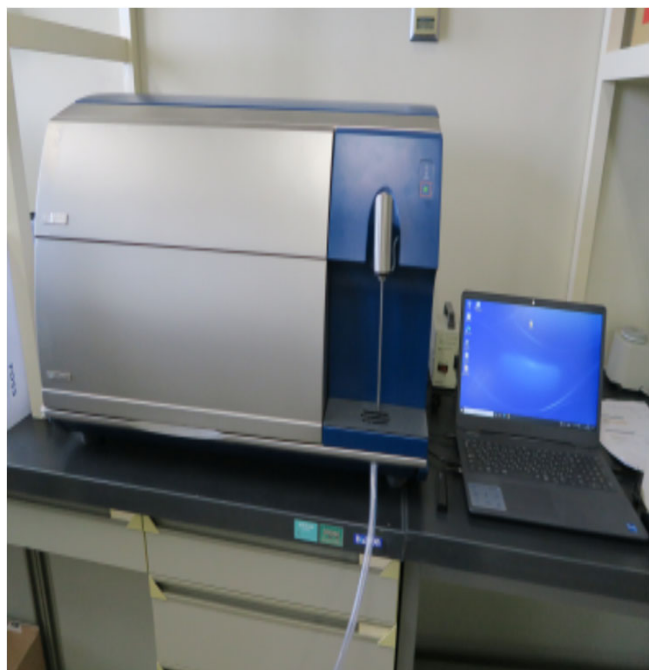


機器名: FT-IRワイン用成分分析装置



- メーカー: フォス・ジャパン(株)
- 型式: Wine Scan SO₂ Flex
- 機器の概要: ワインの製造工程、品質評価に必要な成分の測定
- 主な仕様
 - 測定時間: 30秒 (SO₂測定時150秒)
 - キャリーオーバー: <1% (SO₂測定時<2%)
 - サンプル温度: 5~35°C
 - サンプル量: 4~25ml (調整可)
 - 流路洗浄: 自動洗浄
 - オートサンプラーオプション: 有
 - カラーディテクションモジュールオプション: 有

○具体的な使用例

ワインの製造工程、品質評価に必要なワインの主要成分であるエタノール、比重、リンゴ酸、pH、SO₂、Brix、グルコース等の測定

○設備使用料

最初の1時間: 4,760円

2時間目以降の1時間ごと: 2,290円

○留意事項

○問合せ先

食品加工研究センター 食品技術支援グループ

TEL: 011-387-4132

e-mail: food-soudan@hro.or.jp