

Check List Excell

En un solo análisis y en 24 horas, EXCELL realiza en su vino un análisis de los contaminantes más investigados como responsables de desviaciones organolépticas.

Concentración e identificación simultánea de multi-contaminantes por HS-SPME/GC/MS-EI-SIM. Volumen necesario de muestra 20 mL.

Aromas	Contaminante químico
Enmohecido	2,4,6-Tricloroanisol (TCA)
Enmohecido-polvo	2,3,5,6-Tetracloroanisol
Enmohecido	2,4,6-Tribromoanisol (TBA)
Polvoriento	Pentacloroanisol (PCA)
Champiñón	1-Octan-3-ol
Mantequilla	Diacetilo
Tierra	2-Metilisoborneol (2MIB)
Tierra, alcanfor	Geosmina
Tierra, vegetal	2-Isopropil-3-metoxipirazina (IPMP)
Tierra, alcanfor	(+)-Fencona
Tierra alcanfor	(+)-Fencol
Tierra, corcho	2-Metoxi-3,5-dimetilpirazina (2M35DP)
Fenolado	Etil-4-fenol (E4F)
Fenolado, especiado	Etil-4-guayacol (E4G)
Farmacéutico, especiado	Vinil-4-guayacol (V4G)
Farmacéutico, caucho	Vinol-4-fenol (V4F)
Vegetal, pimiento verde	2-Isobutil-3-metoxipirazina (IBMP)
Accescente	Acetato de etilo
Ahumado	Guayacol
Mantequilla	Acetoína
Legumbres cocidas, oxidado	Metional
Zorro, Foxé, flor de acacia	2-Aminoacetofenona
Reducido, trufa	Sulfuro de dimetilo
Geranio	2-Etoxi-3,5-hexadieno
Plástico	Estireno

25 contaminantes analizados de una sola vez !!!

- ▶ Para certificar la calidad del vino comprado
- ▶ Para controlar la contaminación eventual de sus lotes de vino
- ▶ Para racionalizar inteligentemente los coupages
- ▶ Para verificar sus vinos antes de acuerdos de compra-venta
- ▶ Y mas.....