

# MASTERMIND Q.F.T.

QUALITY FILTRATION TEST



## SISTEMA INTEGRATO PER L'ESECUZIONE DI TEST DI FILTRABILITÀ

**Mastermind Q.F.T.** è un strumento da laboratorio in grado di eseguire sia gli indici di filtrabilità sui vini, sia il Fouling Index sulle acque: attraverso un accurato test per pesata, calcola i più interessanti indici su vino e su acqua in completo automatismo, con controllo di temperatura.

Test su vino	Test su acqua(*)
Indice di Filtrabilità (IF) Indice di Filtrabilità Modificato (IFM) Volume Massimo Filtrabile (V max)	Fouling Index (SDI)  (*) <i>Eseguibile con l'utilizzo del kit W.A. acquistabile separatamente</i>

**Mastermind Q.F.T.** calcola questi indici di filtrabilità in modo automatico, basandosi sulla lettura del peso con controllo della temperatura. I risultati, altamente ripetibili per l'elevato grado di standardizzazione consentito dallo strumento, vengono visualizzati sul display di un PC (non fornito) e memorizzati in un database (MS Access), oppure stampati in un report (o memorizzati in formato .pdf). Il software dedicato è incluso nella fornitura.

Il cuore dello strumento è una bilancia di precisione sviluppata appositamente per questa applicazione in collaborazione con Gibertini Elettronica Srl, leader mondiale nella produzione di strumenti di pesatura di precisione.

**Mastermind Q.F.T.** inoltre registra la temperatura alla quale viene effettuato il test: ciò consente una comparazione veritiera dei dati raccolti dallo strumento in tempi anche molto diversi.

È inoltre possibile modificare i parametri del test per eseguire indici di filtrabilità anche in applicazioni speciali (per esempio succhi).

### FINALITÀ

- miglior comprensione dello stato del vino per permettere la scelta del miglior sistema di filtrazione da adottare;
- verifica dei risultati dopo la filtrazione dei vini;
- controllo dell'effetto intasante delle acque di servizio;
- notevole risparmio, grazie ad un miglior controllo di tutti i processi di filtrazione e di rigenerazione dei filtri.

Il **Q.F.T.** (il capostipite dell'attuale versione Mastermind) è presente dagli anni 90 nei migliori laboratori enologici d'Italia, a garantire i processi a membrana secondo quanto richiesto da procedure validate da enti certificatori.



**JU.CLA.S.**  
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS



## MASTERMIND Q.F.T. QUALITY FILTRATION TEST

### INTEGRIERTES SYSTEM FÜR DIE DURCHFÜHRUNG VON FILTRIERBARKEITSTESTS

Mastermind Q.F.T. ist ein Laborinstrument, mit dem sowohl der Filtrierbarkeitsindex von Weinen, als auch der Fouling Index von Wasser ermittelt werden kann. Durch einen präzisen Gewichtstest werden die wichtigsten Indizes von Wein und Wasser komplett automatisch berechnet, mit Temperaturkontrolle.

Weintest	Wassertest(*)
Filtrierbarkeitsindex (IF) Modifizierter Filtrierbarkeitsindex (IFM) Max. filtrierbares Volumen (V max)	Fouling Index (SDI)  (*) Unter Verwendung des separat erhältlichen Kits W.A. durchführbar

Mastermind Q.F.T. berechnet diese Filtrierbarkeitsindizes automatisch auf Basis der abgelesenen Gewichtswerte mit Temperaturkontrolle. Die Ergebnisse sind dank des hohen Standardisierungsgrads, den das Instrument ermöglicht, häufig wiederholbar. Sie werden auf dem Display eines PC (nicht mitgeliefert) angezeigt und in einer Database (MS Access) gespeichert oder als Bericht ausgedruckt (Speicherung im PDF-Format). Die dedizierte Software ist im Lieferumfang enthalten. Herzstück des Instruments ist eine Präzisionswaage, die in Zusammenarbeit mit Gibertini Elettronica Srl, einem weltweit führenden Unternehmen für die Herstellung von Präzisionsmessinstrumenten, speziell für diese Anwendung entwickelt wurde. Mastermind Q.F.T. zeichnet außerdem die Temperatur auf, bei der der Test durchgeführt wird. Dadurch ist eine korrekte Vergleichbarkeit der vom Instrument erfassten Daten möglich, auch wenn die Messungen zu unterschiedlichen Zeiten durchgeführt wurden. Es besteht die Möglichkeit, die Testparameter zu ändern, um die Filtrierbarkeitsindizes auch im Rahmen anderer Anwendungen (zum Beispiel Säfte) zu ermitteln.

#### LEISTUNGEN

- Bessere Beurteilung des Weinzustands, um das am besten geeignete Filtersystem auswählen zu können;
- Überprüfung der Ergebnisse nach Filtrierung der Weine;
- Kontrolle des Verstopfungseffekts des Brauchwassers;
- Hohe Einsparungen dank einer besseren Kontrolle aller Filter- und Filterregenerationsprozesse.

Der Q.F.T. (ein Vorfahre der aktuellen Mastermindversion) ist seit den 90er Jahren in den besten önologischen Labors Italiens für die Durchführung der Membranprozesse gemäß den von den Zertifizierungsstellen festgesetzten Prozeduren im Einsatz.

INNOVATIVE TECHNOLOGIEN FÜR DIE  
WEINHERSTELLUNG



## MASTERMIND Q.F.T. QUALITY FILTRATION TEST

### AN INTEGRATED SYSTEM SUITABLE FOR FILTRATION TESTS

Mastermind Q.F.T. is a laboratory tool able to analyse wine filterability indices and the Fouling Index of water: thanks to an accurate weight test, it can calculate the most interesting wine and water indices completely automatically and can check temperature, as well.

Wine tests	Water tests (*)
Filterability index (IF) Modified filterability index (IFM) Maximum filterable volume (V max)	Fouling Index (SDI)  (*) Can be carried out by means of the W.A. kit, which can be bought separately

Mastermind Q.F.T. can automatically calculate these filterability indices based on weight reading and temperature checks. The results are highly repeatable due to the high standardization allowed by this tool and can be shown on a PC display (not provided) and stored in a database (MS Access) or printed as a report (or stored in .pdf format). The dedicated software is included. The heart of this tool is a precision balance specifically developed for this application in cooperation with Gibertini Elettronica Srl, a world leading company for the production of precision balancing tools.

Mastermind Q.F.T. also records the temperature at which the test was carried out: thus it is possible to accurately compare the data collected by the tool at many different times. Moreover, it is possible to edit the test parameters in order to analyse filterability indices in special applications (e.g. juices), too.

#### GOALS

- better comprehension of wine conditions in order to choose the best filtration system possible;
- checking the results after filtering wines;
- checking the obstructing effect of service waters;
- great savings thanks to the improved control of all filtering and filter regeneration processes.

Q.F.T. (the forefather of the current version of Mastermind) has been used since the '90s by the best wine laboratories in Italy, thus guaranteeing that all membrane processes are carried out according to the requests of the procedures validated by testing bodies.

INNOVATIVE WINE TECHNOLOGIES



## MASTERMIND Q.F.T. QUALITY FILTRATION TEST

### SYSTEME INTEGRE POUR L'EXECUTION DE TEST DE FILTRAGE

Mastermind Q.F.T. est un instrument des laboratoires en mesure d'exécuter aussi bien les indices de filtrage sur les vins que le Fouling Index sur les eaux : à travers un test pour la pesée, calcule des plus intéressants indices sur le vin et sur les eaux en automatisme complet avec le contrôle de la température.

Test sur le vin	Test sur l'eau(*)
Indice de Filtrage (IF) Indice de Filtrage Modifié (IFM) Volume Maximum de filtrable (V max)	Fouling Index (SDI)  (*) Exécutable avec l'utilisation du kit W.A. acheté séparément

Mastermind Q.F.T. calcule tous les indices de filtrage de façon automatique en se basant sur la lecture du poids avec le contrôle de la température. Les résultats peuvent se répéter souvent en raison du degré élevé de standardisation consenti par l'instrument qui peuvent être visualisés sur le display d'un ordinateur (non fourni) et mémorisés dans des bases de données (MS Access) ou bien imprimés. Dans un rapport (ou mémorisés en format pdf). Le software concerné est inclus dans la fourniture. Le cœur de l'instrument est une balance de précision développée spécialement pour cette application en collaboration avec la Sté. Gibertini Elettronica Srl, leader mondial dans la production d'instruments de poids de précision.

Mastermind Q.F.T. enregistre en outre la température à laquelle le test a été enregistré : ce qui consent une comparaison véridique des données recueillies par l'instrument dans des temps même très divers. Il est possible également de modifier les paramètres du test pour exécuter les Indices de filtrage même en application spéciale. (par ex. les jus de fruits).

#### FINALITÉ

- meilleur compréhension de l'état du vin pour permettre le choix de filtrage à adopter;
- contrôle des résultats après le filtrage des vins;
- contrôle de l'effet d'engorgement des eaux de service;
- économie notable, grâce à un meilleur contrôle de tous les procédés de filtration et de régénération des filtres.

Le Q.F.T. (l'archétype de l'actuelle version Mastermind) est présente depuis 1990. Dans les meilleurs laboratoires œnologiques d'Italie afin de garantir les procédés à membrane selon la demande de procédure validée par les organismes administratifs les certifiant.

TECHNOLOGIES INNOVATIVES POUR LE VIN



## MASTERMIND Q.F.T. QUALITY FILTRATION TEST

### SISTEMA INTEGRADO PARA LA EJECUCIÓN DE TESTS DE FILTRABILIDAD

Mastermind Q.F.T. es un instrumento de laboratorio capaz de realizar sea los índices de filtrabilidad en los vinos, sea el Fouling Index en las aguas: a través de un esmerado test por pesaje, calcula los más interesantes índices con relación a vino y agua de forma completamente automática, con control de temperatura.

Test de vino	Test de agua (*)
Índice de Filtrabilidad (IF) Índice de Filtrabilidad Modificado (IFM) Volumen Máximo Filtrable (V max)	Fouling Index (SDI)  (*) A efectuarse con el uso del kit W.A. a comprar separadamente

Mastermind Q.F.T. calcula estos índices de filtrabilidad de forma automática, basándose sobre la lectura del peso con control de la temperatura. Los resultados, altamente repetibles debido al elevado grado de estandarización permitido por el instrumento, se visualizan en el display de un Ordenador (no suministrado) y memorizados en una base de datos (MS Access), o bien impresos en un informe (o memorizados en formato .pdf). El software dedicado está incluido en el suministro. El corazón del instrumento es una balanza de precisión desarrollada apropiadamente para esta aplicación en colaboración con Gibertini Elettronica Srl, líder mundial en la producción de instrumentos de pesaje y precisión. Mastermind Q.F.T. adquiere también las temperaturas en las cuales se efectúa el test: esto permite una comparación veraz de los datos registrados por el instrumento, aun en tiempos muy diversos. Además, es posible modificar los parámetros del test para realizar índices de filtrabilidad también en aplicaciones especiales (por ejemplo zumos).

#### FINALIDAD

- mejor comprensión del estado del vino para permitir la elección del mejor sistema de filtración a adoptar;
- verificación de los resultados después de la filtración de los vinos;
- control del efecto de obstrucción de las aguas de servicio;
- notable ahorro, gracias a un mejor control de todos los procesos de filtración y regeneración de los filtros.

El Q.F.T. (El primer ejemplar de la actual versión Mastermind) está presente desde los años 90 en los mejores laboratorios enológicos italianos, garantizando los procesos de membrana según lo requerido por procedimientos verificados por las entidades de certificación.

TECNOLOGÍAS INNOVATIVAS PARA EL VINO

**JU.CLA.S.**  
JUICE CLARIFICATION SYSTEMS

JU.CLA.S. S.r.l.  
via Mirandola, 49/A - ZAI  
37026 Settimo di Pescantina (VR) IT  
Tel. +39 045 6702595 - Fax +39 045 6750691  
infojuclas@vason.it - [www.vason.com](http://www.vason.com)