

Analyses de boissons

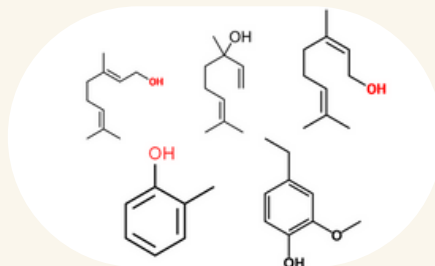


PROFILS AROMATIQUES

Avec plus de 10 ans d'expérience en œnologie, nous avons développé une méthode innovante, précise et sensible couplé à une base de données mise à jour durant au long des années qui permet de donner des descriptifs de chaque molécules détectées (même en petite quantité)

DOSAGE DE COMPOSÉS

- Dosage de l'alcool (limite de détection : 0.025%)
- Dosages des esters odorants
- Dosage des monoterpènes (linalol; α -terpineol; b-citronellol; nérol; géraniol...)
- Dosage des phénols volatils (2-méthylphénol; 3-méthylphénol; 4-éthylguaïacol...)

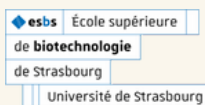


APPLICATIONS

- Vin
- Bière
- Spiritueux
- Eau de vie...

Toutes nos analyses sont couplables à l'olfactométrie (GC-MS/O)

NOS SOUTIENS ET AGRÉMENTS



Expertise dans l'analyse de composés volatils et antioxydants

CONTACT



+33 (0)9 72 25 90 40



contact@twistaroma.fr



www.twistaroma.fr



TWISTAROMA
300 Bd Sébastien Brant,
67400 Illkirch-Graffenstaden