



## WINE QUALITY SOLUTIONS

### NOMASENSE CO<sub>2</sub> P2000

#### UNA MEDIDA PRECISA DEL GAS CARBÓNICO DISUELTO EN TIEMPO REAL

El CO<sub>2</sub> (gas carbónico) disuelto, desempeña un papel esencial en el equilibrio gustativo del vino tranquilo y contribuye a modular su perfil sensorial. Por eso, es importante manejar éste parámetro a lo largo de la elaboración del vino, para garantizar su concentración final adaptada al objetivo propuesto. Esta etapa de ajuste de la concentración final, se debe controlar para garantizar el nivel adecuado que responda al estilo del vino. El NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 es un analizador que logra proporcionar una medida precisa y en el momento, de la concentración del CO<sub>2</sub> disuelto en el vino. Su rapidez y fácil manejo, lo convierten en una herramienta con múltiples aplicaciones en la bodega.



#### PROPIEDADES

- Tecnología basada en la absorción del CO<sub>2</sub> por espectroscopia de infrarojo no dispensiva (NDIR) en fase gaseosa
- El CO<sub>2</sub> disuelto que contiene el vino es medido en fase gaseosa, en el espacio de cabeza de un recipiente cualquiera, tras restablecer el equilibrio de las fases
- El resultado se obtiene unos segundos después de la manipulación
- Medidas de CO<sub>2</sub> entre 50 y 2500 mg/L a 20°C
- 6 temperaturas de medida (de 0 a 25°C, por intervalos de 5°C)
- Repetibilidad: 50 mg/L por debajo de 1g/L, 100 mg/L por encima de 1g/L
- Fácil de usar
- Mantenimiento y calibración anuales



## MANEJO

- Control puntual de las concentraciones de CO<sub>2</sub> disuelto en el vino
- Identificación de las etapas críticas de las pérdidas del CO<sub>2</sub>
- Establecer prácticas eficaces de inertización
- Control regular del resultado del sistema de inertización
- Ajustar las dosis de CO<sub>2</sub> previas al embotellado según el tipo de vino
- Inspección del mantenimiento de las dosis, en el tránsito del vino a lo largo del embotellado

Vinos tranquilos	Nivel óptimo de CO <sub>2</sub>
Vino tinto (con cuerpo)	< 400 mg/L
Vino blanco con crianza en barrica	700 – 800 mg/L
Sauvignon Blanc	1000 – 1100 mg/L
Moscatel / Riesling	1100 – 1200 mg/L



## VENTAJAS

El control del gas carbónico del vino en la bodega, es principalmente realizado con un « carbodosificador » (probeta + tapa + termómetro), que es el método más extendido. Aunque su uso es fácil, los resultados carecen de rigor y son irreproducibles.

Para obtener más precisión, los análisis del CO<sub>2</sub> en un laboratorio, siguen siendo todavía la única posibilidad. Esto no nos permite conocer el resultado en el momento, para una toma de decisión inmediata.

Comparado a otros métodos, el NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 combina ventajas, simplicidad de manejo y precisión, en el resultado de las medidas del CO<sub>2</sub> efectuadas en el momento.

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN: [winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)