

WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE COLOR P100

MEDIR EL COLOR DEL VINO CON OBJETIVIDAD

El color es un parámetro decisivo en la calidad del vino, y directamente perceptible por el catador o el consumidor.

Los métodos empleados por el sector vitivinícola para controlarlo, están basados esencialmente en los parámetros de absorbancias a 420, 520 et 620 nm, lo que no permite definir el color de manera real. Sin embargo, el modelo de representación del color CIELab, permite calificarlo de forma precisa, tal y como lo percibe el ojo humano, gracias a sus coordenadas cartesianas $L^*a^*b^*$ y coordenadas polares $L^*C^*h^*$. El analizador NomaSense Color P100 es un colorímetro portátil que mide el color con éste sistema de referencia basado en la reflectancia.

Este analizador tiene múltiples aplicaciones como, por ejemplo, la definición de un color " final" al que llegar o uno de «orientación» durante la vinificación gracias a los controles en tiempo real, efectuados en la bodega.



PROPIEDADES :

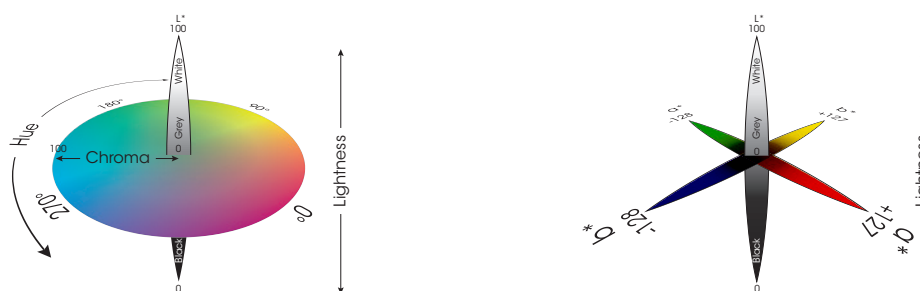
- Tecnología basada en el principio de la reflectancia
- Medida precisa en tiempo real para una muestra aislada o en comparativa con un testigo (estandar)
- Resultados expresados en las coordenadas $L^*a^*b^*$ et L^*C^*h según el modelo CIELab
- Valores altamente correlacionados con los obtenidos a partir del espectro visible según el método recomendado por la OIV
- Calibración integrada
- Una única curva de medida en un vidrio (0,5 cm) sea cual sea el color del vino analizado (blanco, rosado o tinto)
- Sin necesita de preparación previa de la muestra
- Portátil, compacto, ligero y fácil de usar
- Con la posibilidad de almacenar hasta 350 medidas y grabar hasta 30 colores referencia



LAS COORDENADAS DEL COLOR

Las coordenadas $L^*a^*b^*$ y $L^*C^*h^*$ permiten definir los diferentes componentes del color.

- L^* representa la claridad con valores desde 0 (negro) a 100 (blanco). Cuanto más bajo es el valor L^* , más «oscuro» es el color, cuanto más aumenta el valor L^* , más se «aclara» el color
- El ángulo a^* va de verde ($a < 0$) a rojo ($a > 0$). Cuanto más alto sea el valor a^* , más componentes rojos contiene el color.
- El ángulo b^* va del azul ($b < 0$) al amarillo ($b > 0$). Cuanto más alto sea el valor b^* , más amarillo habrá en el color del vino
- El ángulo C^* representa la cromaticidad o saturación, que va del 0 en el centro del círculo (color no-saturado, o neutro) hasta 100, al extremo del círculo (color en saturación o color puro)
- El ángulo h^* representa al matiz. Medida angular que va desde 0° (rojo) hasta 90° (amarillo), 180° (verde), 270° (azul) y vuelta a 0°



APLICACIONES

- Evaluación del color potencial de la uva : añada, variedad, comparativa de un año al otro
- Seguimiento de la extracción del color en blancos, rosado y tintos, en cada una de sus etapas pre-fermentarias : maceración pelicular, maceración en caliente, y termo vinificación
- Corrección del color en mostos o vinos terminados : clarificaciones, o impactos del SO_2
- Estabilización del color : test de clarificación, seguimiento de la crianza, seguimiento de la micro oxigenación, o pruebas de la adición SO_2
- Obtención del color final buscado, por comparación de una muestra de referencia establecida : ensamblaje, determinación de un color definido entre las tareas, negociar precios de venta según la riqueza del color

EN RESUMEN

El Color P100 es el primer colorímetro portátil adaptado al sector vitivinícola, de uso en tiempo real directamente en la bodega. Representa una alternativa a las opciones actuales que consisten en llevar una muestra a un laboratorio y recuperar los resultados más tarde, sin considerar la evolución del color debida a la toma de oxígeno de la muestra o el tiempo que conlleva la ejecución del análisis.

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN: winequalitysolutions@vinventions.com