



WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE O₂ P300 & P6000

MEDIR EL OXÍGENO EN EL VINO

El oxígeno desempeña un papel esencial en la evolución del vino, desde el principio de la vinificación hasta el momento de abrir la botella para catarlo. Su gestión influenciará las características sensoriales del vino (aroma, estructura y color). Saber manejar el oxígeno y controlar sus ingresos, es una ventaja para mejorar la calidad del producto. Los analizadores portátiles NomaSense O₂, con su tecnología de luminiscencia, y un sistema de sensores por separado, han sido concebidos para medir, tanto en la bodega, como el oxígeno disuelto en botella, y también el gaseoso. La medida de oxígeno puede realizarse en cada etapa de la vida del vino, y sobre todo en el momento del embotellado o envasado con Bag-in-Box®.



PROPIEDADES

- Tecnología basada en el principio de la luminiscencia
- Medida no invasiva, precisa y en el momento
- Controla a la vez el oxígeno disuelto y oxígeno en fase gaseosa
- Cálculo integrado del TPO (Porcentaje Total de Oxígeno) en la botella y en el Bag-in-Box
- Corrección integrada de las medidas de alto contenido en azúcar y/o alcohol (mostos, licores, aguardientes)
- Compensación de la influencia de la temperatura y la presión, con una sonda de temperatura y un barómetro integrado
- Sensores de oxígeno duraderos y resistentes a los productos de limpieza de bodega. Material de uso alimentario.
- Portátil, ligero

MANEJO

- Flexibilidad para medir en cada etapa de la elaboración del vino : en depósito (con la sonda de inmersión), en un trasiego (a través de la mirilla), en el embotellado (botella, Bag-in-Box)
- Dos tipos de sensores :
 - PSt3, para el P300 y el P6000 : límite de detección de 15 µg/L, medidas de 0 a 22 mg/L
 - PSt6, para el P6000 : límite de detección de 1 µg/L, medidas de 0 a 1,8 mg/L
- Fácil calibración de los sensores mediante un lector de códigos QR
- Se pueden grabar hasta 100 calibraciones
- Pantalla de uso simple e intuitivo
- Programa de gestión de datos con el ordenador



VENTAJAS

- Parámetros específicos para obtener la mayor precisión de la medida del TPO durante el embotellado
- Controlar la regularidad de la línea de embotellado comparando los resultados en los grifos de llenado y cabezas de taponado
- Reducción de las variaciones de los resultados del embotellado entre el principio y el final del proceso limitando la variación de botella a botella
- Identificar las etapas críticas de enriquecimiento de oxígeno a lo largo de toda la elaboración
- Establecer estrategias de control del O_2 para lograr reducir las dosis de SO_2
- Instaurar procedimientos de inertización con el menor coste



EN RESUMEN

El NomaSense O_2 forma parte de los pocos dispositivos portátiles hechos para el sector del vino, permitiendo realizar a la vez, medidas de oxígeno disuelto y en fase gaseosa. Es el único oxímetro del mercado que ofrece valores precisos y fáciles para medir el TPO.

Estas medidas del oxígeno total, en el momento, son una auténtica ventaja frente a los demás dispositivos. De hecho, cada muestra tomada en bodega y transportada al laboratorio, cuya medida será efectuada horas después, podrá haber consumido ya, una parte considerable del oxígeno.

Esto se manifestará sobretodo en el mosto y en el vino en fase inicial o en los vinos terminados con tendencia a consumir oxígeno rápidamente. El NomaSense O_2 es también, el único que puede compensar las influencias debidas a los altos contenidos de azúcar y alcohol, permitiendo ampliar sus aplicaciones al mosto, licores y aguardientes.

Gracias al uso de los sensores, que al estar por separado, pueden instalarse en muchos lugares (botellas, mirillas, visores) y dejarlos puestos para seguirlos usando con toda garantía.

PARA MÁS INFORMACIÓN: winequalitysolutions@vinventions.com

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM