



WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE OXYMETER

EL ANALIZADOR SIMPLE Y PRECISO DEL OXÍGENO DISUELTO EN EL VINO

Muchas operaciones de bodega conllevan un importante incremento de oxígeno en el vino lo que requiere una mayor vigilancia: operaciones como trasiegos, transporte del vino, estabilización o envasado. El análisis del oxígeno disuelto en el vino es indispensable para gestionar los aportes incontrolados, y nocivos para la calidad. Con el fin de hacer estas medidas accesibles y fáciles de realizar en bodega, hemos desarrollado el NomaSense Oxymeter : un nuevo aparato rápido, fácil de usar y preciso, para medir el oxígeno disuelto en el vino. Basado en la tecnología de la luminiscencia, el NomaSense Oxymeter mantiene las cualidades siendo fiable, preciso y robusto, que han hecho que nuestros analizadores de oxígeno sean una referencia en el mercado.



NOMA *Sense*: Oxymeter

CARACTERÍSTICAS

- Tecnología basada en la luminiscencia
- Medidas precisas y en tiempo real del oxígeno disuelto (en mg/L)
- Lectura directa del resultado con una aplicación del móvil (Android et iOS)
- Conexión Bluetooth integrada
- Sonda portátil robusta (IP*64)
- Diámetro de la sonda para poder medir en botella: 12 mm
- Tapa con sensor de oxígeno PS13 desmontable:
 - Rango de medida de 0 a 22 mg/L
 - Precisión: $\pm 0,04$ mg/L o $\pm 0,1$ % O₂ (a 20,9 % O₂)
 - Límite de detección de 15 μ g/L
 - Apto al contacto alimentario
- Sonda de temperatura y barómetro integrados
- Almacena los datos en una tarjeta SD integrada, que pueden ser exportados con facilidad
- Mantenimiento y cambio de la sonda de medida solo una vez al año



*El índice de protección es una norma internacional de la comisión electrotécnica internacional relativa a la accesibilidad.

MANEJO

- Versátil: para usar tanto en bodega como en laboratorio, en camiones, pero también en botella
- Control de aportes de oxígeno disuelto en la recepción de camiones cisterna, trasiegos de depósitos y en el envasado (botella, BIB, ...)
- Control del oxígeno «antes y después» de una manipulación en bodega
- Control de la regularidad del funcionamiento de los caños de llenado en la línea de embotellado



VENTAJAS

- Mejora de las prácticas en bodega
- Desarrollar estrategias de vino con «bajo contenido de SO₂»
- Conservar la calidad y prolongar la duración del ciclo de vida del vino
- Diminución de riesgos de oxidación precoz

Para obtener más información o una oferta personalizada, contáctenos en:
winequalitysolutions@vinventions.com