

## WINE QUALITY SOLUTIONS

### NOMASENSE POLYSCAN C200

#### AYUDA A LA TOMA DE DECISIÓN A TRAVÉS LA MEDIDA RÁPIDA Y PRECISA DE LOS POLIFENOLES

El NomaSense PolyScan C200 es el primer analizador que permite medir en tiempo real el contenido polifenólico del mosto o el vino en varias etapas clave de la vinificación. El análisis se realiza por voltametría de barrido lineal. El método es sencillo, directo y rápido: la muestra se deposita sin previa preparación previa en unos electrodos de un único uso. Los resultados aparecen en la pantalla del analizador unos segundos después que permiten evaluar, el nivel de polifenoles fácilmente oxidables y el nivel polifenólico total. Estos resultados permiten al enólogo mantener un control de las etapas clave de la elaboración, como pueden ser el prensado o la maceración fermentativa de acuerdo con unas medidas objetivas de la calidad del mosto y del vino.



NOMA *Sense*: PolyScan C200

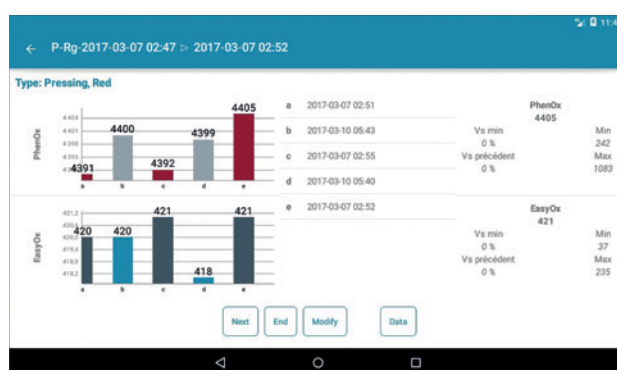
#### CARACTERÍSTICAS

- Tecnología basada en la voltametría de barrido lineal.
- Electrodo de un único uso, específicos para los compuestos oxidables del vino.
- Selección del tipo de medida mediante la pantalla táctil, según la fase de vinificación.
- Resultados obtenidos en tiempo real gracias a los índices EasyOx, PhenOx, Ratio Tan/Acn.
- La evolución de los índices durante el proceso y recomendación del experto, se muestran directamente en pantalla, para facilitar la toma de decisión.
- Se ofrecen valores de referencia por variedad de uva, siempre que lo permita la base de datos (compuesta por miles de mediciones realizadas desde de 2015).
- Transferencia automática de los datos por wifi a una interfaz web para su almacenamiento.
- Acceso seguro y privado a los datos en la interfaz.



## APLICACIONES

- Ayuda a determinar la fecha de vendimia.
- Gestión de las etapas prefermentativas en blancos y rosados:
  - Separación del mosto durante el proceso de prensado.
  - Unión de los mostos en función de su calidad.
  - Selección del tratamiento y verificación de la eficacia (clarificación, oxigenación, inertización).
- Seguimiento de la extracción de los polifenoles durante la crianza en barrica, gestión de los trasiegos.
- Monitorización de la microoxigenación.
- Evaluación de la sensibilidad del vino a la oxidación con el Test de Tendencia de evolución.



## VENTAJAS

- Fácil de usar: pantalla táctil, sin necesidad de limpiar los electrodos, no requiere calibración ni preparación de las muestras.
- Toma de decisiones más sencilla gracias a los resultados en tiempo real que permiten adaptar las selecciones de destino técnicos.

Para obtener más información o una oferta personalizada, contáctenos en:  
[winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)