

Wine Quality Solutions

by  NOMACORC®

NOMA *Sense*® O₂ P300 & P6000

Misurare in tempo reale l'ossigeno nei vini

L'ossigeno gioca un ruolo essenziale nell'evoluzione del vino, dall'inizio del processo di vinificazione fino al momento della degustazione del vino. La sua gestione influenza tutte le caratteristiche organolettiche del vino (aromi, struttura e colore). Saper controllare e monitorare l'apporto di ossigeno è quindi un vero e proprio strumento per ottimizzare la qualità del prodotto finale. Gli analizzatori portatili NomaSense O₂, grazie all'innovativa tecnologia basata sulla luminescenza e all'utilizzo di un sistema di sensori non a distanza, sono stati progettati per misurare direttamente in cantina sia l'ossigeno disciolto nel vino sia la concentrazione di ossigeno sottoforma di gas. La misurazione dell'ossigeno può quindi essere realizzata in tutte le fasi della vita del vino e in particolare al momento del confezionamento in bottiglia o in contenitori Bag-in-Box®.

Caratteristiche:

- Tecnologia basata sul principio della luminescenza
- Misurazione non distruttiva, precisa e in tempo reale
- Controllo sia dell'ossigeno disciolto sia di quello in fase gassosa
- Calcolo automatico dell'ossigeno totale TPO (Total Package Oxygen) nelle bottiglie e nei contenitori Bag-in-Box
- Correzione integrata delle misurazioni realizzate in matrici ad alta concentrazione di zucchero e/o alcol (mosti, vini liquorosi e alcolici)
- Compensazione dell'influenza della temperatura e della pressione grazie a una sonda di temperatura e a un barometro integrato
- Sensori di ossigeno a lunga durata, resistenti alle procedure di pulizia e adatti al contatto con gli alimenti
- Portatile, leggero



NOMA *Sense* O₂ P300 & P6000 Misurare in tempo reale l'ossigeno nei vini

Utilizzo:

- Flessibilità delle misurazioni per ogni fase dell'elaborazione del vino: in serbatoio (sonda ad immersione), durante il trasferimento (punti di controllo), al momento del confezionamento (bottiglia, Bag-in-Box)
- Due tipi di sensori:
 - PSt3, per il P300 e il P6000: limite di rilevamento di 15 µg/L, misurazioni da 0 a 22 mg/L
 - PSt6, per il P6000: limite di rilevamento di 1 µg/L, misurazioni da 0 a 1,8 mg/L
- Calibrazione semplificata dei sensori grazie all'utilizzo dei codici QR
- Possibilità di registrare fino a 100 calibrazioni
- Interfaccia di utilizzo semplice e intuitiva
- Software di gestione dei dati tramite computer



Benefici:

- **Regolazione dei parametri della macchina per ottenere la percentuale di ossigeno totale (TPO) minore possibile al momento dell'imbottigliamento**
- **Verifica della regolarità delle prestazioni delle testine di imbottigliamento e di tappatura sulla linea di imbottigliamento**
- **Riduzione delle variazioni delle prestazioni di imbottigliamento tra l'inizio e la fine del processo limitandone la variabilità bottiglia per bottiglia**
- **Individuazione delle fasi critiche di arricchimento di ossigeno per tutta l'elaborazione dei vini**
- **Attuazione di strategie per tenere sotto controllo la riduzione delle percentuali di SO₂**
- **Attuazione di procedure di inertaggio al miglior costo**

In breve:

Il NomaSense O₂ fa parte delle rare apparecchiature portatili della filiera viticola in grado di effettuare misurazioni sia di ossigeno disciolto sia di ossigeno in fase gassosa. È il solo ossimetro presente sul mercato a fornire facilmente valori precisi di TPO.

Queste misurazioni in tempo reale dell'ossigeno totale nelle bottiglie rappresentano un vero vantaggio rispetto alla concorrenza. La procedura comune, che prevede il prelievo in cantina dei campioni che verranno poi trasferiti in laboratorio per effettuare la misurazione dell'ossigeno, comporta infatti un'attesa di qualche ora che potrebbe causare la consumazione di una parte non trascurabile dell'ossigeno presente.

Questa possibilità è ancora più probabile nel caso di mosti, vini nelle fasi preliminari della produzione o vini finiti noti per consumare rapidamente l'ossigeno. NomaSense O₂ è inoltre l'unico sistema in grado di offrire ulteriori misurazioni relativamente alle concentrazioni di zucchero e/o alcol, che permettono di ampliare il campo di applicazione ai mosti, ai vini liquorosi o ai distillati.

Grazie all'utilizzo di sensori a distanza adatti al contatto con alimenti, il dispositivo di misurazione dell'ossigeno può essere lasciato in posizione (strumento di verifica, bottiglia) in totale sicurezza.

Per maggiori informazioni o per richieste personalizzate:
winequalitysolutions@nomacorc.com