

# Wine Quality Solutions

by  NOMACORC

## NOMA *Sense*® CO<sub>2</sub> P2000

Misura precisa e in tempo reale dell'anidride carbonica disciolta

L'anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) disciolta gioca un ruolo preponderante nell'equilibrio gustativo dei vini fermi e contribuisce a modulare il loro profilo organolettico. È quindi importante gestire correttamente questo parametro in ogni fase dell'elaborazione del vino, in modo da garantire una concentrazione finale adatta, anche in base al profilo del vino. NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 è un analizzatore che permette di fornire una misura precisa e in tempo reale della concentrazione dell'anidride carbonica disciolta nel vino. La rapidità e la semplicità di utilizzo di questo apparecchio lo rendono uno strumento adatto a molteplici applicazioni in cantina.

### Caratteristiche:

- Tecnologia basata sull'assorbimento di CO<sub>2</sub> dell'irraggiamento infrarosso non dispersivo (NDIR) in fase gassosa
- L'anidride carbonica disciolta contenuta nel vino viene misurata in fase gassosa, nello spazio di testa di un recipiente specificamente scelto, in seguito all'equilibratura delle fasi
- Il risultato è ottenuto in pochi secondi dalla realizzazione
- Misurazione di CO<sub>2</sub> tra 50 e 2500mg/L a 20°C
- 6 temperature di misurazione ( da 0 °a 25°C, a intervalli di 5°)
- Riproducibilità : 50mg/L per valori al di sotto di 1 g/L; 100mg/L per valori al di sopra 1g/L
- Utilizzo semplice, nessuna formazione richiesta
- Manutenzione e calibrazione una volta all'anno



### Utilizzo:

- Controllo puntuale delle concentrazioni di anidride carbonica disciolta nei vini
- Individuazione delle fasi critiche di perdita di CO<sub>2</sub>
- Attuazione di pratiche di inertaggio efficaci
- Controllo regolare delle prestazioni dei sistemi di inertaggio utilizzati
- Regolazione delle percentuali di CO<sub>2</sub> prima dell'imbottigliamento in base al profilo del vino
- Verifica del mantenimento delle percentuali durante il trasporto del vino o durante l'imbottigliamento



Vini fermi	Livello di CO <sub>2</sub> ottimale
Vino rosso (strutturato)	< 400 mg/L
Vino bianco invecchiato in botte	700 - 800 mg/L
Sauvignon Bianco	1000 - 1100 mg/L
Muscadet / Riesling	1100 - 1200 mg/L

### Benefici:

**Il controllo dell'anidride carbonica dei vini nelle cantine viene principalmente realizzato utilizzando il «Carbodoser». Benché di semplice utilizzo, i valori misurati sono poco precisi e difficilmente riproducibili.**

**Per ottenere valori più affidabili, l'analisi delle concentrazioni di CO<sub>2</sub> in laboratorio resta, ancora oggi, l'unica via percorribile. Una via che però non consente di ottenere un risultato in tempo reale, necessario per prendere decisioni immediate.**

**Rispetto agli altri metodi utilizzati, NomaSense CO<sub>2</sub> associa in modo vantaggioso semplicità di utilizzo, precisione delle misurazioni e risultati in tempo reale.**

**Per maggiori informazioni o per richieste personalizzate:**  
[winequalitysolutions@nomacorc.com](mailto:winequalitysolutions@nomacorc.com)