

# Wine Quality Solutions

## NOMA *Sense*: PolyScan P200

### Gestione della concentrazione dei polifenoli nei mosti e nei vini

Il NomaSense PolyScan P200 è il primo analizzatore che permette di misurare in tempo reale la concentrazione di polifenoli nei mosti e nei vini durante le varie fasi principali della vinificazione. L'analisi viene realizzata tramite voltammetria a scansione lineare. Il metodo è semplice, diretto e rapido: il campione viene depositato senza preparazione preliminare su degli elettrodi monouso. I risultati vengono visualizzati sullo schermo dell'analizzatore dopo qualche secondo sotto forma di indici (EasyOx o PhenOx) che consentono di valutare rispettivamente il livello di polifenoli facilmente ossidabili e di polifenoli totali. Questi indici permettono al vinificatore di gestire le fasi critiche dell'elaborazione come la pressatura o la macerazione fermentativa basandosi su misure oggettive della qualità dei mosti e dei vini.

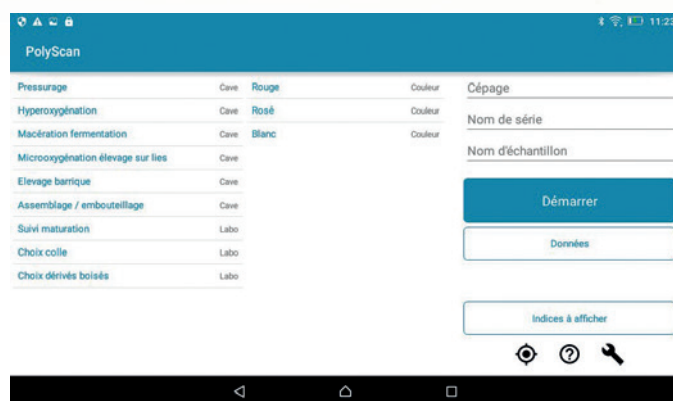
### Caratteristiche

- Tecnologia basata sulla voltammetria a scansione lineare
- Elettrodi monouso specifici per i composti ossidabili del vino
- Scelta del tipo di misura su touch screen a seconda dello stadio di vinificazione
- Risultati ottenuti in tempo reale sotto forma di indice EasyOx o PhenOx
- Evoluzione degli indici durante il processo che vengono visualizzati direttamente sullo schermo, facilitando il processo decisionale
- Parametri di riferimento forniti per vitigno quando la base di dati lo permette (in base a migliaia di misure a partire dal 2015)
- Trasferimento automatico dei dati via WiFi su un'interfaccia web per il backup
- Accesso protetto e personale ai dati sull'interfaccia



## Applicazioni

- Monitoraggio del profilo fenolico prima della vendemmia
- Gestione delle fasi pre-fermentative di bianchi e rosati:
  - Suddivisione dei succhi durante la pressatura
  - Assemblaggio dei succhi in funzione della loro qualità
  - Scelta del trattamento e verifica della sua efficacia (collaggio, ossigenazione, inertizzazione)
- Monitoraggio dell'estrazione di polifenoli durante la macerazione, gestione della svinatura
- Monitoraggio dell'evoluzione del profilo antiossidante durante l'invecchiamento in botte o la micro-ossigenazione



## Vantaggi

- Di semplice utilizzo: touch screen, nessuna pulizia degli elettrodi, nessuna calibrazione, nessuna preparazione di campioni
- Processo decisionale facilitato e immediato grazie ai risultati in tempo reale, per adattare le scelte di percorsi tecnici secondo la composizione dei mosti e dei vin

Per maggiori informazioni o per richieste personalizzate :

[winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)