

Nuovi strumenti al servizio della qualità del vino

Dando seguito alle nostre ricerche in materia di gestione dell'ossigeno, abbiamo investito nello sviluppo di soluzioni innovative volte a migliorare la qualità del vino e l'omogeneità delle bottiglie. [Wine Quality Solutions](#) by Nomacorc riunisce l'insieme delle soluzioni messe a punto attraverso un'intera gamma di analizzatori (NomaSense), attrezzature (NomaLine) e servizi (NomaServices).

Gli analizzatori [NomaSense](#), fornendo dati e strumenti di controllo in tempo reale, permettono ai vinificatori di ottimizzare il processo decisionale e di gestire con maggiore efficienza quello della vinificazione. Diversi aspetti chiave legati alla qualità, come naturalmente l'ossigeno, ma come anche il colore e i polifenoli, possono così essere seguiti direttamente in cantina in ogni step dell'elaborazione.

La gamma di attrezzature [NomaLine](#) offre invece soluzioni che consentono di migliorare il controllo delle varie fasi della vinificazione.

Grazie a [NomaServices](#), infine, mettiamo a disposizione del cliente tutta la nostra esperienza e consigli personalizzati pensati per soddisfare le esigenze dei vinificatori e permettere loro di raggiungere gli obiettivi che si sono prefissati.

Per l'elenco completo dei prodotti e dei servizi proposti o per avere maggiori informazioni sulle Wine Quality Solutions by Nomacorc, consulta la sezione [Enologia](#) del nostro sito web: www.nomacorc.com

Scopri NomaSense PolyScan B200

NomaSense PolyScan B200 è un analizzatore elettrochimico che, grazie all'impiego di elettrodi monouso miniaturizzati, rende l'analisi dei polifenoli dell'uva e del vino accessibile a tutti ed eseguibile direttamente in cantina. Partendo dalla misura dell'insieme dei composti ossidabili, infatti, tramite un'interfaccia web vengono estratti dei parametri analitici specifici come i polifenoli ossidabili (EasyOx), i polifenoli totali (PhenOx) e i tannini ossidabili (TannOx). Gli indici così ottenuti facilitano il processo decisionale durante le numerose fasi di elaborazione del vino, come ad esempio il trattamento dei mosti bianchi e rosati per una collatura o un'ossigenazione attente o ancora il controllo dell'estrazione durante la macerazione. Desideri maggiori informazioni sull'analizzatore? [Visita il nostro sito Internet!](#)



Editoriale

Newsletter N°1

Il team Enologia di Nomacorc è lieto di presentare Wine Quality Solutions News, una newsletter tecnica pensata per tenerti sempre aggiornato/a sulle ultime novità dell'azienda con risultati delle ultime ricerche, innovazioni, prossimi eventi, pubblicazioni, video e molte altre info da scoprire numero dopo numero!

Lo sapevi?

L'O₂ disciolto non è la sola fonte di ossigeno in fase d'imbottigliamento

Il contenuto totale di ossigeno all'imbottigliamento, detto TPO (Total Package Oxygen), deriva dall'arricchimento del vino in ossigeno disciolto, DO (Dissolved Oxygen) e dall'ossigeno gassoso nello spazio di testa, o HSO (Head Space Oxygen), che spesso rappresenta addirittura più del 50% del TPO! Per essere davvero completo, quindi, il controllo dell'O₂ durante l'imbottigliamento deve contemplare 2 misurazioni. Vuoi conoscere il contenuto totale di ossigeno all'imbottigliamento del tuo vino? [Contattaci](#) o consulta il nostro [servizio dedicato](#).