

## Analisi dei polifenoli sempre accessibile

### Una soluzione per gestire al meglio alcune delle fasi chiave della vinificazione

Per raggiungere la qualità finale prefissata, ad esempio, in termini di equilibrio in bocca o stabilità del colore, lungo tutto il processo di vinificazione vengono adottate diverse soluzioni che consentono di modulare il contenuto fenolico del mosto o del vino. La possibilità di analizzare costantemente il profilo fenolico delle uve, dei mosti e dei vini grazie a NomaSense PolyScan B200 mette a disposizione del vinificatore una nuova soluzione che permette di gestire in maniera più efficace i vari step dell'elaborazione. I risultati ottenuti velocemente sotto forma di indici, tra cui quello relativo al contenuto di polifenoli facilmente ossidabili (EasyOx) o di polifenoli totali (Phenox), forniscono indicazioni che consentono di ottimizzare la scelta del percorso tecnico da intraprendere e la sua realizzazione.

#### Gestione ottimizzata delle fasi prefermentarie

Nel caso della vinificazione in bianco e in rosato, ad esempio, la gestione delle fasi prefermentarie può essere migliorata. Sin dalla parcella, infatti, rilevando il profilo fenolico delle uve a maturità, il vinificatore può definire il protocollo più adatto, a seconda del livello di EasyOx individuato. Nel caso si abbia un mosto con un alto contenuto di EasyOx, ad esempio, sarebbe possibile eseguire interventi come una collatura o un'ossigenazione controllata volti a eliminare una parte dei composti facilmente ossidabili. La dose ottimale di ossigeno o di colla da impiegare potrà essere stabilita attraverso appositi test preliminari in cui si osserverà l'effetto prodotto sul valore dell'indice EasyOx dall'aggiunta di dosi crescenti al mosto. Altra applicazione possibile è poi quella del controllo degli indici di EasyOx e Phenox durante la pressatura per facilitare la separazione delle varie frazioni di succo. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).



## Tutorial

### Video di istruzioni per l'uso

Per ogni analizzatore della gamma NomaSense, oltre al classico manuale d'istruzioni, è ora disponibile un apposito tutorial in cui il prodotto è presentato e si spiega come utilizzarlo. I video sono pubblicati direttamente on-line sul nostro sito Internet, nelle pagine relative agli analizzatori corrispondenti.

## Consiglio tecnico

### Per controllare l'ossigeno in fase d'imbottigliamento, misuralo!

Ridurre il contenuto di ossigeno all'imbottigliamento e limitarne le variazioni in termini di quantità rappresenta il primo passo per raggiungere il perfetto controllo dell'ossigeno in fase di confezionamento. Ma come essere certi che i mezzi impiegati siano davvero efficaci? La soluzione consiste nel misurare l'ossigeno. Per maggiori informazioni, [clicca qui](#).

## Conferenza

### Il Wine Science Forum in foto

Non hai potuto partecipare ai nostri ultimi Wine Science Forum? Guarda i video di tutti i partecipanti sul nostro [sito Internet](#) o su [YouTube](#).