

Come gestire al meglio il CO₂ disciolto nel vino

Il CO₂ disciolto influisce ampiamente sul profilo sensoriale del vino, sottolineandone la freschezza e l'acidità, attenuandone la dolcezza o ancora intensificandone l'amarezza e l'astringenza. In alcuni casi, in uno stesso vino, una differenza di 200 mg/l di CO₂ disciolto può creare due profili sensoriali completamente diversi. L'adattamento del tasso di CO₂ nel vino finito deve quindi essere eseguito con estrema precisione e allo stesso modo è necessaria una corretta gestione di tale valore anche lungo tutto il processo di vinificazione, se si desidera ottenere la concentrazione finale di gas desiderata e più adeguata. Per riuscire in questo intento la misurazione del CO₂ è di fondamentale importanza, perché si tratta del metodo migliore per individuare in tempo reale e in ogni fase della vinificazione le perdite e le potenziali variazioni di CO₂, migliorare eventualmente le tecniche adottate e ottenere un aiuto immediato, utile per accelerare il processo decisionale.

NomSense CO₂ P2000: un nuovo strumento semplice e preciso

Per fare tutto questo occorre però avere a disposizione uno strumento al tempo stesso facile da usare e in grado di fornire un risultato riproducibile. Gli strumenti solitamente utilizzati in cantina mancano di precisione o richiedono una manutenzione avanzata per fornire valori precisi. [NomaSense CO₂ P2000](#) è stato sviluppato proprio per offrire una nuova soluzione in grado di eseguire in tempo reale tutti i controlli relativi al CO₂ disciolto, necessari per garantire una gestione migliore del gas nel vino fino a concentrazioni pari a 2,5 g/l. Grazie alla tecnologia di misurazione a infrarossi non dispersiva, inoltre, i livelli di precisione e riproducibilità raggiunti sono adatti anche all'uso nei laboratori di analisi enologiche e possono costituire un affidabile metodo per verificare la calibratura delle attrezzature di misurazione multiparametriche. Per maggiori informazioni su NomaSense CO₂ P2000, [contattaci](#) o consulta la [scheda tecnica](#) del prodotto.



Award

Premiata l'innovazione

Gli analizzatori [NomaSense PolyScan B200](#) e [NomaSense CO₂ P2000](#) sono stati premiati nella categoria «New Technology» dell'Innovation Challenge «Lucio Mastroberardino» organizzato in occasione del SIMEI 2015 che ricompensa, tra le altre, le tecnologie per l'analisi rapida del vino e per la verifica degli indici di qualità. Il PolyScan B200 ha inoltre conquistato la medaglia d'argento al «Palmarès dell'Innovation» del Sitevi 2015.

In cifre

5 %

È la percentuale di ossigeno gassoso nello spazio di testa delle bottiglie tappate con capsule a vite o tappi di vetro dopo aver eseguito un'inertizzazione all'azoto con il sistema NomaLine HS 6000: un valore 2 volte inferiore a quello che è possibile ottenere con un sistema di inertizzazione tradizionale. Il sistema di iniezione di gas inerte si attiva solo quando la bottiglia viene rilevata ed è dotato di una spia di allarme che indica il livello di gas fornito, permettendo così di ottenere una prestazione costante, risparmiando al tempo stesso sul quantitativo di gas inerte utilizzato. Per maggiori informazioni su NomaLine HS 6000, [clicca qui](#).