

## Associare gestione dell'ossigeno e gestione delle temperature per preservare la qualità del vino fino al consumatore

Le numerose ricerche condotte da Nomacorc hanno dimostrato quanto sia importante controllare il contenuto di ossigeno nel vino e in particolar modo nelle fasi di imbottigliamento e conservazione. Il mancato controllo di tale parametro, infatti, può avere conseguenze irreversibili sulla qualità e sul profilo sensoriale del vino e, di conseguenza, anche sulla sua shelf-life, sul suo colore e sugli aromi sviluppati. Gli stessi elementi, fondamentali per definire la qualità del vino, possono essere compromessi anche in caso di una cattiva gestione della temperatura nelle fasi di stoccaggio e trasporto. Per mantenere inalterata la qualità del vino fino al consumatore è quindi di fondamentale importanza saper gestire in maniera ottimale l'ossigeno e le temperature cui il vino può essere esposto. Grazie alla collaborazione con la società eProvenance, abbiamo messo a punto un nuovo servizio a completamento della gamma di soluzioni per la gestione dell'ossigeno che forniamo per il controllo della temperatura nelle fasi di stoccaggio e trasporto del vino.

### Registrare le temperature durante la spedizione del vino

La temperatura viene monitorata per tutto l'arco della spedizione utilizzando appositi sensori. A partire dai dati registrati è possibile identificare tutte le fasi critiche che possono avere conseguenze negative sulla qualità del vino e in particolare i momenti in cui il vino è esposto a temperature elevate (> 25°C). Grazie ai dati raccolti è quindi possibile pensare di migliorare le condizioni di trasporto, per garantire il mantenimento di una temperatura ottimale fino a destinazione e, di conseguenza, offrire a ogni cliente, in ogni parte del mondo, un vino dalla qualità intatta e omogenea. **Per maggiori informazioni sull'insieme delle nostre soluzioni, [contattaci](#).**



## Archivi

### Le WQS News sono da oggi accessibili on-line

Da oggi tutte le WQS news sono accessibili sul nostro [sito web](#), all'interno del quale potrai trovare tutti i numeri e le news del 2015 ed in particolare le notizie relative al lancio di due nuovi analizzatori: il [NomaSense PolyScan B200](#) e il [NomaSense CO<sub>2</sub> P2000](#).

## Ricerca

### L'SO<sub>2</sub> non sempre protegge il vino dall'ossidazione precoce.

Le ricerche condotte in collaborazione dalla Fondazione Edmund Mach in Italia, dalla cantina Mezzacorona e da Nomacorc hanno portato a scoperte a dir poco sorprendenti. I ricercatori, infatti, hanno dimostrato come, in presenza di ossigeno, la SO<sub>2</sub> contenuta nel vino in bottiglia possa reagire con altre molecole antiossidanti (come ad esempio il glutatone) andando a ridurre la capacità antiossidante globale. In base alla composizione chimica del vino, inoltre, la presenza di O<sub>2</sub> e SO<sub>2</sub> può addirittura portare alla formazione delle molecole responsabili dell'odore di ossidazione. Questi risultati confermano ancora una volta quanto la gestione dell'ossigeno sia importante anche per i vini con alto contenuto di solfiti, sia durante l'imbottigliamento (misura del TPO), sia dopo la messa in bottiglia (permeabilità all'ossigeno dei tappi). Per maggiori informazioni sulle ricerche, [clicca qui](#).

## In cifre

700

È il numero di tappi cilindrici analizzati nel laboratorio WQS a partire dal 2012, allo scopo di misurare la loro permeabilità (OI, Oxygen Ingress) all'ossigeno nel tempo. Per costituire una valida base di dati con cui valutare le performance dei vari modelli/marchi sia in commercio sono stati impiegati

70 lotti, ognuno composto da 10 tappi cilindrici di vario tipo. Vuoi far analizzare un lotto di tappi? Scopri il nostro servizio [«Misurazione della permeabilità all'ossigeno del tappo per vino»](#).