

Gestione dell'ossigeno: prendi tu il controllo!



Lo sapevi che pochi milligrammi di ossigeno in meno inseriti durante l'imbottigliamento possono far guadagnare svariati anni di vita al tuo vino? In Europa il contenuto totale di ossigeno nella bottiglia, noto come TPO (Total Package Oxygen), si attesta in media sui 3 mg/L. Questi pochi milligrammi introdotti in un solo giorno con l'imbottigliamento possono sembrare insignificanti, eppure, se li confrontiamo con l'ossigeno che penetra attraverso il tappo nel corso di un interno anno - ossia 1mg di ossigeno

per un tappo Select Green 100 - appare subito evidente come sia fondamentale poter controllare il livello di ossigeno in fase d'imbottigliamento: un solo milligrammo in meno durante questa fase, infatti, vuol dire far guadagnare al vino un anno di vita!

Strumenti per misurare l'ossigeno

Ma come si fa a ottenere un TPO basso, < 2 mg/L? Il TPO deve essere misurato con regolarità a vari stadi dell'imbottigliamento e il miglior modo per farlo, rendendo più semplici le misurazioni, è quello di utilizzare l'analizzatore NomaSense O2 P300 e il suo nuovo accessorio: il Piercing System (v. riquadro).

- Quando il TPO è in media di 3 mg/L, circa 2 mg/L sono contenuti nello spazio di testa (HSO)!
- Misurazione dell'HSO semplificata
- Non occorre preparare anticipatamente le bottiglie attaccandovi i sensori
- Gestione semplificata delle calibrature (un unico sensore).
- Adatto a tutti i tipi di bottiglie, anche con vetro opaco
- Adatto a tutti i tipi di tappi (sughero, tecnici, sintetici, capsule a vite e tappi con testa)
- Disponibile anche in versione "Sparkling", utilizzabile per tappo + gabbietta e tappi a corona



Scegliere il tappo "giusto"

Iniziare la conservazione in bottiglia con un basso livello di TPO è il prerequisito fondamentale per mantenere inalterata la qualità del vino, ma anche per controllarne l'evoluzione dopo aver scelto il tipo di tappo più adatto. Attualmente i tappi della serie **Select Green** di Nomacorc e l'ultimo arrivato **Reserva** sono i più performanti sul mercato in termini di gestione dell'ossigeno durante la conservazione del vino, perché offrono 4 livelli di apporto di ossigeno distinti. Se l'imbottigliamento è gestito correttamente, questi tappi consentono di eliminare le variazioni di evoluzione da bottiglia a bottiglia, permettendo al vinificatore di adeguare le proprie scelte in base alla capacità del vino di evolvere e alla durata di vita prevista. Per maggiori informazioni sulle nostre soluzioni, ti invitiamo a **contattarci**.



RITROVATE TUTTE LE NOSTRE NEWSLETTERS TÉCNICAS DE WQS

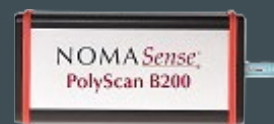
Tutte le WQS News sono on line

Wine Quality Solutions ha compiuto 2 anni. Lanciata in un primo tempo sul mercato Francese, WQS si estende attualmente su una scala mondiale grazie al supporto dei team di Vinventions. Tutte le nostre newsletters tecniche WQS News sono attualmente consultabili sul **nostro sito web**. Potete scoprirne il contenuto dalle prime pubblicazioni del 2015, in particolare le news che riguardano i nostri strumenti analitici premiati, il **NomaSense PolyScan B200** e il **NomaSense C02 P2000**.

POLYSCAN B200

Ancora un riconoscimento!

I prodotti Wine Quality Solutions di Nomacorc continuano a essere premiati per le loro caratteristiche innovative e avanguardistiche: l'ultimo riconoscimento riguarda il NomaSense PolyScan B200, selezionato come TOP PRODUCT da WINE BUSINESS MONTHLY! Per maggiori informazioni, clicca su questo [link](#).



LO SAPEVATE ?

Il valore L* correlato all'IC

Il valore L* ottenuto durante una misura colorimetrica di un campione di vino con lo strumento NomaSense Color P100 può, per correlazione, permettere di ottenere l'Intensità Colorante del vino e la sua Intensità Colorante Modificata. Avete un NomaSense Color P100 e vorreste calcolare questa correlazione? [Contattateci](#).