



WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE O₂ P300 & P6000

DIE ECHTZEITMESSUNG DES SAUERSTOFFS IM WEIN

Sauerstoff spielt eine wesentliche Rolle bei der Entwicklung des Weines, vom Beginn des Prozesses der Weinbereitung bis zum Augenblick der Weinverkostung. Die Steuerung des Sauerstoffgehalts hat auf alle sensorischen Eigenschaften des Weines (Aromen, Struktur, Farbe) einen enormen Einfluss. Die richtige Beobachtung und Kontrolle der Sauerstoffaufnahme ist deshalb ein großer Vorteil, wenn es um die Qualitätsoptimierung des Endprodukts geht. Die tragbaren Analysegeräte NomaSense O₂ wurden zur Messung des im Wein gelösten Sauerstoffs sowie des Sauerstoffgehalts in einer Gasmischung konzipiert. Sie arbeiten mit Hilfe einer auf Lumineszenz basierenden Technologie, die mit einem Sensorsystem, das vom Messgerät getrennt ist, gekoppelt ist. Die Messung des Sauerstoffs kann direkt im Lager erfolgen und somit in allen Lebensphasen des Weins durchgeführt werden, insbesondere während der Abfüllung in Flaschen oder in Bag-in-Boxen.



MERKMALE

- Auf dem Lumineszenz-Prinzip basierende Technologie
- Präzise, zerstörungsfreie Echtzeit-Messung
- Gleichzeitige Kontrolle des im Wein gelösten Sauerstoffs und des im Kopfraum befindlichen Sauerstoffs
- Automatische Berechnung des TPO (Total Package Oxygen) in der Flasche und in der Bag-in-Box
- Integrierte Korrektur der in stark zucker- oder alkoholhaltigen Lösungen erzielten Messwerte (Traubenmost, Likörweine, Spirituosen)
- Kompensierung des Einflusses von Temperatur und Luftdruck mit Hilfe einer Temperatursonde und eines integrierten Barometers
- Langlebige Sauerstoffsensoren, die die Reinigungsverfahren der Kellereien überstehen und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind
- Tragbar, leicht

ANWENDUNG :

- Flexible Messungen während jeder Phase des Weinausbaus: im Tank (Tauchsonde), während der Pumpvorgänge (Schaugläser), bei der Abfüllung (Flaschen, Bag-in-Box)
- Zwei Arten von Sensoren :
 - PSt3, für den P300 und den P6000: Nachweisgrenze bei 15 µg/l, Messungen von 0 bis 22 mg/l
 - PSt6, für den P6000: Nachweisgrenze bei 1 µg/l, Messungen von 0 bis 1,8 mg/l
- Vereinfachte Kalibrierung der Sensoren durch die Verwendung von QR-Codes
- Möglichkeit der Speicherung von bis zu 100 Kalibrierungen
- Einfache und intuitive Benutzerschnittstelle
- Software zur Datenverwaltung auf dem Computer



VORTEILE

- Einstellungen der Maschinenparameter zur Erreichung des minimalen TPO-Wertes bei der Flaschenfüllung
- Überprüfung der Leistungskonformität der Abfüllventile und Korkschröcker an einer Abfüllungslinie
- Verringerung der Leistungsschwankungen bei der Abfüllung zwischen dem Beginn und dem Ende des Vorgangs und somit Einschränkung der Veränderlichkeit von Flasche zu Flasche
- Ermittlung der kritischen Phasen der Sauerstoffanreicherung während des gesamten Weinausbaus
- Einführung von kontrollierten Strategien zur Verringerung der SO₂-Mengen
- Einführung kostengünstigerer Inertisierungsverfahren



KURZ ZUSAMMENGEFASST

Der NomaSense O₂ gehört zu den seltenen tragbaren Geräten der Weinbranche, die zugleich die Messung des im Wein gelösten Sauerstoffs und des Sauerstoffs im Kopfraum ermöglichen. Es ist das einzige auf dem Markt befindliche Sauerstoffmessgerät, das bequem die exakten TPO-Werte liefert.

Diese Echtzeit-Messungen des Gesamtsauerstoffgehalts in den Flaschen stellen einen echten Wettbewerbsvorteil dar. Tatsächlich kann es vorkommen, dass eine in der Kellerei entnommene Probe, die in ein Labor gebracht wird, wo die Sauerstoffmessung einige Stunden später durchgeführt wird, in der Übergangszeit einen beträchtlichen Anteil des vorhandenen Sauerstoffs bereits verbraucht hat.

Dies gilt vor allem für Traubenmost, für Weine in frühen Produktionsstadien oder für fertige Weine mit einem hohen Sauerstoffverbrauch innerhalb kurzer Zeit. Die NomaSense O₂-Geräte sind außerdem die einzigen, die über integrierte Kompensierungsfunktionen in Verbindung mit Zucker- und/oder Alkoholkonzentrationen des Mediums verfügen, was die Erweiterung ihres Anwendungsgebietes auf Traubenmost, Likörweine und auf Spirituosen ermöglicht.

Dank der Verwendung von Fernsensoren, die für den Lebensmittelkontakt geeignet sind, kann das Sauerstoffmessgerät bedenkenlos an Ort und Stelle belassen werden (Schauglas, Flaschen).

FÜR WEITERE INFORMATIONEN: winequalitysolutions@vinventions.com

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM