



WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE O₂ P300 & P6000

LA MESURE EN TEMPS RÉEL DE L'OXYGÈNE DANS LES VINS

L'oxygène joue un rôle essentiel dans l'évolution du vin, du début du processus de vinification jusqu'au moment de la dégustation du vin. Sa gestion va influencer tous les attributs sensoriels du vin (arômes, structure et couleur). Savoir contrôler et maîtriser les apports d'oxygène est donc un véritable atout pour optimiser la qualité du produit final. Les analyseurs portables NomaSense O₂, grâce à leur technologie basée sur la luminescence couplée à un système de capteurs séparés de l'appareil de mesure, ont été conçus pour mesurer, directement au chai, aussi bien l'oxygène dissous dans le vin que la teneur en oxygène dans un mélange gazeux. La mesure de l'oxygène peut donc être réalisée à toutes les étapes de la vie du vin, et notamment lors du conditionnement en bouteilles ou en Bag-in-Box®.



CARACTÉRISTIQUES

- Technologie basée sur le principe de la luminescence
- Mesure non destructive, précise et en temps réel
- Contrôle à la fois de l'oxygène dissous et de l'oxygène en phase gazeuse
- Calcul automatique du TPO (Total Package Oxygen) en bouteille et en Bag-in-Box
- Correction intégrée des mesures réalisées dans des matrices à haute concentration en sucre et/ou en alcool (moûts, vins liquoreux, spiritueux)
- Compensation de l'influence de la température et de la pression grâce à une sonde de température et un baromètre intégré
- Capteurs d'oxygène longue durée, résistants aux procédures de nettoyage des caves, et aptes au contact alimentaire
- Portable, léger

UTILISATION

- Flexibilité de mesures à chaque étape de l'élaboration du vin : en cuve (sonde d'immersion), en cours de transfert (mireurs), au conditionnement (bouteilles, Bag-in-Box)
- Deux types de capteurs :
 - PSt3, pour le P300 et le P6000 : limite de détection de 15 µg/L, mesures de 0 à 22 mg/L
 - PSt6, pour le P6000 : limite de détection de 1 µg/L, mesures de 0 à 1,8 mg/L
- Calibration des capteurs simplifiée par l'utilisation de codes QR
- Possibilité de stocker jusqu'à 100 calibrations
- Interface d'utilisation simple et intuitive
- Logiciel de gestion des données sur ordinateur



BÉNÉFICES

- Réglage des paramètres machine afin d'obtenir le TPO le plus faible possible lors de la mise en bouteille
- Vérification de la régularité des performances des têtes de tirage et de bouchage sur une ligne de mise en bouteille
- Réduction des variations des performances d'embouteillage entre le début et la fin du processus limitant la variabilité bouteille à bouteille
- Identification des étapes critiques d'enrichissement en oxygène tout au long de l'élaboration des vins
- Mise en place de stratégies sous contrôle de réduction des doses de SO₂
- Mise en place des procédures d'inertage au meilleur coût



EN BREF :

Le NomaSense O₂ fait partie des rares appareils portables de la filière viticole qui permette de réaliser à la fois des mesures d'oxygène dissous et d'oxygène en phase gazeuse. Il est le seul oxymètre du marché à fournir facilement les valeurs précises de TPO.

Ces mesures en temps réel de l'oxygène total dans les bouteilles représentent un vrai avantage concurrentiel. En effet, tout échantillon, prélevé dans une cave et transféré vers un laboratoire où la mesure d'oxygène sera réalisée quelques heures plus tard, est susceptible d'avoir consommé une part non négligeable de l'oxygène présent.

Ceci est d'autant plus vrai pour les moûts, les vins dans les phases précoces de la production ou pour les vins finis présentant une forte capacité à consommer l'oxygène rapidement. Les NomaSense O₂ sont également les seuls à intégrer des compensations de mesures liées aux concentrations en sucre et/ou en alcool du milieu, permettant d'élargir leur champ d'application aux moûts, aux vins liquoreux ou aux eaux-de-vie.

Grâce à l'utilisation de capteurs à distance aptes au contact alimentaire, le dispositif de mesure de l'oxygène peut être laissé en place (mireur, bouteilles) en toute sécurité.

POUR PLUS D'INFORMATIONS : winequalitysolutions@vinventions.com

by  **VINVENTIONS**

WWW.VINVENTIONS.COM