



WINE QUALITY SOLUTIONS

MESURE DU TPO (OXYGÈNE TOTAL PRÉSENT DANS L'EMBALLAGE) DANS UN BIB (BAG-IN-BOX®)

1. PRÉPARATION DU MATÉRIEL

- Capteurs d'oxygène PSf3 (1 par robinet)
- Kit de collage (colle, spatule)
- Sonde de température
- Fibre optique
- Robinet pour BiB transparent
- BIB « Cone meter » de Performance BiB

2. COLLAGE D'UN CAPTEUR SUR LES ROBINETS TRANSPARENTS (VOIR ILLUSTRATION)

- Placez le capteur au bout de la spatule (côté rouge tourné vers le haut).
- Déposez une petite quantité de colle sur le côté rouge, sans couvrir le côté noir.
- Appliquez le capteur à l'intérieur du robinet et laissez-le sécher pendant au moins 30 min.

3. REMPLACEMENT PAR LE ROBINET NORMAL

- Introduisez les robinets transparents dans la chaîne de remplissage en veillant à bien les insérer dans les poches.
- Récupérez les poches une fois celles-ci remplies.



4. MESURE

- Entrez les données de calibration du capteur dans l'analyseur (ou scannez le code QR) et vérifiez la calibration (voir feuille de calibration)
- Température :
 - notez la température du vin lors du remplissage et entrez-la manuellement dans l'analyseur, ou
 - mesurez automatiquement la température en insérant la sonde de température dans une poche provenant du même lot de production.
- Dans le menu, sélectionnez l'icône TPO et cliquez sur OK.
- Sélectionnez BIB et cliquez sur OK.
- Placez la poche de manière à ce que le robinet soit en contact avec l'air uniquement. Mesurez la teneur en oxygène dans l'espace de tête (HSO) en hPa.
- Tournez la poche de manière à créer un cône rempli d'air et mesurez le volume de ce cône d'air en mL à l'aide du «Cone meter».
- Entrez le volume du BIB et le volume du cône d'air en mL puis cliquez sur la flèche de droite.
- En tenant la poche, pointez la fibre optique directement sur le capteur en contact avec le vin. Ouvrez le robinet pour laisser s'écouler le vin. Lisez la mesure de DO en mg/L après 60 s env et cliquez sur la flèche de droite.

Le TPO est directement calculé par l'analyseur, la valeur apparaît sur l'écran.



POUR PLUS D'INFORMATIONS : winequalitysolutions@vinventions.com