



## WINE QUALITY SOLUTIONS

### RECALIBRATION DES PASTILLES PST3

IL EST RECOMMANDÉ DE NE RECALIBRER LES PASTILLES QUE SI LE CALIBRAGE EFFECTUÉ EN USINE (VALEURS DE CALIBRATION INDIQUÉES SUR LA FEUILLE) NE PEUT ÊTRE VÉRIFIÉ.

#### 1. PRÉPARATION

Placez les bouteilles (munies des pastilles) et la sonde de température dans la pièce où vous allez effectuer la calibration (au moins une heure plus tôt).

#### 2. MESURE

- Activez le NomaSense et accédez au menu en cliquant sur la flèche «retour».
- Sélectionnez l'icône «Sensors» (sondes).
- Sélectionnez le nom du fichier de la sonde et cliquez sur la sonde concernée pour effectuer la recalibration.
- 2 options apparaissent ; sélectionnez «Manual» (manuel).
- Sélectionnez «Dry» (sec) dans Type de calibration et passez à l'étape suivante (sélectionnez le bouton Next (suivant) situé dans le coin supérieur droit).
- Ne modifiez pas la température de calibration et passez à l'étape suivante.
- Effectuez une mesure à l'aide de la sonde et sélectionnez «Set» (définir) du Cal2<sup>nd</sup> pendant que vous effectuez la mesure. La nouvelle valeur de phase est mémorisée (elle doit être comprise entre 25° et 29°).
- Ensuite, rincez les bouteilles à l'azote. Mesurez la valeur et enregistrez-la en sélectionnant «Set» du Cal0 lorsque la valeur de phase est stable (doit être comprise entre 58° et 62°).
- Sélectionnez «Save» (enregistrer) dans le coin supérieur droit de l'écran pour valider la calibration.

Note : il est très important de démarrer la calibration à l'air car la bouteille est déjà équilibrée avec de l'air.



POUR PLUS D'INFORMATIONS : [winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)