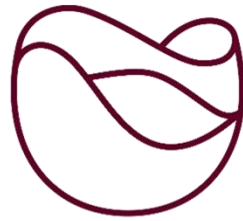


VINVENTIONS

Wine Quality Solutions

Innovative Analysegeräte, Ausrüstung und Dienstleistungen zur Qualitätskontrolle in Echtzeit





VINVENTIONS

NomaSense PolyScan P200

Das neue Referenz Messgerät für
Polyphenole in Traube und Wein



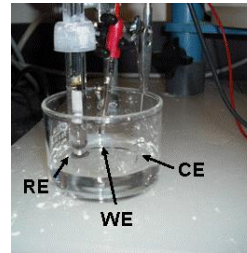
Die Idee ist nicht neu



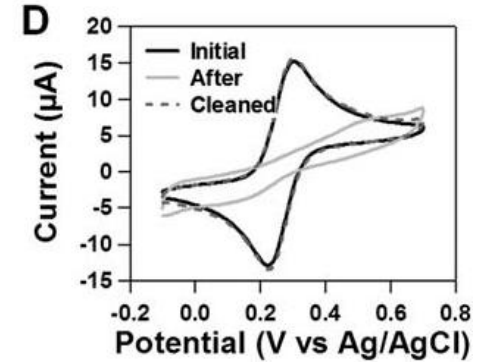
VINVENTIONS

Voltametry

Klassische Methode

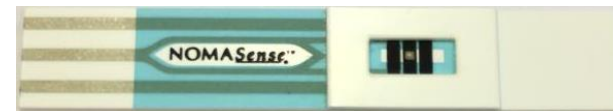


Weit verbreitet bei wissenschaftlichen Polyphenol Messungen



Electroden verschmutzen

WQS Neuheit



Einweg Elektroden zum einfachen Gebrauch im Weinkeller



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



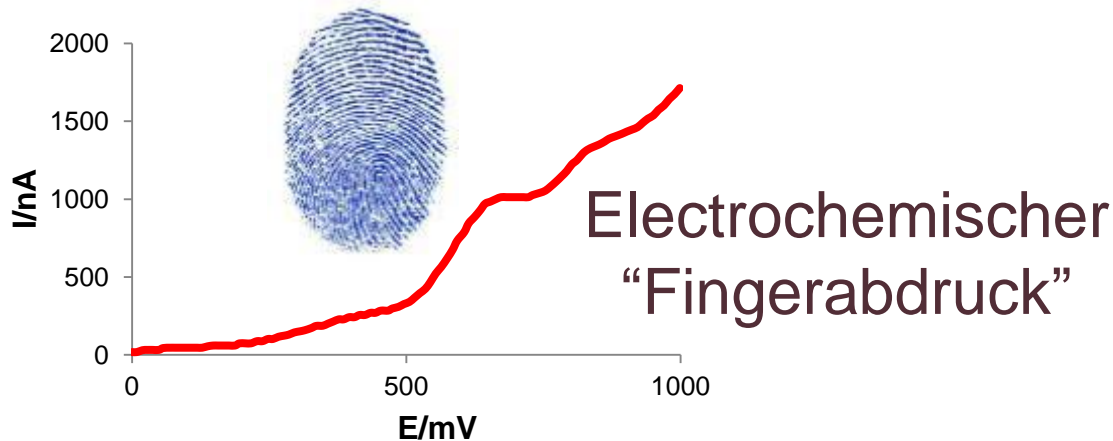
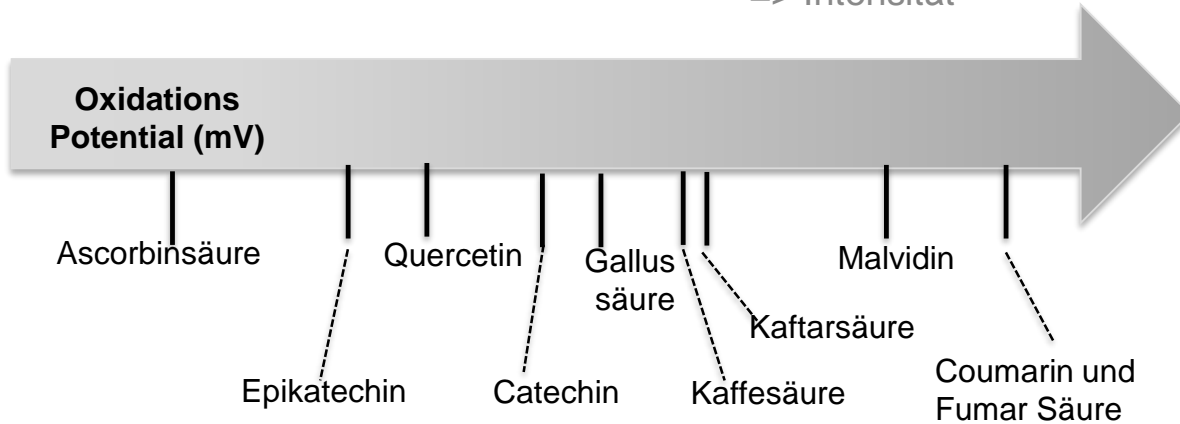
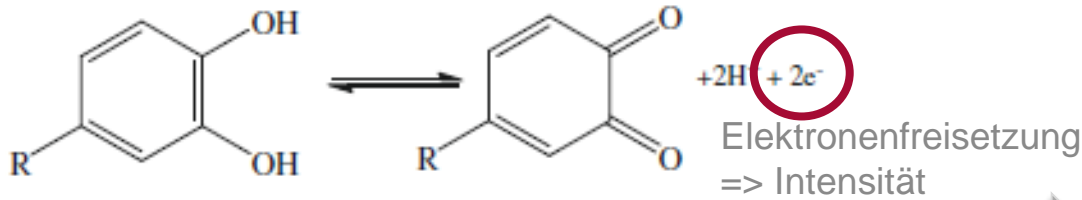
VIN
TOP



WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS



- ✓ Anlegen eines Spannungspotentials führt zur Oxidation verschiedener Phenole an der Elektrode
- ✓ Der resultierende Elektronenfluss wird gemessen
- ✓ Verschiedene Verbindungen werden entsprechend ihres Redoxpotentials oxidiert

Entscheidungshilfen vor Ort und sofort:

- ✓ **EasyOx** : Leicht oxidierbare Verbindungen, schnell an Oxidationsreaktionen beteiligt
- ✓ **PhenOx** : Alle oxidierbaren Verbindungen, korreliert mit dem Folin Ciocalteu Index
- ✓ **TPI (Total Polyphenol Index)** : Häufig eingesetzter Index bei Oenologen
- ✓ **Tannin-Anthocyan Verhältnis (TAN/ACN)**: Hilft dem Oenologen die richtige Menge Sauerstoff bei der Weinreifung zu finden

Das einzige Messgerät das eine schnelle und genaue Polyphenol Bestimmung in Mosten und Weinen ermöglicht

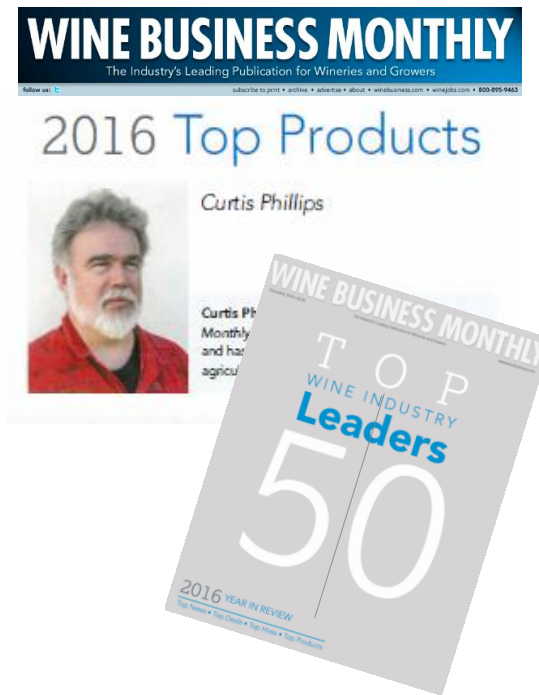
✓ Produktmerkmale:

- Tragbar, einsetzbar vor Ort
- Vielseitig : Moste und Weine
- Keine Probenvorbereitung
- Keine Reinigung von Elektroden
- Mehrere Indizes:
 - EasyOx & Phenox
 - Tannin/Anthocyan Verhältnis & Gesamtphenol Index (TPI) für Rotweine
- Schnelle Ergebnisse: 1 Minute pro Analyse
- Ergebnisabgleich mit unserer Datenbank
- Datentransfer und -sicherung



“Bahnbrechende Technologie, die als innovativ in der ganzen Weinindustrie ausgezeichnet wurde”

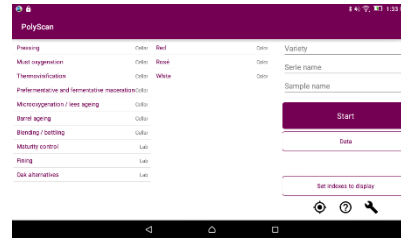
➤ 4 Auszeichnungen seit der Vorstellung in 2015:





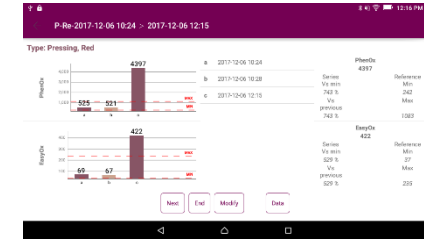
1 /

- Einsetzen der Elektrode
- Probe auf die Elektrode



2 /

- Auswahl des Modus
- Messung



3 /

- Echtzeit Ergebnis
- Einfache und direkte Entscheidungshilfe

Web interface



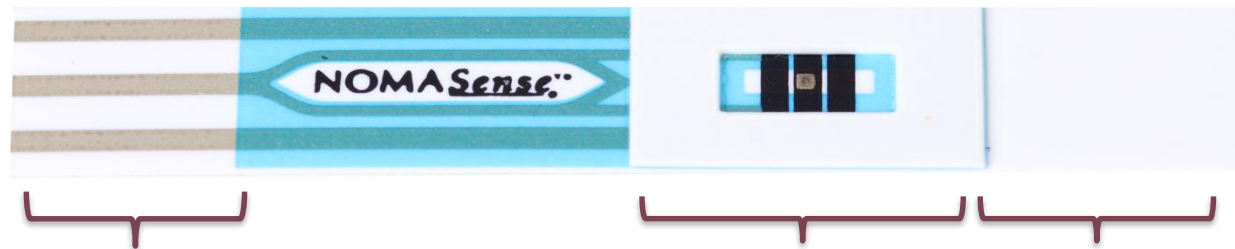
- Datensicherung
- Datenbasis Management



Automatischer
Datentransfer
über Wi-Fi

Die phenolempfindlichen Elektroden

- ✓ Speziell für oxidationsfähige Verbindungen in Wein
- ✓ Weder Reinigung noch Temperierung erforderlich
- ✓ Keine Kalibrierung erforderlich
- ✓ Keine Probenbereitung (z.B. Zentrifugierung oder Verdünnung) erforderlich

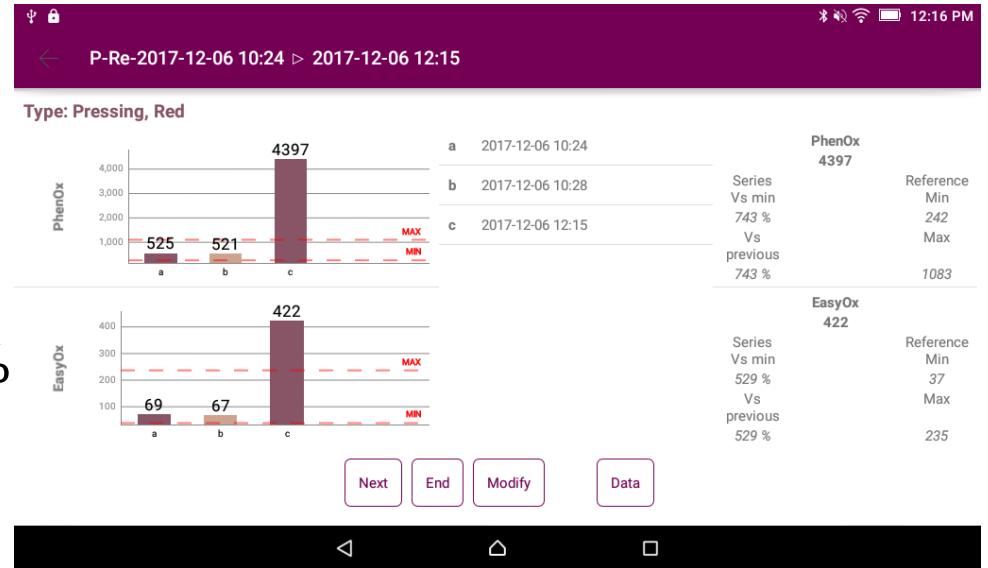


Connection to PolyScan
P200

Measurement chamber

Non-printed zone to catch
easily the electrode

- ✓ Ergebnisse auf dem Geräte-Bildschirm
- ✓ Diagramme mit Messwert-Verläufen
- ✓ Vergleich zum Minimalwert in %
- ✓ Vergleich zum Vorgänger in %



- ✓ Referenzwerte verfügbar (bei ausreichender Datenbasis) bezogen auf:
 - Stufe der Weinbereitung
 - Farbe
 - Rebsorte



EasyOx und Phenox: übliche Messwerte

	PhenOx		
	Rot	Weiß	Rosé
Mittelwert	661	418	450
Erste Decile ^a	242	195	303
Neunte Decile ^b	1083	1226	737
Anzahl Messungen	412	345	302

	EasyOx		
	Rot	Weiß	Rosé
Mittelwert	125	25	40
Erste Decile ^a	37	14	23
Neunte Decile ^b	235	64	67
Anzahl Messungen	412	345	302

- ✓ Die Werte stammen von Messungen während der letzten Jahrgänge
- ✓ In Einzelfällen können höhere oder niedrigere Werte gefunden werden
- ✓ Regelmäßige Updates erfolgen nach jeder Weinernte
- ✓ Min/Max Werte sind vom Stadium der Weinbereitung abhängig

^a ⇔ 90% der untersuchten Proben liegen über dem Ersten Decile Wert

^b ⇔ 90% der untersuchten Proben liegen unter dem Neunten Decile Wert



Vielseitige Verwendung



VINVENTIONS

Arbeitsschritt	Weiß	Rosé	Rot
Pressen	✓	✓	(✓)
Mostoxidation	✓	✓	
Maischeerhitzung			✓
Mostbehandlung & Gärung	✓	(✓)	✓
Mikrooxidation, Hefelager	(✓)	(✓)	(✓)
Holzausbau	(✓)	(✓)	(✓)
Verschnitt/Abfüllung	✓	✓	✓
Gärungskontrolle (lab.)	✓	✓	✓
Schönung (lab.)	✓	✓	(✓)
Holz Alternativen (lab.)	✓	✓	✓

Das einzige Messgerät das eine schnelle und zuverlässige Polyphenol Bestimmung in Most und Wein ermöglicht

Produkt Vorteile

- ✓ Management und Überwachung der Polyphenol Konzentration an jedem Schritt der Weinerzeugung
- ✓ Sofortige Optimierung an den Produktionsstufen: Pressen, Maischestandzeit, Mostoxidation, Schönung, Reifung



Ökonomische Vorteile

- ✓ Optimierung der Produktions Kosten: besserer Gebrauch von oenologischen Produkten
- ✓ Optimierung der Geräte: Presse, Maischetank Belegung
- ✓ Größeres Volumen einer höheren Qualität

Unser Angebot NomaSense PolyScan P200



VINVENTIONS

Starter Kit:

NomaSense PolyScan P200 : 4 000 €

50 Elektroden : 150 €

Zugang zum Web Interface : kostenlos

Transport + Versicherung : 100 €

GESAMT : 4 250 €

Optionen :

50 Elektroden : 150 €

Online Training (Skype) : 180€/Stunde



NOMACORC



SYNTEK



OHLINGER



Alplast



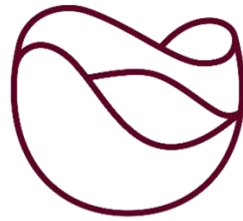
V I N
T O P



WINE QUALITY
SOLUTIONS



WINE MARKETING
SOLUTIONS



VINVENTIONS

Vielen Dank!

