



WINE QUALITY SOLUTIONS

MESURE DU TPO (OXYGÈNE TOTAL PRÉSENT DANS L'EMBALLAGE) LORS DE LA MISE EN BOUTEILLE

1. PRÉPARATION DU MATÉRIEL

- Capteurs PSf3 (deux par bouteille).
- Kit de collage (colle, spatule).
- Sonde température.
- Fibre optique.
- Bouteilles en verre blanc du même type/des mêmes dimensions que la bouteille utilisée pour la production.

2. COLLAGE DES CAPTEURS À L'INTÉRIEUR DES BOUTEILLES EN VERRE BLANC

- 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.
 - a. Placez le premier capteur à l'intérieur de la bouteille au milieu (face rouge collée contre le verre).
 - b. Sur le col de la bouteille, marquez la position de la hauteur de remplissage et la longueur du bouchon + 2 mm.
 - c. Placez le second capteur à l'intérieur du col entre les deux marques.
- Laissez sécher pendant au moins 30 minutes.

3. CHAÎNE D'EMBOUEILLAGE

- Introduisez la ou les bouteilles en verre blanc munies des capteurs dans la chaîne d'embouteillage.
- Récupérez la ou les bouteilles immédiatement après bouchage/capsulage.
- Retirez une bouteille supplémentaire de la chaîne.



4. MESURE

- a. Entrez les données de calibration tirées de la feuille de calibration des capteurs dans l'analyseur. Si vous utilisez le code QR, passez à l'étape suivante.
- b. Ouvrez une deuxième bouteille provenant du même lot de production (sans capteur) et introduisez la sonde de température.
- c. Dans le menu, sélectionnez l'icône TPO et cliquez sur OK.
- d. Entrez les informations requises (taille de l'espace de tête (distance entre le vin et le bouchon) en mm, diamètre interne du col) et cliquez sur la flèche vers la droite.
- e. Au besoin, scannez le code QR, effectuez un relevé sur le capteur dans l'espace de tête et cliquez sur la flèche vers la droite.
- f. Patientez 40 min, puis scannez le code QR, effectuez un relevé sur le capteur au contact avec le vin et cliquez sur la flèche vers la droite.

Le TPO s'affiche automatiquement sur l'écran en mg/L.

5. VARIANTES

Capsules à vis : la jupe de la capsule à vis recouvrira le capteur appliqué sur le col de la bouteille. Pour mesurer l'oxygène présent dans l'espace de tête, découpez soigneusement la jupe sans briser le joint pour accéder au capteur.

POUR PLUS D'INFORMATIONS : winequalitysolutions@vinventions.com