

WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE POLYSCAN P200

GÉRER LA TENEUR EN POLYPHÉNOLS DES MOÛTS ET DES VINS

Le NomaSense PolyScan P200 est le premier analyseur permettant de mesurer en temps réel les teneurs en polyphénols des moûts ou des vins à différentes étapes clés de la vinification. L'analyse est réalisée par voltamétrie linéaire de balayage. La méthode est simple, directe et rapide : l'échantillon est déposé sans préparation préalable sur des électrodes à usage unique. Les résultats sont affichés sur l'écran de l'analyseur, après quelques secondes, sous forme d'indices – EasyOx, ou PhenOx– permettant d'évaluer respectivement le niveau de polyphénols facilement oxydables et de polyphénols totaux. Ces indices permettent au vinificateur de gérer des phases critiques de l'élaboration comme le pressurage ou la macération fermentaire en se basant sur des mesures objectives de la qualité des moûts et vins.



NOMA *Sense* PolyScan P200

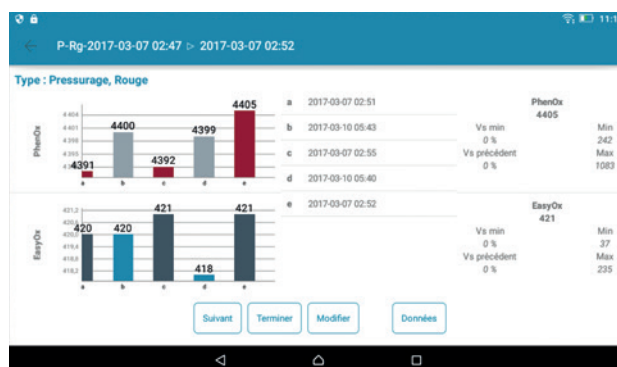
CARACTÉRISTIQUES

- Technologie basée sur la voltamétrie linéaire de balayage
- Electrodes à usage unique, spécifiques aux composés oxydables du vin
- Choix du type de mesure sur écran tactile selon le stade de vinification
- Résultats obtenus en temps réel sous forme d'indices EasyOx, PhenOx
- Evolution des indices en cours de process directement affichée à l'écran pour faciliter la prise de décision
- Valeurs repères fournies par cépage quand la base de données le permet (basées sur des milliers de mesures depuis 2015)
- Transfert automatique des données via WiFi sur une interface web pour sauvegarde
- Accès sécurisé et personnel aux données sur l'interface



APPLICATIONS

- Suivi du profil phénolique avant récolte
- Gestion des étapes pré-fermentaires en blancs et rosés :
 - Fractionnement des jus lors du pressurage
 - Assemblage des jus en fonction de leur qualité
 - Choix du traitement et vérification de son efficacité (collage, oxygénation, inertage)
- Suivi de l'extraction des polyphénols durant les macérations, gestion des décuvages
- Suivi de l'évolution du profil antioxydant durant l'élevage en fût ou la micro-oxygénation



BÉNÉFICES

- Simple d'utilisation : écran tactile, pas de nettoyage des électrodes, pas de calibration, pas de préparation d'échantillon
- Prise de décision facilitée et immédiate grâce au résultat en temps réel pour adapter les choix d'itinéraires techniques selon la composition des moûts et des vins

Pour plus d'informations ou pour demander un devis personnalisé, contactez-nous :
winequalitysolutions@vinventions.com