



NOMA *Sense*™ O₂ Prime

Système d'analyse de l'oxygène



Nomacorc propose une solution permettant de mesurer rapidement la concentration totale en oxygène du vin. Cette solution assure une lecture directe et aisée de la concentration du vin en oxygène dissous et de la quantité d'oxygène gazeux contenu par exemple dans l'espace de tête d'une bouteille. Cette méthode repose sur une technologie de pointe basée sur l'oxo-luminescence qui permet de mesurer de manière précise et non destructive la quantité d'oxygène.

L'OUTIL ADÉQUAT POUR LA MESURE DE L'OXYGÈNE TOTAL À LA MISE EN BOUTEILLES ET SUR MOÛT

Lors des mises en bouteilles :

- > mesure sur la cuve au départ
- > mesure sur l'ensemble du process grâce aux mireurs
- > mesure sur la bouteille de l'oxygène total (dissous et gazeux)

Cette valeur permet de démontrer que les conditions de mise en bouteille sont maîtrisées.

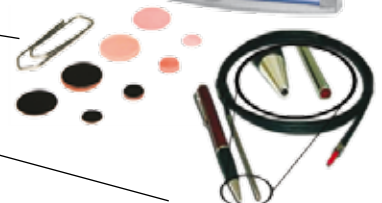
L'oxygène total est directement lié à l'évolution du vin, temps de garde (couleur, arômes, trame en bouche)

Mesure sur moût :

- > mesure de la consommation du moût
- > Suivi de la consommation de l'oxygène sur pressoir
- > validations d'itinéraires techniques

EN QUOI CONSISTE LE SYSTÈME D'ANALYSE DE L'OXYGÈNE NOMASENSE™ ?

- Analyseur O₂ Prime
- Pour une détection non-invasive de l'oxygène : fibre optique polymère de 2,5 m de longueur + 20 pastilles sensibles à l'oxygène de 5 mm de diamètre (PSt3)
- Pour une détection invasive de l'oxygène : Sonde plongeante avec 10 m de longueur



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES PASTILLES, SENSIBLES À L'OXYGÈNE

PASTILLE DE TYPE PST3		
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	OXYGÈNE GAZEUX	OXYGÈNE DISSOUS
Gamme de mesure	0 - 50% O ₂	0 – 22 mg/L
Limite de détection	0,31 Pa	15 ppb
Précision à 20°C	0,2 % de la concentration	

PRINCIPAUX AVANTAGES DU NOMASENSE™

- Outil de précision permettant de déterminer la quantité totale d'oxygène présente dans le vin (oxygène dissous et oxygène gazeux dans l'espace de tête)
- Outil portable et flexible permettant de mesurer la concentration en oxygène à la mise en bouteille et au pressage
- Outil non-destructeur et non-invasif permettant de réduire la durée et le coût des contrôles qualité (par exemple diminution du nombre de répliques et réduction de la quantité d'échantillons à préparer)
- Les capteurs peuvent être réutilisés un grand nombre de fois et résistent aux méthodes de sanitations usuelles des entreprises viticoles

UN RÉSEAU TECHNIQUE QUALIFIÉ POUR VOS BILANS OXYGÈNE

Des partenaires choisis pour leurs compétences et leur intégration régionale

N'hésitez pas à nous contacter pour demander votre solution sur mesure:

Europe
Jérôme Sciacchitano
j.sciacchitano@nomacorc.be (+33632310436)

Autres régions
Olav Aagaard
oagaard@nomacorc.com (+32473554191)

