



NOMACORC®

NOMACORC LANZA EN ARGENTINA EL NUEVO MODELO DE NOMASENSE™, UN EQUIPO DE ALTA TECNOLOGIA QUE ANALIZA EL OXIGENO DEL VINO DURANTE SU PROCESO DE ELABORACIÓN

Se trata de una sofisticada herramienta desarrollada para las bodegas que proporciona de manera precisa y no invasiva la administración del oxígeno en el vino a fin de lograr una mejor preservación de su calidad.

Buenos Aires, 19 de julio de 2013. Nomacorc es la compañía líder mundial en la fabricación de tapones utilizando tecnología de ingeniería especializada en ofrecer al mercado soluciones en el manejo de oxígeno para cada vino- En la elaboración de sus productos la compañía emplea un proceso de co-extrusión patentada que brinda tapones altamente uniformes y con gran consistencia en la transmisión del oxígeno al vino.

Como parte de su compromiso continuo con la comunidad vitivinícola internacional; Nomacorc anuncia el lanzamiento del nuevo equipo analizador de oxígeno patentado, NomaSense™, un sofisticado dispositivo portátil que trabaja con fibra óptica y mide a través de un sensor de luz (Oxiluminiscencia) la cantidad de oxígeno que ingresa en las diferentes etapas de elaboración del vino.

El éxito de la compañía se centra en una cultura de excelencia, con foco en programas de investigación sobre la administración del oxígeno al vino conjuntamente con universidades de renombre mundial, estudiando el manejo del oxígeno y su impacto en el envejecimiento del vino; en los atributos sensoriales, como el aroma y sabor y su influencia durante todo el proceso de vinificación.

El nuevo NomaSense™ incluye un TPO portátil (un paquete medidor de oxígeno) y diseñado exclusivamente para que los enólogos puedan estimar y controlar la cantidad total de oxígeno que contiene el vino, particularmente durante el embotellado. Esta última innovación permite medir -a través de una calculadora de conversión- la *concentración total del oxígeno que contiene la botella* (TPO), el que está disuelto en el vino y el gaseoso, que se encuentra en el espacio del cuello de la botella –entre el vino y el corcho- “

Según explica Malcolm Thompson, vicepresidente de Innovación y Estrategia de Nomacorc, “*las mejoras sustanciales de NomaSense™ respecto a su versión original están basadas en las opiniones que recibimos de los clientes, socios académicos y laboratorios de todo el mundo. Cuenta con un software superior y una mayor facilidad de uso así como también un avance en la gestión de datos y archivos para obtener una mejor trazabilidad. El nuevo dispositivo posee además un lector de código QR lo cual hace más sencilla la identificación de cada muestra de vino. Tiene un aspecto más elegante y es significativamente más pequeño*”

InésGonzález
Comunicación Corporativa



NOMACORC®

“La facultad de medir y gestionar el oxígeno es de vital importancia para asegurar la calidad del vino y su buena evolución en el tiempo. Nuestro principal atributo es ofrecer tapones que brindan al vino una trasmisión de oxígeno constante durante su desarrollo en la botella. El dispositivo NomaSense™ no solo complementa los beneficios de nuestros productos sino que permite analizar el oxígeno durante todo el proceso enológico, desde que el vino está en el tanque, particularmente durante el embotellado y tiempo de estiba”, agrega Stéphane Vidal, Director Global de Enología de Nomacorc.

- El NomaSense O2 P300 tiene un límite de detección de 15 partículas por mil millones (ppb) y está pensado para su uso durante el proceso de elaboración del vino - y especialmente durante el embotellado- para mejorar el control de calidad.
- El NomaSense O2 P6000 es aún más sensible y tiene un límite de detección menor de una partícula por mil millones. Está desarrollado como herramienta de control de calidad, pero específicamente para su uso en laboratorios y estudios científico



Nomacorc fue fundada por el belga Marc Noël en 1999 con sede en Carolina del Norte, Estados Unidos y presente en los seis continentes. Sus productos son referentes a nivel global en términos de calidad e innovación continua con estándares de calidad que los lleva a ser elegidos para proteger 2.400 millones de botellas de vino a nivel global ostentando una participación cercana del 13% de este mercado.

InésGonzález
Comunicación Corporativa