

# Wine Quality Solutions

## NOMA *Sense*: PolyScan P200

### Evaluar el contenido polifenólico en el mosto y el vino

El NomaSense PolyScan P200 es el primer analizador que permite medir en tiempo real el contenido polifenólico del mosto o el vino en varias etapas clave de la vinificación. El análisis se realiza por voltametría de exploración lineal. El método es sencillo, directo y rápido: la muestra se deposita sin ningún tipo de preparación previa en unos electrodos de un solo uso. Los resultados aparecen en la pantalla del analizador unos segundos después, en forma de índices (EasyOx o PhenOx) que permiten evaluar, respectivamente, el nivel de polifenoles fácilmente oxidables y el nivel polifenólico total. Estos índices permiten al vinificador mantener un control de las etapas clave de elaboración, como pueden ser el prensado o la maceración fermentativa de acuerdo con unas medidas objetivas de la calidad del mosto y del vino.

### Características

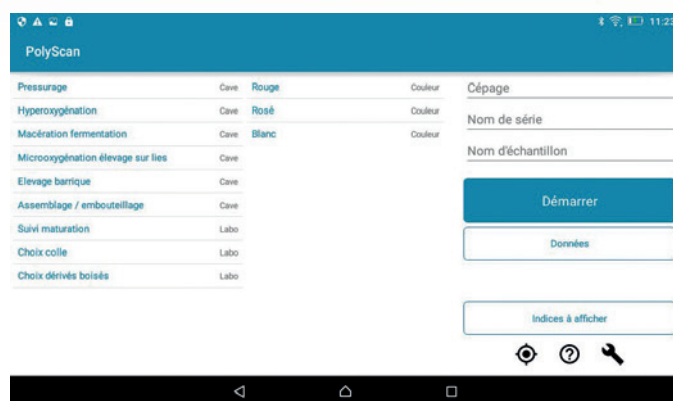
- Tecnología basada en la voltametría de barrido lineal.
- Electroodos de un solo uso, específicos para los compuestos oxidables del vino.
- Selección del tipo de medida mediante la pantalla táctil, según la fase de vinificación.
- Resultados obtenidos en tiempo real gracias a los índices EasyOx y PhenOx.
- La evolución de los índices durante el procedimiento se muestra directamente en pantalla con el objetivo de facilitar la toma de decisiones.
- Se ofrecen valores de referencia por cepa, siempre que lo permita la base de datos (compuesta por miles de mediciones realizadas a partir de 2015).
- Transferencia automática de los datos por wifi a una interfaz web para su almacenamiento.
- Acceso seguro y personal a los datos en la interfaz.



# NOMASense<sup>®</sup> PolyScan P200

## Aplicaciones

- Seguimiento del perfil fenólico antes de la cosecha.
- Gestión de las etapas prefermentativas en blancos y rosados:
  - Separación del jugo durante el proceso de prensado
  - Unión de los jugos en función de su calidad
  - Selección del tratamiento y comprobación de la eficacia (encolado, oxigenación, inertización)
- Seguimiento de la extracción de los polifenoles durante la maderación, gestión del trasiego.
- Seguimiento de la evolución del perfil antioxidante durante la crianza en barrica o la microoxigenación.



## Ventajas

- **Fácil de usar:** pantalla táctil, sin necesidad de limpiar los electrodos, no requiere calibración ni preparación de las muestras.
- **Toma de decisiones más sencilla e inmediata** gracias a los resultados en tiempo real que permiten adaptar las selecciones de itinerarios técnicos según la composición del mosto y del vino.

Para obtener más información o una oferta personalizada, contáctenos en:

[winequalitysolutions@vinventions.com](mailto:winequalitysolutions@vinventions.com)