

## Nuevas herramientas al servicio de la calidad de los vinos

A lo largo de nuestras investigaciones en materia de gestión del oxígeno, también hemos invertido en el desarrollo de soluciones innovadoras para mejorar la calidad del vino y la homogeneidad botella a botella. [Wine Quality Solutions by Nomacorc](#) agrupa el conjunto de estas soluciones a través de una gama de analizadores (NomaSense), equipos (NomaLine) y servicios (NomaServices).

Los analizadores [NomaSense](#), aportan datos y medios de control en tiempo real, lo que permite que los enólogos optimicen sus decisiones y gestionen más eficazmente sus procesos de vinificación. Por lo tanto, en cada etapa de la elaboración se pueden seguir directamente en la bodega diferentes parámetros clave de la calidad como el oxígeno, evidentemente, pero también el color y los polifenoles.

La gama de equipos [NomaLine](#) aporta soluciones de mejora del control de las etapas de vinificación.

También aportamos con [NomaServices](#) una experiencia y unos consejos adaptados a las necesidades y los objetivos del vinicultor.

Para una lista completa de los productos y de los servicios o para más información acerca de Wine Quality Solutions by Nomacorc visite la sección de [enología](#) de nuestra web: [www.nomacorc.com](http://www.nomacorc.com)

## Editorial

### Boletín informativo n.º 1

El equipo de enología de Nomacorc se complace en presentarle el boletín de información técnica Wine Quality Solutions News para informarle de nuestras noticias: resultados de investigaciones, innovaciones, eventos futuros, publicaciones, vídeos y mucha más «info» que podrá descubrir en las próximas ediciones.

## ¿Sabía que...?

### El O<sub>2</sub> disuelto no es la única fuente de aportación en el embotellado

La aportación total de oxígeno en el embotellado, llamada TPO (Total Package Oxygen), procede del enriquecimiento del vino en oxígeno disuelto, llamado DO (Dissolved Oxygen) y de la aportación de oxígeno gaseoso en el espacio de cabeza, llamado HSO (Head Space Oxygen), que a menudo ¡representa más del 50 % del TPO! Por lo tanto, para ser completa, ¡una auditoría del O<sub>2</sub> en el embotellado debe proponer la realización de las 2 mediciones! ¿Desea conocer su aportación de oxígeno en el embotellado? Póngase en [contacto con nosotros](#) o consulte nuestro [servicio específico](#).

## Descubra el NomaSense PolyScan B200

El NomaSense PolyScan B200 es un analizador electroquímico que, gracias al uso de electrodos desechables y miniaturizados, permite que el análisis de los polifenoles de la uva y del vino sea accesible y realizable directamente en la bodega. A partir de la medición del conjunto de los componentes oxidables se extraen, a través de un programa en la web, unos parámetros analíticos específicos como son los polifenoles oxidables (EasyOx), los polifenoles totales (PhenOx) y los taninos oxidables (TannOx). Estos índices facilitan la toma de decisiones durante las numerosas etapas de la elaboración del vino como, por ejemplo, el tratamiento de los mostos blancos y rosados mediante encolado o la oxigenación controlada o incluso el seguimiento de la extracción durante las maceraciones. ¿Desea más información acerca de este analizador? Consulte nuestra [web](#).

