

Gestionar correctamente el CO₂ disuelto de los vinos

El CO₂ disuelto tiene un impacto importante sobre el perfil sensorial de los vinos, destacando las percepciones de frescura y de acidez, atenuando el contenido de azúcar o intensificando la amargura y la astringencia. Una diferencia de 200 mg/L de CO₂ disuelto en un mismo vino puede, en algunos casos, crear dos perfiles sensoriales distintos. Por lo tanto, el ajuste del contenido en CO₂ en un vino terminado debe realizarse con precisión. Asimismo, se requiere una buena gestión a lo largo de toda la vinificación para obtener la concentración final adaptada y deseada. Para conseguirlo, resulta esencial la medición del CO₂. En efecto, se trata del mejor medio para identificar en tiempo real y en cada etapa las pérdidas o variaciones potenciales de CO₂, mejorar en caso necesario las prácticas usadas y obtener una ayuda a la decisión inmediata.

NomSense CO₂ P2000: una herramienta sencilla y precisa

Para ello, es necesario disponer de una herramienta sencilla de usar y capaz de aportar un resultado reproducible. En bodega, las herramientas que se suelen usar carecen de precisión o requieren un mantenimiento avanzado para aportar un valor preciso. Hemos desarrollado el [NomSense CO₂ P2000](#) para aportar una nueva solución para realizar en tiempo real todos los controles de CO₂ disuelto necesarios para una mejor gestión de este gas en los vinos, hasta concentraciones de 2,5 g/L. Gracias a esta tecnología de medición por infrarrojos no dispersivos, su nivel de precisión y su carácter reproducible es también compatible con un uso en laboratorio de análisis enológicos y puede constituir un método fiable de comprobación de la calibración de los aparatos de medición multiparamétricos. Para más información acerca del NomSense CO₂ P2000, póngase en [contacto](#) con nosotros o consulte su [ficha técnica](#).



Premios

Premios a la innovación

En el marco del Innovation Challenge «Lucio Mastroberardino» del SIMEI de 2015, nuestros analizadores [NomaSense PolyScan B200](#) y [NomaSense CO₂ P2000](#) han recibido el premio en la categoría «New Technology», que recompensa especialmente las tecnologías de análisis rápido del vino y de comprobación de los índices de calidad. El PolyScan B200 también ha conseguido una medalla de plata en el Palmarés de la Innovación del Sitevi 2015.

En números

5 %

Es el contenido en oxígeno gaseoso en el espacio de cabeza de las botellas cerradas con tapones de rosca o con tapones de vidrio después de una inertización con nitrógeno con nuestro sistema NomaLine HS 6000, es decir, 2 veces menos que lo que un sistema de inertización clásico permite alcanzar. El sistema de inyección de gas inerte solo se activa cuando se detecta una botella y dispone de más de un indicador de alerta del nivel de gas suministrado. Esto permite obtener un rendimiento de inertización constante, al mismo tiempo que se ahorra en el consumo de gas inerte. Para más información acerca del NomaLine HS 6000, haga [clic aquí](#).