

Gestión del oxígeno: tome el control

¿Sabía que unos pocos miligramos de oxígeno menos en una botella durante el embotellado pueden hacer ganar varios años de vida al vino? En Europa, el aporte total de oxígeno en botella, llamada TPO (Total Package Oxygen), se eleva de media a 3 mg/L. Estos pocos miligramos aportados en un solo día por el embotellado puede parecer que no tienen importancia. Sin embargo, cuando se comparan con lo que un tapón aporta durante un año completo (es decir, 1 mg de oxígeno en el caso de un tapón Select Green 100), se entiende lo crucial que es controlar el oxígeno durante el embotellado. ¡Un solo miligramo menos durante el embotellado y el vino gana un año de vida!

Herramientas para medir el oxígeno

¿Cómo obtener un bajo TPO, <2mg/L? Es indispensable [medir con regularidad](#) durante las diferentes etapas del embotellado. La mejor forma de hacerlo es usando el analizador [NomaSense O₂ P300](#) y su nuevo accesorio, el [Piercing System](#) (ver recuadro) para facilitar estas mediciones.

- Cuando la TPO se eleva de media a 3mg/L, aproximadamente 2 mg/L están contenidos en el espacio de cabeza (HSO).
- Facilita la medición del HSO.
- No es necesario preparar las botellas por adelantado pegando sensores.
- Gestión simplificada de las calibraciones (una sola pastilla).
- Para cualquier tipo de botellas, y especialmente los vidrios opacos.
- Para cualquier tipo de tapones (corcho, técnicos, sintéticos, cápsulas de rosca y tapones cabezudos).
- Hay disponible una versión «Sparkling», se puede usar con tapón + morrión y tapones corona



Elegir el tapón «adecuado»

Iniciar la conservación en botella con una baja TPO es el requisito previo para preservar la calidad del vino, pero también para controlar su evolución seleccionando el cierre adaptado. Los tapones de la serie [Select Green de Nomacorc](#) así como el recién llegado, Reserva, son actualmente los tapones con las mejores prestaciones del mercado en materia de gestión del oxígeno durante la conservación del vino, con 4 niveles de transferencia de oxígeno distintas. Garantizan, junto con una buena gestión del embotellado, eliminar las variaciones de evolución de botella a botella y permiten al enólogo adaptar su elección según la capacidad del vino para evolucionar en función del oxígeno y según la vida útil prevista. Para más información acerca de nuestras soluciones, póngase en [contacto con nosotros](#).

Una vista completa de los boletines técnicos de WQS

Todas las novedades WQS en línea

Wine Quality Solutions tiene ya 2 años. Tras haberse centrado sobre todo en Francia WQS, ahora se extiende a escala mundial para apoyar al equipo de Vinventions. Todos los boletines técnicos de WQS están accesibles en nuestra [web](#). Podrás leer todos los artículos publicados desde 2015 y en especial los de los 2 analizadores galardonados [NomaSense PolyScan B200](#) and [NomaSense CO₂ P2000](#).

¿Sabías que?

El valor L* tiene una correlación con la intensidad del color del vino

El valor L* de una muestra de vino obtenido con el NomaSense Color P100 puede usarse para calcular la intensidad del color (CI) de una muestra. ¿Tienes un NomaSense Color P100 y quieres calcular el CI? ¡[Contáctanos!](#)

NomaSense PolyScan B200

¡Un nuevo galardón!

¡Nuestros productos Wine Quality Solutions siguen siendo reconocidos por ser innovadores y a la vanguardia de la tecnología! ¡El NomaSense PolyScan B200 acaba de ser nombrado TOP PRODUCT por el WINE BUSINESS MONTHLY! Para más información, haga clic en este [enlace](#).