



WINE QUALITY SOLUTIONS

MEDIDA DEL OXÍGENO TOTAL (TPO) EN BAG-IN-BOX® (BIB)

1. PREPARE LOS MATERIALES

- Sensores (PSt3) (uno por grifo).
- Kit para pegar (pegamento, espátula)
- Sensor de temperatura.
- Fibra óptica.
- Grifo de BIB transparente
- "BIB Cone Meter" de Performance BiB

2. PEGUE UN SENSOR DENTRO LAS GRIFOS TRANSPARENTES COMO SE ILUSTR

- Coloque el sensor en el extremo de la espátula (con la cara roja mirando hacia arriba).
- Aplique una pequeña cantidad de pegamento en el lado rojo, sin cubrir el lado negro.
- Deposite el sensor dentro del grifo y deje secar durante 30 minutos.

3. SUSTITUYA CON LA GRIFO NORMAL

- Introduzca las grifos transparentes en la línea de llenado, garantizando la correcta inserción en bolsas.
- Recoja las bolsas después del embotellado.

4. MEDICIÓN

- Introduzca los datos de calibración del sensor en el analizador (o escanee el código QR) y verifique la calibración (vea la hoja de protocolo de inspección final)
- Temperatura:
 - Registre la temperatura del vino en el llenado e introduzca manualmente en el analizador o
 - Mida la temperatura automáticamente insertando el sensor de temperatura en una bolsa de la misma serie de producción.
- En el menú, seleccione el icono TPO y haga clic en "OK"
- Seleccione "BIB" y haga clic en "OK"
- Coloque la bolsa de modo que la grifo esté en contacto solo con aire. Mida el oxígeno del espacio de cabeza (HSO) en hPa.
- Doble la bolsa para crear un cono con aire y mida el volumen en mL utilizando el "BIB Cone Meter".
- Introduzca los datos del volumen del BIB y del volumen del cono de aire y haga clic en la flecha derecha
- Sujete la bolsa y apunte la fibra óptica directamente al sensor en contacto con el vino. , -abra el grifo para crear un flujo y lea el DO en mg/l después de aproximadamente 60 s y haga clic en la flecha derecha

El TPO se muestra automáticamente en la pantalla en mg/L.



PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN: winequalitysolutions@vinventions.com