



WINE QUALITY SOLUTIONS

RECALIBRACIÓN DE PUNTOS PST3

LA RECALIBRACIÓN DE PUNTOS SOLO ESTÁ RECOMENDADA SI LA CALIBRACIÓN DE FÁBRICA (VALORES DE LA CALIBRACIÓN EN HOJA) NO SE PUEDE VERIFICAR.

1. PREPARACIÓN

Coloque las botellas (equipadas con puntos) y el sonda de temperatura en la sala donde vaya a realizar la calibración (al menos una hora antes).

2. MEDICIÓN

- Encienda el dispositivo NomaSense y vaya al menú haciendo clic en la flecha de "intro".
- Seleccione el icono "sensores".
- Seleccione el nombre del archivo del sensor y haga clic en el sensor adecuado para volver a calibrar.
- Aparecen dos opciones, seleccione "manual".
- Seleccione "dry" (seca) en el tipo de calibración y continúe (Seleccione el botón de "siguiente" en la esquina superior derecha).
- Deje la temperatura de calibración sin cambiar y continúe.
- Mida el sensor y seleccione "set" (definir) del Cal2nd mientras está midiendo. El nuevo valor de fase se almacenará (debe estar entre 25° y 29°).
- A continuación, limpie las botellas con nitrógeno. Mida y registre seleccionando "set" (definir) de Cal0 cuando el valor de fase sea estable (debe estar entre 58° y 62°).
- Seleccione "Save" (Guardar) en la esquina superior derecha para validar la calibración.

Nota: Es muy importante iniciar la calibración en el aire cuando la botella ya está equilibrada con aire.



FOR MORE INFORMATION: winequalitysolutions@vinventions.com

by  VINVENTIONS

WWW.VINVENTIONS.COM