



WINE QUALITY SOLUTIONS

CONSEJO SOBRE EL USO CORRECTO DE LA Sonda DE INMERSIÓN

1. PREPARACIÓN

- Conecte la sonda de inmersión a la toma de la unidad NomaSense. Manipule con cuidado la sonda y el área de conexión de la toma.
- Introduzca los datos de calibración suministrados con la sonda en la unidad NomaSense o escanee el código Q.
- Antes de medir, debe asegurarse de que el ajuste de compensación de temperatura es correcto.
 - Aplique la sonda de temperatura PT100 a la muestra (PT100).

○ BIEN

- Mida e introduzca la temperatura manualmente. Para ello, vaya al menú y seleccione el icono "settings"(ajustes). Seleccione "Manual" en la parte de temperatura y haga clic en el valor de la temperatura que va a ajustar.
- Compruebe los ajustes leyendo mientras la sonda está en el aire atmosférico (utilizando unidad HPa o % de oxígeno). La lectura correcta es 20,9 % +/- 1 % o 210 +/- 10 hPa.



2. MEDICIÓN

- Introduzca la sonda de inmersión (y la sonda de temperatura) en una muestra de vino o aire. • Introduzca la unidad de medida deseada (mg/l para DO, o HPa o % oxígeno para aire) haciendo clic en la flecha hacia abajo.
- Deje que la sonda se estabilice durante 5-10 minutos garantizando el movimiento en el extremo del sensor para facilitar la estabilización (agitando suavemente con la mano).
- En el aire, la sonda solo necesita segundos para estabilizarse.
- Una vez que se haya estabilizado la lectura de la pantalla, lea la concentración de oxígeno de la muestra.
- Retire la sonda de inmersión y límpiela con agua. Vuelva a colocar el tapón protector en el extremo de la sonda.



3. CONSEJOS

- **Mediciones en tanques:**
 - Vino: A menudo los tanques contienen gradientes de oxígeno y temperatura, y puede que sea necesario tomar medidas a diferentes profundidades para obtener resultados representativos. Se puede aplicar/atar un pequeño peso a la sonda de inmersión. Si lo desea, puede realizar la medida a través de una mirilla de vidrio utilizando un punto de sensor.
 - Aire: Simplemente aplique la sonda al aire en la parte superior/espacio libre para comprobar fácilmente la gestión del gas inerte del espacio vacío del tanque.
- **Obtención de lecturas rápidas:**
Crear un flujo/movimiento en el sensor en el extremo de la sonda proporcionará las lecturas más representativas y rápidas para las muestras de vino.
- **Vino espumoso o fermentando:**
Mueva la sonda de inmersión en el momento de la medida, ya que existe riesgo de burbujas de aire en el extremo del sensor.

FOR MORE INFORMATION: winequalitysolutions@vinventions.com