



WINE QUALITY SOLUTIONS

MEDIDA DESTRUCTIVA DEL OXÍGENO TOTAL (TPO) EN EL EMBOTELLADO

1. MATERIALES NECESARIOS

- Dispositivo de perforación
- NomaSense O₂ P300 o P6000
- Sonda de inmersión con sensor PSf3
- Sensor de temperatura
- Fibra óptica



2. CADENA DE EMBOTELLADO

- Recoja las botellas inmediatamente después del taponado.

3. MEDIDA DEL CONTENIDO DE OXÍGENO EN EL ESPACIO LIBRE SUPERIOR (HSO)

- Conecte la fibra óptica y la sonda de temperatura a la salida de la unidad NomaSense. Manipule la fibra y las conexiones de salida con cuidado.
- Introduzca los datos de calibración suministrados con la jeringa del dispositivo de perforación en la unidad NomaSense o escanee el código QR correspondiente.
- Compruebe los ajustes leyendo mientras la jeringa está llena de aire atmosférico (utilizando unidad hPa o % de oxígeno). La lectura correcta es 20,9 % +/- 1 % o 210 +/- 10 hPa.
- Asegúrese de que la aguja del dispositivo de perforación no está atornillada y sujete el dispositivo de perforación a la parte superior de la botella.
- Fije la abrazadera del émbolo para mantenerla en la parte inferior de la jeringa.
- Atornille la aguja a través del tapón hasta que el orificio de la aguja se encuentre en el espacio libre superior de la botella.
- Retire la abrazadera y tome con precisión una muestra de 2 o 3 ml empleando la jeringa. Empuje de nuevo el émbolo en la jeringa y vuelva a tomar con precisión una muestra de 2 o 3 ml.
- Sujete el émbolo para mantener constante el volumen de la muestra (la diferencia de presión de la botella puede hacer que el émbolo se mueva), mida el contenido de oxígeno de la jeringa en hPa y anote el valor, la temperatura y el volumen muestreado.
- Mida el tamaño del espacio libre superior (distancia entre el vino y el tapón) en mm.





4. MEDIDA DEL OXÍGENO DISUELTO

- a. Conecte la sonda de inmersión a la salida de la unidad NomaSense. Manipule la sonda y el área de la conexión de salida con cuidado.
- b. Introduzca los datos de calibración suministrados con la sonda en la unidad NomaSense o escanee el código QR correspondiente.
- c. Para comprobar la configuración, léala mientras la sonda se encuentra en el aire atmosférico (utilizando unidad hPa o % de oxígeno). La lectura correcta es 20,9 % +/- 1 % o 210 +/- 10 hPa.
- d. Abra la botella y sumerja la sonda de inmersión y la sonda de temperatura en el vino.
- e. Agite la sonda de inmersión en el vino para lograr con mayor rapidez la estabilización (es posible que se tarden varios segundos)
- f. Una vez que se haya estabilizado la lectura de la pantalla, lea el contenido de oxígeno de la muestra.
- g. Retire la sonda de inmersión y límpiela con agua. Vuelva a colocar el tapón protector en el extremo del sensor.

5. CALCULAR EL OXÍGENO TOTAL EN LA BOTELLA (TPO = OXÍGENO DISUELTO + OXÍGENO EN ESPACIO LIBRE SUPERIOR)

- Utilice la hoja de cálculo de Excel para introducir sus datos

Medida en la jeringa (hPa)	Volumen de la muestra (ml)	Temperatura (°C)	Tamaño de espacio libre (mm)	OD (ppm)	Temperatura (°C)
77,6	2	19	16	0,318	15,2

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN: winequalitysolutions@vinventions.com