

WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE POLYSCAN P200

EVALUAR EL CONTENIDO POLIFENÓLICO EN EL MOSTO Y EL VINO

El NomaSense PolyScan P200 es el primer analizador que permite medir en tiempo real el contenido polifenólico del mosto o el vino en varias etapas clave de la vinificación. El análisis se realiza por voltametría de barrido lineal. El método es sencillo, directo y rápido: la muestra se deposita sin previa preparación previa en unos electrodos de un único uso. Los resultados aparecen en la pantalla del analizador unos segundos después, en forma de índices (EasyOx o PhenOx) que permiten evaluar, respectivamente, el nivel de polifenoles fácilmente oxidables y el nivel polifenólico total. Estos índices permiten al enólogo mantener un control de las etapas clave de la elaboración, como pueden ser el prensado o la maceración fermentativa de acuerdo con unas medidas objetivas de la calidad del mosto y del vino.



NOMA *Sense*: PolyScan P200

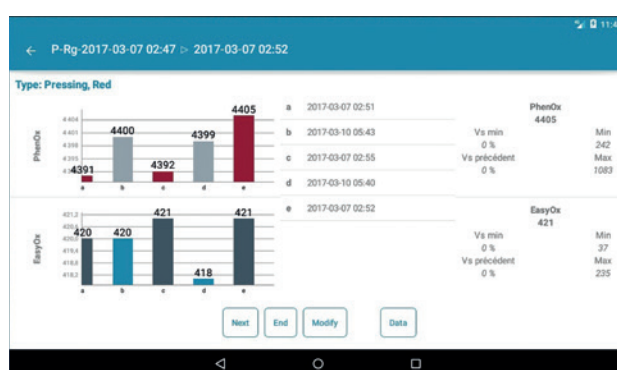
CARACTERÍSTICAS

- Tecnología basada en la voltametría de barrido lineal.
- Electrodo de un único uso, específicos para los compuestos oxidables del vino.
- Selección del tipo de medida mediante la pantalla táctil, según la fase de vinificación.
- Resultados obtenidos en tiempo real gracias a los índices EasyOx y PhenOx.
- La evolución de los índices durante el proceso se muestra directamente en pantalla con el objetivo de facilitar la toma de decisiones.
- Se ofrecen valores de referencia por variedad de uva, siempre que lo permita la base de datos (compuesta por miles de mediciones realizadas desde de 2015).
- Transferencia automática de los datos por wifi a una interfaz web para su almacenamiento.
- Acceso seguro y privado a los datos en la interfaz.



APLICACIONES

- Seguimiento del perfil fenólico antes de la vendimia.
- Gestión de las etapas prefermentativas en blancos y rosados:
 - Separación del mosto durante el proceso de prensado
 - Unión de los mostos en función de su calidad
 - Selección del tratamiento y verificación de la eficacia (clarificación, oxigenación, inertización)
- Seguimiento de la extracción de los polifenoles durante la crianza en barrica, gestión de los trasiegos.
- Seguimiento de la evolución del perfil antioxidante durante la crianza en barrica o la microoxigenación.



VENTAJAS

- Fácil de usar: pantalla táctil, sin necesidad de limpiar los electrodos, no requiere calibración ni preparación de las muestras.
- Toma de decisiones más sencilla e inmediata gracias a los resultados en tiempo real que permiten adaptar las selecciones de destino técnicos según la composición del mosto y del vino.

Para obtener más información o una oferta personalizada, contáctenos en:
winequalitysolutions@vinventions.com