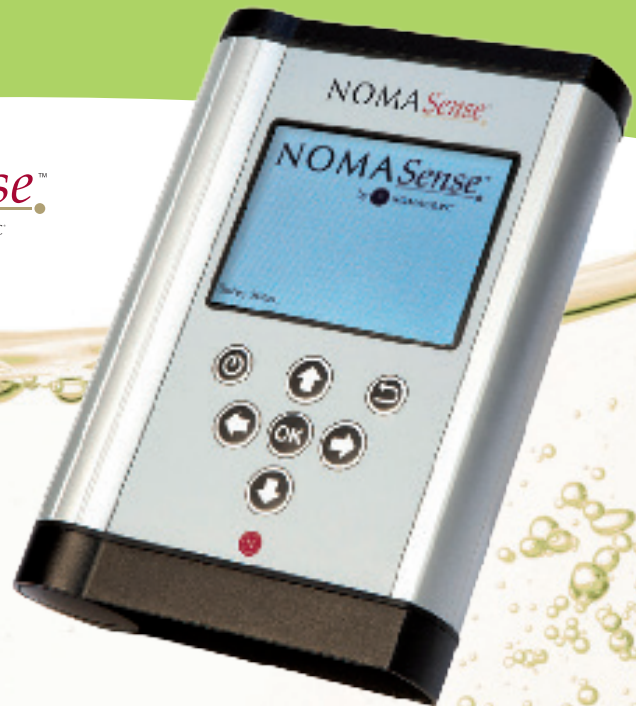


# MĚŘENÍ KYSLÍKU VE VÍNĚ

NOMA *Sense*<sup>™</sup>  
by  NOMACORC



Kyslík hraje klíčovou roli při výrobě vína, od počátku procesu výroby až do okamžiku konzumace vína. Kyslík ovlivňuje všechny smyslové atributy vína (vůně, struktura a barva). Schopnost sledování a řízení hladiny kyslíku je skutečnou výhodou, pokud jde o optimalizaci kvality konečného produktu.

Díky technologii založené na luminiscenci, v kombinaci s použitím optických čidel, umožňuje přenosný analyzátor NomaSense O<sub>2</sub> měřit hladinu kyslíku (kyslík rozpuštěný ve víně i plynné podobě). Kyslík lze měřit ve všech fázích výroby vína, zejména během lahvování.

## PROČ MĚŘIT KYSLÍK VE VÍNĚ?

- Prevence rizika oxidace
- Identifikace kritických míst pro příjem kyslíku v průběhu celého procesu výroby vína
- Eliminace rozdílů nestability barvy a aroma vína
- Snížení dávek SO<sub>2</sub>
- Kontrola v návaznosti na zvoleném typu uzávěru
- Zvýšení celkové kvality vína, úspora nákladů

# MĚŘENÍ KYSLÍKU VE VÍNĚ

NOMA *Sense*<sup>™</sup>  
by  NOMACORC

## FUNKCE

- Kalibrace senzorů je zjednodušena použitím kódů QR
- Detekční limit PSt3, pro detekční limit P300: 15 µg / L, měření mezi 0 a 22 mg / l
- Možnost uložit až 100 kalibrací
- Jednoduché, intuitivní uživatelské rozhraní
- Software pro správu počítačových dat

Analyzátor NomaSense je určen pro vinařský průmysl, umožňuje měření obsahu rozpuštěného kyslíku ve víně i kyslíku v plynné formě nad hladinou vína v lahvi či tanku. Jedná se o jediný přístroj tohoto druhu, který umožňuje poskytnout přesné hodnoty TPO (Total package oxygen = celkový obsah kyslíku kyslíku).

## VLASTNOSTI A FUNKCE analyzátoru

- Technologie založená na principu luminiscence
- Měření v každé fázi procesu výroby vinařství: v nádržích (ponoření snímače), při přečerpávání nebo v lahvi
- Měření kyslíku rozpuštěného ve víně
- Možnost sledování hladiny kyslíku i v mošttech, kde dochází k vysoké spotřebě kyslíku
- Schopnost měření při vysokých koncentracích cukru a alkoholu
- Automatický výpočet TPO (Total package oxygen = celkový obsah kyslíku) v lahvích
- Přenosný, lehký



Více informací a objednávky:  
Michaela Osičková  
tel: 702 265 643  
enolog@vinarskepotreby.cz

