



WINE QUALITY SOLUTIONS

NOMASENSE O₂ P300 & P6000

ŞARAPTA GERÇEK ZAMANLI OKSİJEN ÖLÇÜMÜ

Oksijen, şarabın gelişiminde önemli bir rol oynar.

Şarap yapım sürecinin başlangıcından birisi şarabın tadına baktığın ana kadar Şarap Yönetimi tüm şarabın duyuşal özellikleri (aromalar, yapı ve renk) etkileyecektir.

Oksijen seviyelerini kontrol edebilmek ve yönetebilmek son ürünün kalitesini optimize etmeye gelince gerçek bir avantajdır.

Lüminesansa dayalı bir teknoloji sayesinde, uzak sensörlerin kullanımı, taşınabilir NomaSense O2 analizörü sıvı ve de gaz dahil olmak üzere şaraphanedeki oksijen seviyelerini ölçmeye izin verir.

Oksijen ister şişe ister Bag-in-Box® kullanın, özellikle paketlenme işleminde, şarabın yaşam döngüsünün her aşamasında ölçülebilir.



ÖZELLİKLERİ

- Lüminesans ilkesine dayalı teknoloji
- Tahribatsız, doğru, gerçek zamanlı ölçümler
- Hem çözünmüş hem de üst boşluk oksijeninin ölçümü
- Şişelerde ve Torbalı Kutuda TPO'nun (Toplam Paket Oksijen) otomatik hesaplanması
- Yüksek konsantrasyonda şeker ve/veya alkol içeren matrislerde alınan ölçümlerin entegre düzeltilmesi (şaraplar, müstahkem şaraplar ve alkollü içkiler)
- Entegre sıcaklık sensörü ve ölçüm telafisi için entegre bir barometre
- Kiler temizleme prosedürlerine dayanıklı, uzun ömürlü oksijen sensörleri
- Taşınabilir, hafif

KULLANIM

- Şarap yapım sürecinin her aşamasında ölçümler: tanklarda (daldırma sensörü), nakliye sırasında (gözetleme camları) ve paketlenme sırasında (şişeler, Kutuda Paketlenme)
- İki tür sensör:
 - P300 ve P6000 için PSt3: 15 µg/L algılama sınırı, 0 ve 22 mg/L arasında ölçümler
 - P6000 için PSt6: 1 µg/L algılama sınırı, 0 ile 1,8 mg/L arasında ölçümler
- QR kodlarının kullanımıyla basitleştirilmiş sensörlerin kalibrasyonu
- 100 kalibrasyona kadar saklama seçeneği
- Basit, sezgisel kullanıcı arayüzü
- Bilgisayar veri yönetimi yazılımı



FAYDALARI

- Şişeleme sırasında mümkün olan en düşük TPO'yu (Toplam Paket Oksijeni) elde etmek için makine ayarları yapılabilir
- Bir şişeleme hattındaki doldurma ve tıpa başlıklarının tutarlılığını kontrol edin
- Aşağıdakiler arasında şişeleme performansındaki farklılıkları azaltın sürecin başlangıcı ve sonu, bir şişe arasındaki farkı diğerine sınırlayarak
- Şarap yapımı süreci boyunca kritik oksijen toplama aşamalarının belirlenmesi
- SO2 seviyelerini azaltmak için denetimli stratejilerin uygulanması
- En iyi fiyata inertleme prosedürlerinin uygulanması



KISACA

NomaSense O2, şarap endüstrisi için hem çözülmüş hem de üst boşluk oksijeninin ölçülmesini sağlayan birkaç cihazdan biridir. Doğru TPO değerlerini kolaylıkla sağlayabilen piyasadaki tek oksimetredir.

Şişelerdeki toplam oksijenin bu gerçek zamanlı ölçümleri size gerçek bir rekabet avantajı sağlar. Aslında, bir mahzende alınan ve birkaç saat sonra oksijenin ölçüleceği bir laboratuvara taşınan herhangi bir numune, mevcut oksijenin önemli bir bölümünü tüketmiş olabilir.

Bu özellikle şıralar, üretimin ilk aşamalarındaki şaraplar ve oksijeni hızlı tüketme kapasitesi yüksek bitmiş şaraplar için geçerlidir. NomaSense O2 aynı zamanda yüksek şeker ve/veya alkol konsantrasyonlarının varlığında ölçümleri telafi eden tek oksimetredir ve böylece bunların kullanılabilirliğini şıralara, zenginleştirilmiş şaraplara ve alkollü içkilere kadar genişletir.

Uzak sensörlerin kullanımı sayesinde, bu oksijen ölçüm cihazı güvenli bir şekilde yerinde bırakılabilir (gözetleme camları, şişeler).

Detaylı bilgi için bizimle temasa geçin: info@tecpak-ltd.com