

Wine Quality Solutions

by  NOMACORC

NOMA *Sense* Color P100

Şarap rengini objektif olarak ölçmek

Renk, tadımcı veya tüketici tarafından hemen gözlemlenebilen, şarabın kalitesinde önemli bir faktördür. Şarap endüstrisinde renk değerlendirmesi genellikle 420, 520 ve 620 nm'de absorbanların ölçülmesiyle yapılır. bu, rengi nesnel olarak tanımlamaya izin vermesinde. CIELab renk uzayı, renge alternatif bir yaklaşım. Diğer endüstrilerde yaygın olarak kullanılan ölçüm, rengi insan tarafından algılandığı şekliyle doğru bir şekilde tanımlamanıza olanak tanır. göz, Kartezyen koordinatları $L^*a^*b^*$ ve kutupsal koordinatlar $L^*C^*h^*$ sayesinde. NomaSense Renkli P100 analizör, yansıtma teknolojisine dayalı olarak CIELab sisteminde şarap rengini ölçen portatif bir kolorimetredir. Bu analizör için elde edilecek "hedef" rengin tanımı veya şarap imalathanesinde gerçek zamanlı kontroller kullanarak, şarap yapım sürecinde rengin izlenmesi.

Özellikler:

- Yansıma ilkesine dayalı teknoloji
- Doğrudan numune üzerinde veya bir standartla karşılaştırmalı olarak gerçekleştirilen doğru, gerçek zamanlı ölçümler
- CIELab sistemine bağlı olarak $L^*a^*b^*$ ve $L^*C^*h^*$ koordinatları kullanılarak ifade edilen sonuçlar
- OIV tarafından önerilen yöntemle göre görünür spektrumdan hesaplanan değerlerle yakından ilişkili değerler
- Entegre kalibrasyon
- Ne olursa olsun tek bir cam ölçüm hücresi (0,5 cm) analiz edilen şarabın rengi (beyaz, pembe veya kırmızı)
- Numune hazırlamaya gerek yok
- Taşınabilir, kompakt, hafif, esnek
- 350 ölçüme kadar saklama seçeneği ve 30'a kadar referans rengi kaydedin (standart)

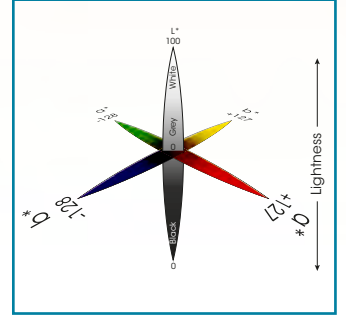
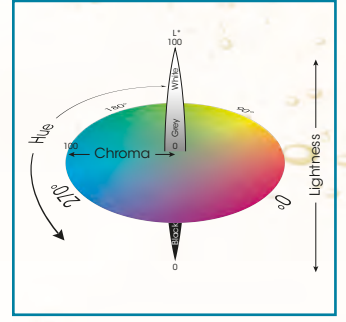


NOMA *Sense* Color P100 Şarap rengini objektif olarak ölçmek

Renk koordinatları:

$L^*a^*b^*$ ve $L^*C^*h^*$ koordinatları, rengin farklı bileşenlerini karakterize etmenizi sağlar.

- L^* , 0 (siyah) ile 100 (beyaz) arasında değişen değerlerle açıklığı temsil eder. L^* değeri ne kadar düşükse, renk o kadar "koyu"ysa, L^* değeri o kadar yüksek, rengi "daha açık"
- a^* eksenini yeşilden ($a<0$) kırmızıya ($a>0$) geçer. a^* değeri ne kadar yüksek olursa, renkte o kadar fazla kırmızı olur
- b^* eksenini mavi ($b<0$) ile sarı ($b>0$) arasında değişir. b^* değeri ne kadar yüksek olursa, şarabın renginde o kadar fazla sarı olur
- C^* eksenini, dairenin ortasındaki 0 (doymamış, nötr renk) ile dairenin kenarındaki 100 arasında değişen doygunluğu temsil eder. (doymuş renk veya saf renk)
- h^* eksenini nüansı temsil eder. 0° (kırmızı) ile 90° (sarı), 180° (yeşil), 270° (mavi) arasında açısal ölçümler ve 0° 'ye geri dönüş



Uygulamalar :

- Üzümlerin renk potansiyelinin değerlendirilmesi: bağbozumu, çeşitlilik, bir yılın diğeriyle karşılaştırılması
- Ön fermentasyon aşamalarında beyazlar, güller ve kırmızılar için renk ekstraksiyonunun izlenmesi: cilt maserasyonu, yüksek sıcaklıklarda maserasyon, termovinifikasyon
- Şarabın veya bitmiş şarapların renginin düzeltilmesi: sonlandırma, SO_2 'nin etkisi
- Rengin stabilizasyonu: inceltme testi, fıçdaki yaşlanma sürecinin izlenmesi, mikro oksijenlenmenin izlenmesi, SO_2 ilave testi
- Referans numune ile karşılaştırma yaparak tercih edilen nihai rengi elde etme: harmanlama, spesifikasyonlarda bir renk hedefi tanımlama, şarap renginin değerlendirmesine bağlı olarak satın alma fiyatını müzakere etme

Kısaca:

Color P100, şaraphanede gerçek zamanlı olarak kullanılabilen, şarap yapım süreci için uyarlanmış ilk portatif kolorimetredir. Bu, örneğin alınmasını, bir laboratuvara taşınmasını, analiz edilmesini ve belirli bir süre sonra analitik sonuçların toplanmasını içeren mevcut sistemlere nihai alternatifi temsil ettiği anlamına gelir.



Geniş bilgi için lütfen bizimle temasa geçin: info@tekpak-ltd.com