

# Wine Quality Solutions

by  NOMACORC

## NOMA *Sense* PolyScan B200

### Evaluer le profil phénolique des raisins et des vins

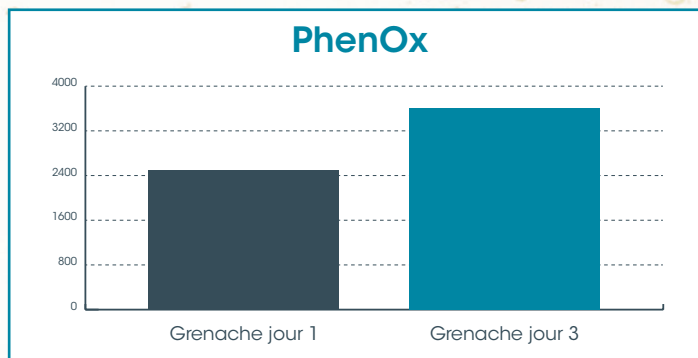
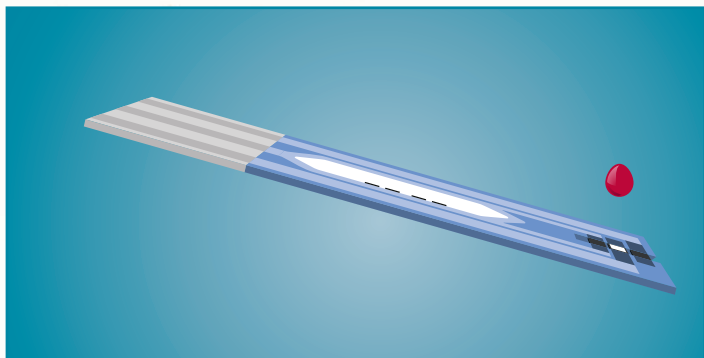
Le NomaSense PolyScan B200 est le premier analyseur permettant de mesurer l'ensemble des composés oxydables du vin, et particulièrement les polyphénols. Ces composés jouent un rôle prépondérant à toutes les étapes de la vinification. De première importance vis-à-vis de la sélection parcellaire, ils sont tout aussi importants en ce qui concerne le potentiel de garde ou la qualité globale d'un vin. En « scannant » l'ensemble des composés oxydables présents dans l'échantillon, le NomaSense PolyScan B200 permet notamment d'évaluer le profil phénolique des raisins et des vins, de façon simple, rapide et accessible à tous. En effet, les mesures sont effectuées en quelques secondes, directement au chai, en utilisant des électrodes à usage unique, évitant toute dérive de la mesure d'un échantillon à l'autre. L'ensemble des données est traité dans les minutes suivantes, via une interface web, permettant de visualiser des indices et paramètres analytiques. Cette approche permet aux vinificateurs de disposer d'un outil d'aide à la décision pour les accompagner à chaque étape de l'élaboration des vins.



#### Caractéristiques :

- Technologie basée sur la voltamétrie
- Capteurs à usage unique permettant d'éviter tout biais dû à des analyses antérieures
- Réponse spécifique des composés oxydables et phénoliques
- Pas de préparation de l'échantillon
- Pas de calibration requise
- Mesure réalisée directement au chai en 30 secondes
- Analyse de l'ensemble des données via une interface web facile d'utilisation
- Différents paramètres mesurés selon les étapes de la vinification : EasyOx (composés facilement oxydables), PhenOx (polyphénols totaux), TannOx (tannins oxydables, pour des extraits de pépins et des produits du bois pour l'œnologie)





### Applications :

- **Caractérisation des parcelles et de la vendange**
- **Gestion de la vinification et aide à la décision :**
  - **Préconisation des besoins en vinification selon la composition des raisins**
  - **Optimisation de la vinification des vins « naturels »**
  - **Suivi de l'élimination des polyphénols oxydables sur moût**
  - **Suivi de l'extraction des polyphénols en phase pré-fermentaire, lors du pressurage et durant la fermentation**
  - **Suivi de l'évolution du profil antioxydant durant l'élevage en fût ou la micro-oxygénation**
- **Evaluation des produits œnologiques et de leur efficacité**
  - **Contenu phénolique des produits du bois pour l'œnologie**
  - **Performance des colles et optimisation des doses employées**

### En bref :

Le NomaSense PolyScan B200 est le premier analyseur à permettre le suivi en temps réel du profil phénolique du raisin ou du vin. D'autres méthodes analytiques existent, mais elles sont compliquées à mettre en œuvre, ne permettent pas d'obtenir rapidement des résultats interprétables et restent par conséquent peu utilisées dans la filière.

L'analyse en temps réel, obtenue avec le NomaSense PolyScan B200, est de première importance pour la prise de décision, basée sur l'estimation des composés oxydables, qui peuvent évoluer rapidement lors de procédures complexes de préparation d'échantillons.

En évaluant le potentiel de la récolte, en suivant l'extraction durant la vinification, en observant la stabilisation durant l'élevage, le vinificateur détient de nouveaux éléments pour orienter ses choix d'itinéraires techniques et améliorer la qualité de ses vins.

Cette meilleure maîtrise technique du profil phénolique des vins permet d'envisager une meilleure rentabilité associée à leur production (rationalisation des doses utilisées d'intrants par exemple) ainsi qu'une meilleure valorisation de ces vins sur le marché.

**Pour plus d'informations ou pour une demande d'offre personnalisée, contactez-nous :**  
[winequalitysolutions@nomacorc.com](mailto:winequalitysolutions@nomacorc.com)