

## CONSEIL POUR BIEN UTILISER LA SONDE À IMMERSION

### 1 Préparation

- Branchez la sonde à immersion sur le connecteur du NomaSense. Manipulez précautionneusement la sonde et la zone de branchement.
- Entrez les données de calibration fournies avec la sonde dans le NomaSense ou scannez le code QR.
- Vérifiez le paramètre de compensation de température avant d'effectuer une mesure.
  - Appliquez la sonde de température PT100 sur l'échantillon (PT100).

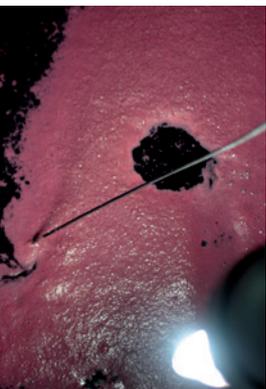
OU

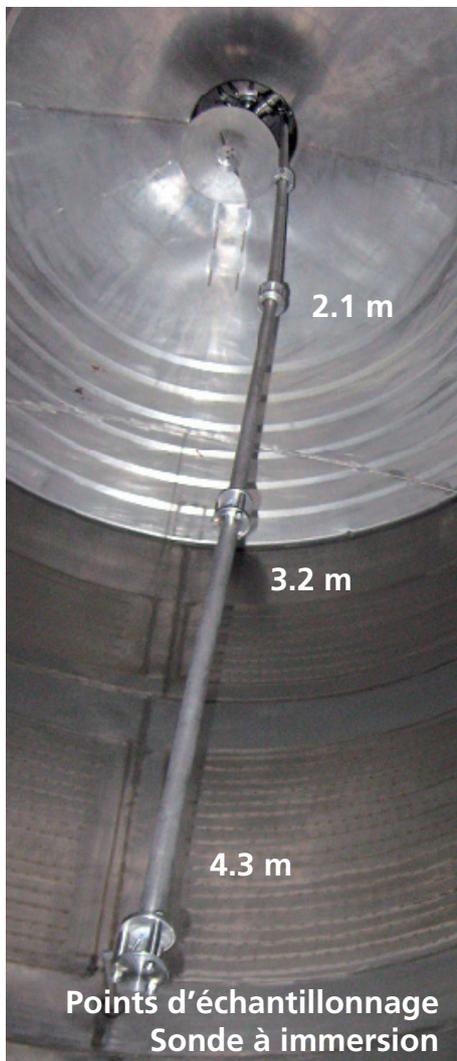
- Mesurez et entrez manuellement la température. Pour ce faire, accédez au menu et sélectionnez l'icône "Settings" (paramètres). Sélectionnez "Manual" (manuel) dans le volet température et cliquez sur la valeur de température pour la régler.
- Vérifiez les paramètres par relevé lorsque la sonde se trouve dans l'air atmosphérique (au moyen d'unité hPa ou % d'oxygène). 20,9 % +/- 1 % ou 210 +/- 10 hPa est un relevé approprié.



### 2 Mesure

- Introduisez la sonde à immersion (et la sonde de température) dans l'échantillon de vin ou d'air.
- Entrez l'unité de mesure voulue (mg/L pour DO ou hPa ou % d'oxygène pour l'air) en cliquant sur la flèche vers le bas.
- Laissez la sonde se stabiliser pendant 5 à 10 min dans le liquide en déplaçant l'embout de la sonde pour faciliter la stabilisation (agitez doucement à la main).
- Dans l'air, la stabilisation de la sonde ne prend que quelques secondes.
- Une fois le relevé sur l'écran stable, relevez la teneur en oxygène de l'échantillon.
- Retirez la sonde à immersion et nettoyez-la à l'eau. Remplacez le bouchon de protection sur l'embout de la sonde.





### 3 Conseils

#### • Mesures en réservoir :

- **Vin** : il arrive souvent que les réservoirs contiennent des gradients d'oxygène et de température. Il peut donc être nécessaire d'effectuer des mesures à différentes profondeurs pour obtenir des résultats représentatifs. Il est possible de fixer/ d'attacher un petit poids à la sonde à immersion. Il est aussi possible d'effectuer une mesure à travers un verre optique à l'aide d'une pastille.
- **Air** : il suffit d'appliquer la sonde dans l'air en haut/espace de tête pour vérifier facilement la gestion du gaz inerte du vide du réservoir.



#### • Pour obtenir des relevés plus rapides :

C'est en créant un courant/mouvement au-dessus de l'embout de la sonde que l'on obtient les relevés les plus rapides et les plus représentatifs pour des échantillons de vin.

#### • Vin mousseux ou de fermentation :

Déplacez la sonde à immersion au moment de la mesure car il est possible qu'une bulle d'air soit coincée dans l'embout de la sonde.



NOMACORC®

Advance Your Passion