

Wine Quality Solutions

by  NOMACORC

NOMA *Sense*® CO₂ P2000

La mesure précise et en temps réel du gaz carbonique dissous

Le CO₂ (gaz carbonique) dissous joue un rôle prépondérant dans l'équilibre gustatif des vins tranquilles et contribue à moduler leur profil sensoriel. Il est donc important de bien gérer ce paramètre tout le long de l'élaboration du vin de façon à garantir une concentration finale adaptée. Cette étape d'ajustement de la concentration finale doit être contrôlée afin de garantir l'obtention d'un niveau adéquat selon le profil du vin. Le NomaSense CO₂ P2000 est un analyseur qui permet de fournir une mesure précise et en temps réel de la concentration en CO₂ dissous dans le vin. La rapidité et la facilité d'utilisation de cet appareil en font un outil adapté à de nombreuses applications en cave.

Caractéristiques :

- Technologie basée sur l'absorption par le CO₂ du rayonnement infrarouge non dispersif (NDIR) en phase gazeuse
- Le CO₂ dissous contenu dans le vin est mesuré en phase gazeuse, dans l'espace de tête d'un récipient spécifiquement choisi, après équilibration des phases
- Le résultat est obtenu en quelques secondes à l'issue de cette manipulation
- Mesure du CO₂ entre 50 et 2500mg/L à 20°C
- 6 températures de mesures (de 0 à 25°C, par pas de 5°C)
- Reproductibilité : 50 mg/L en deçà de 1 g/L, 100 mg/L au-delà de 1 g/L
- Utilisation simple, pas de formation nécessaire
- Maintenance et calibration une fois par an



Utilisation :

- Contrôle ponctuel des concentrations en CO₂ dissous des vins
- Identification des étapes critiques de perte en CO₂
- Mise en place de pratiques d'inertage efficaces
- Contrôle régulier de la performance des systèmes d'inertage en place
- Ajustement des doses de CO₂ avant la mise en bouteille selon le profil du vin
- Vérification du maintien des doses lors du transport du vin ou en cours de mise en bouteille



Vins tranquilles	Niveau de CO ₂ optimal
Vin rouge (structuré)	< 400 mg/L
Vin blanc élevé en fût	700 – 800 mg/L
Sauvignon Blanc	1000 – 1100 mg/L
Muscadet / Riesling	1100 – 1200 mg/L

Bénéfices :

Le contrôle du gaz carbonique des vins dans les chais est principalement réalisé à l'aide du « carbodoseur », technique la plus répandue dans les caves. Bien que simple d'utilisation, les valeurs mesurées sont peu précises et peu reproductibles.

Pour obtenir des valeurs plus fiables, l'analyse des concentrations en CO₂ en laboratoire reste à nos jours la seule voie possible. Cela ne permet cependant pas d'obtenir un résultat en temps réel, pourtant nécessaire à la prise de décision immédiate.

Comparé aux autres méthodes employées, le NomaSense CO₂ combine avantageusement simplicité d'utilisation, précision des mesures et obtention du résultat en temps réel.

Pour plus d'informations ou pour une demande d'offre personnalisée, contactez-nous : winequalitysolutions@nomacorc.com