

# Wine Quality Solutions

by  NOMACORC

## NOMA *Sense*® CO<sub>2</sub> P2000

La mesure précise et en temps réel du gaz carbonique dissous

Le CO<sub>2</sub> (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 CO<sub>2</sub> P2000 est un analyseur qui permet de fournir une mesure précise et en temps réel de la concentration en CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> du rayonnement infrarouge non dispersif (NDIR) en phase gazeuse
- Le CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> dissous des vins
- Identification des étapes critiques de perte en CO<sub>2</sub>
- Mise en place de pratiques d'inertage efficaces
- Contrôle régulier de la performance des systèmes d'inertage en place
- Ajustement des doses de CO<sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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](mailto:winequalitysolutions@nomacorc.com)**