

Wine Quality Solutions

by  NOMACORC®

NEWS

Lettre d'information technique de l'Equipe Œnologie de Nomacorc

N°1 Mai 2015

De nouveaux outils au service de la qualité des vins

Dans la continuité de nos recherches en matière de gestion de l'oxygène, nous avons investi également dans le développement de solutions innovantes pour améliorer la qualité du vin et l'homogénéité bouteille à bouteille. **Wine Quality Solutions by Nomacorc regroupe l'ensemble de ces solutions au travers d'une gamme d'analyseurs (NomaSense), d'équipements (NomaLine) et de services (NomaServices).**

Les analyseurs [NomaSense](#), en fournissant des données et des moyens de contrôle en temps réel, permettent aux vinificateurs d'optimiser leurs prises de décision et de gérer plus efficacement leurs procédés de vinification. Différents paramètres clés de la qualité, comme l'oxygène bien sûr, mais aussi la couleur et les polyphénols, peuvent ainsi être suivis directement au chai, à chaque étape de l'élaboration.

La gamme d'équipements [NomaLine](#), apporte quant à elle des solutions d'amélioration de la maîtrise des étapes de vinification.

Nous apportons également, avec [NomaServices](#), une expertise et des conseils adaptés aux besoins et objectifs du vinificateur.

Pour une liste complète des produits et des services, ou pour en savoir plus sur Wine Quality Solutions by Nomacorc, visitez la rubrique [Œnologie](#) de notre site web : www.nomacorc.com

Découvrez le NomaSense PolyScan B200

Le NomaSense PolyScan B200 est un analyseur électrochimique qui, grâce à l'utilisation d'électrodes jetables et miniaturisées, rend l'analyse des polyphénols du raisin et du vin accessible et réalisable directement au chai. Différents paramètres analytiques obtenus via une interface web – EasyOx, PhenOx et TannOx – permettent de faciliter les prises de décisions lors de nombreuses étapes de l'élaboration du vin, notamment les étapes pré-fermentaires des moûts blancs et rosés ou les étapes de macération.

Vous souhaitez en savoir plus sur cet analyseur et connaître les nombreuses autres applications ? Consultez [notre site web](#) ou lisez l'avis de notre expert, Maurizio Ugliano, [en cliquant sur ce lien](#).



Edito

Wine Quality Solutions letter N°1

L'équipe Œnologie de Nomacorc est heureuse de vous présenter sa lettre d'information technique Wine Quality Solutions News, afin de vous informer de nos actualités : derniers résultats de recherches, innovations, événements à venir, publications, vidéos et bien d'autres « infos » à découvrir au fil des numéros.

Revue de Presse

Gérer l'oxygène de l'espace de tête

Un reportage, paru dans le n°216 de Réussir Vigne, montre comment le Domaine Laroche, à Chablis, parvient à gérer avec précision l'apport d'oxygène dans l'espace de tête lors de la mise en bouteille grâce au NomaLine HS 6000. Pour lire ce reportage, cliquez ici.

Vidéos

Les Rencontres Œnologiques en image

Vous n'avez pas pu assister à nos Rencontres Œnologiques?

Retrouvez toutes les vidéos des différents intervenants sur notre site [Internet](#) et les résumés des interventions sur notre Blog [Œnologie](#).