

## Bien gérer le CO<sub>2</sub> dissous des vins

Le CO<sub>2</sub> dissous a un impact important sur le profil sensoriel des vins, soulignant les perceptions de fraîcheur et d'acidité, atténuant la sucrosité ou intensifiant l'amertume et l'astringence. Une différence de 200 mg/L de CO<sub>2</sub> dissous dans un même vin, peut, dans certains cas, créer deux profils sensoriels distincts. L'ajustement de la teneur en CO<sub>2</sub> sur vin fini doit donc être réalisé précisément. De même, une bonne gestion tout au long de la vinification est requise pour obtenir la concentration finale adaptée et souhaitée. Pour y parvenir, la mesure du CO<sub>2</sub> s'avère essentielle. C'est en effet le meilleur moyen d'identifier en temps réel et à chaque étape, les pertes ou les variations potentielles de CO<sub>2</sub>, d'améliorer si nécessaire les pratiques en place, et d'obtenir une aide à la décision immédiate.

## NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 : un nouvel outil simple et précis.

Pour cela, il faut disposer d'un outil à la fois simple d'utilisation et capable de fournir un résultat reproductible. En cave, les outils usuellement employés manquent de précision ou nécessitent une maintenance poussée pour fournir une valeur précise. Nous avons développé le NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 afin d'apporter une nouvelle solution pour effectuer en temps réel tous les contrôles de CO<sub>2</sub> dissous nécessaires à une meilleure gestion de ce gaz dans les vins, jusqu'à des concentrations de 2,5 g/L. Grâce à sa technologie de mesure par infrarouge non-dispersif, son niveau de précision et de reproductibilité est également compatible à une utilisation en laboratoire d'analyse œnologique et peut également constituer une méthode fiable de vérification des calibrations des appareils de mesures multiparamétriques.

**Pour en savoir plus sur le NomaSense CO<sub>2</sub> P2000, n'hésitez pas à venir découvrir l'analyseur sur le stand Nomacorc/Wine Quality Solutions (A2 A 034) lors du Sitevi ou consultez sa fiche technique.**



## Agenda

### Sitevi 2015

Nous serons présents au Sitevi, du 24 au 26 novembre à Montpellier. N'hésitez pas à venir sur notre stand (A2 A 034) pour y découvrir toute notre gamme d'analyseurs, d'équipements et de services Wine Quality Solutions.

## Awards

### L'innovation récompensée

Dans le cadre de l'Innovation Challenge "Lucio Mastroberardino" du SIMEI 2015, nos analyseurs NomaSense PolyScan B200 et NomaSense CO<sub>2</sub> P2000 ont été primés dans la catégorie « New Technology » qui récompense notamment les technologies d'analyse rapide du vin et de vérification des indices de qualité. Le PolyScan B200 a également remporté une médaille d'argent au Palmarès de l'Innovation du Sitevi 2015.

## En chiffre

5 %

C'est la teneur en oxygène gazeux dans l'espace de tête des bouteilles bouchées en capsules à vis ou en bouchons en verre après un inertage à l'azote avec notre système NomaLine HS 6000, soit 2 fois moins que ce qu'un système d'inertage classique permet d'atteindre. Le système d'injection de gaz inerte ne se déclenche que lorsqu'une bouteille est détectée et dispose de plus d'un témoin d'alerte du niveau de gaz fourni. Ceci permet d'obtenir une performance d'inertage constante tout en économisant la consommation de gaz inerte. Pour en savoir plus sur le NomaLine HS 6000 cliquez ici.