

## Gestion de l'oxygène : prenez le contrôle



Saviez-vous que quelques milligrammes d'oxygène en moins dans une bouteille lors de la mise peuvent faire gagner plusieurs années de vie à votre vin ? En Europe, l'apport total d'oxygène en bouteille, appelé TPO (Total Package Oxygen), s'élève en moyenne à 3 mg/L. Ces quelques milligrammes, apportés en une seule journée par une mise en bouteille, peuvent sembler anodins. Pourtant lorsqu'on les compare à ce qu'un bouchon apporte en une année complète - à savoir 1 mg d'oxygène dans le cas d'un bouchon Select Green 100

- on comprend qu'il est crucial de maîtriser l'oxygène à la mise en bouteille. Un seul milligramme de moins à la mise et le vin gagne un an de durée de vie !

## Des outils pour mesurer l'oxygène

Comment obtenir un faible TPO, < 2 mg/L ? Il est indispensable de le **mesurer régulièrement** à différents stades de la mise en bouteille. Et le meilleur moyen de le faire est d'utiliser l'analyseur **NomaSense O2 P300** et son nouvel accessoire, le **Piercing System** (voir encadré) afin de faciliter ces mesures.

- Quand le TPO s'élève en moyenne à 3 mg/L, environ 2 mg/L sont contenus dans l'espace de tête (HSO) !
- Facilite la mesure du HSO
- Pas besoin de préparer des bouteilles à l'avance en y collant des capteurs
- Gestion simplifiée des calibrations (une seule pastille)
- Pour tout type de bouteilles, et notamment les verres opaques
- Pour tout type de bouchons (liège, techniques, synthétiques, capsules à vis et bouchons à tête)
- Une version « Sparkling » est disponible, utilisable sur bouchon + muselet, et capsules couronne



## Choisir le « bon » bouchon

Démarrer la conservation en bouteille avec un faible TPO est le prérequis pour préserver la qualité du vin mais également pour contrôler son évolution en choisissant l'obturateur adapté. Les bouchons de la série **Select Green** de Nomacorc ainsi que le nouvel arrivé, **Reserva**, sont à ce jour, les bouchons les plus performants au marché en matière de gestion de l'oxygène durant la conservation du vin avec 4 niveaux d'apport d'oxygène distincts. Ils garantissent, couplés à une bonne gestion de la mise, d'éliminer les variations d'évolution de bouteille à bouteille et permettent au vinificateur d'adapter son choix selon la capacité du vin à évoluer en fonction de l'oxygène et selon la durée de vie envisagée. Pour en savoir plus sur nos solutions, **contactez-nous**.



## WEBINAIRES

### (In)Formez-vous gratuitement en ligne

La gestion de l'oxygène dans les vins vous intéresse, mais vous n'avez pas beaucoup de temps à consacrer aux événements techniques dans votre région ni à la lecture d'articles complets sur le sujet. Et si vous participez, pendant un petit quart-heure, à une formation en live sur Internet ? Rejoignez notre webinaire le vendredi 17 février 2017, de 12h à 12h15, en **cliquant sur ce lien**. Il vous suffit simplement de renseigner vos noms, prénoms, adresse mail, profession et vous pourrez participer à notre cours gratuit sur la gestion de l'oxygène dans les vins.

## POLYSCAN B200

### A nouveau récompensé !

Nos produits Wine Quality Solutions continuent d'être reconnus comme des produits innovants et à la pointe de la technologie ! Le NomaSense PolyScan B200 vient d'être cité comme TOP PRODUCT par le WINE BUSINESS MONTHLY ! Pour en savoir plus cliquez sur ce lien .



## NOUVEAU

### Le Master of Bottling, bien plus qu'un audit de mise en bouteilles

Nous avons conçu le service Master of Bottling pour aider les professionnels à intégrer les meilleures pratiques en matière de conditionnement dans leur système Qualité. L'objectif est d'aller bien plus loin que lors d'un simple audit de mise en bouteilles en permettant aux metteurs en bouteilles de maintenir ces bonnes pratiques dans le temps. Vous souhaitez en savoir plus sur ce service ? **Consulter notre site web**.

