

NomaSense CO₂ P2000 : des mesures précises en laboratoire et en cave

Le gaz carbonique dissous est un paramètre clé de la qualité des vins et joue un rôle prépondérant dans leur expression sensorielle. Mesurer précisément la concentration en CO₂ dissous est donc crucial, tant au niveau des laboratoires d'œnologie et de conseil, que directement au chai. Le niveau de précision et de reproductibilité du NomaSense CO₂ P2000 apporte une solution fiable quelle que soit la finalité de la mesure : dosage du CO₂ dissous dans les vins tranquilles ou vérification de la calibration des appareils de mesures multiparamétriques des laboratoires œnologiques.

Haute précision de mesure

La calibration de notre analyseur a été réalisée sur différentes matrices de vins par la méthode des ajouts dosés de CO₂, en tenant compte de l'influence de l'alcool. La technologie de mesure par infrarouge non-dispersif en phase gazeuse, mesurant spécifiquement les molécules de CO₂, permet d'obtenir une bonne reproductibilité des résultats (0,05 g/L si CO₂ < 1 g/L ; 0,1 g/L si CO₂ > 1 g/L).

Depuis 2016, nous participons à des comparaisons inter laboratoire avec l'association BIPEA afin d'évaluer la fiabilité et la précision des mesures réalisées avec le NomaSense CO₂ P2000. Sur l'ensemble des 10 essais inter comparaison réalisés pour le paramètre CO₂, les résultats se sont avérés excellents (figure). L'écart entre les valeurs mesurées par notre analyseur et les valeurs de référence est faible et systématiquement inférieur à 0,1 g/L.

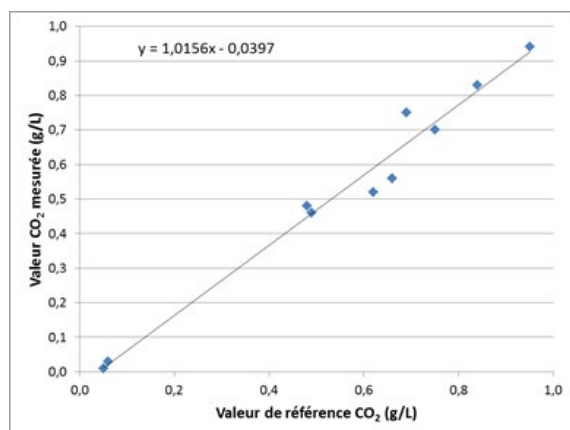


Figure : Valeurs mesurées et valeurs de référence sont très proches : la pente de la droite de corrélation est proche de 1 et le biais proche de 0.

Une utilisation polyvalente, simple et rapide

Le NomaSense CO₂ P2000 permet ainsi de vérifier de façon fiable en laboratoire les résultats fournis par des appareils multiparamétriques ou d'effectuer directement le dosage du CO₂ dissous. Grâce à sa portabilité, il peut être également utilisé en cave, lors d'une visite de conseil permettant de donner en temps réel le résultat et le conseil associé ou d'effectuer un simple contrôle qualité. Les résultats sont obtenus en moins de 30 secondes avec seulement 50 mL d'échantillon prélevé. La simplicité d'utilisation et de calibration en font un analyseur pratique et efficace en toute circonstance. Vous souhaitez en savoir plus ? Contactez-nous.



COMPARAISONS INTER LABORATOIRE

Résultats excellents !

Les comparaisons inter laboratoire auxquelles nous participons depuis 2016 avec l'association BIPEA, nous ont permis d'évaluer une multitude de paramètres chimiques des moûts et des vins (SO₂, CO₂, couleur...) et certains contaminants (chloroanisoles et phénols volatils). Pour tous les paramètres testés, entre 3 et 12 fois chacun, les résultats obtenus sont proches des valeurs de référence, ce qui confirme la fiabilité des analyses réalisées dans notre laboratoire WQS !

COMMUNICATION

Mieux gérer la durée de vie du vin

Chaque vin a une durée de vie propre qui dépend d'un très grand nombre de facteurs. Il est toutefois possible d'optimiser la durée de vie de n'importe quel vin en maîtrisant certaines étapes cruciales de la vinification impactant la durée de vie des vins, comme le conditionnement par exemple. Vous souhaitez en savoir plus, consultez notre article sur le sujet.

TÉMOIGNAGE

Le Château Champ des Sœurs explique son utilisation du PolyScan B200

Laurent and Marie Maynadier, propriétaires du Château Champ des Sœurs à Fitou, ont testé le NomaSense PolyScan B200 durant les vendanges 2016. "Pour la première fois, nous avons suivi directement le niveau de polyphénols dans nos jus durant le pressurage de nos Corbières blancs et avons évalué le niveau de qualité de chaque fraction de presse. L'analyse a confirmé que nos méthodes de séparations étaient bonnes. Les premiers jus étaient moins riches en polyphénols que les jus de presses. Mais nous avons aussi découvert qu'au début du 2ème cycle de pressurage, la qualité du jus restait la même que celle du 1er cycle de pressurage, ce qui veut dire que nous aurions pu obtenir une quantité encore supérieure de jus de première qualité. Grâce à l'analyse en temps réel des polyphénols, la séparation des jus en temps réel peut être réalisée", explique Laurent Maynadier. Pour en savoir plus sur cette expérience, lisez notre témoignage.