

Neue Tools für die Weinqualität

Im Rahmen unserer fortlaufenden Forschungen im Bereich des Sauerstoffmanagements haben wir auch in die Entwicklung von innovativen Lösungen investiert, um die Weinqualität und die Homogenität der Flaschen sicherzustellen. Mit einer Serie von Analysatoren (NomaSense), Ausrüstungen (NomaLine) und Dienstleistungen (NomaServices) umfassen die [Wine Quality Solutions](#) by Nomacorc all diese Lösungen.

Durch die Bereitstellung von Daten und Kontrollmitteln in Echtzeit ermöglichen es die [NomaSense](#)-Analysatoren Weinbereitern, ihre Entscheidungsfindung zu optimieren und ihre Weinbereitungsverfahren effizienter zu verwalten. Verschiedene für die Qualität wesentliche Parameter wie selbstverständlich Sauerstoff, aber auch Farbe und Polyphenole, können in jedem Herstellungsschritt direkt im Keller kontrolliert und überwacht werden.

Die Ausrüstungen der Serie [NomaLine](#) bieten Lösungen für eine verbesserte Kontrolle der Weinbereitungsschritte.

Mit [NomaServices](#) stellen wir außerdem unsere umfassende Expertise in den Dienst unserer Kunden und bieten an den Bedarf und die Ziele des Weinbereiters angepasste Beratungsleistungen.

Eine vollständige Liste der Produkte und Dienstleistungen sowie weitere Informationen zu den Wine Quality Solutions by Nomacorc finden Sie unter der Rubrik „[Önologie](#)“ unserer Website: www.nomacorc.com

Editorial

Newsletter Nr. 1

Das Önologie-Team von Nomacorc freut sich sehr, Ihnen seinen technischen Newsletter Wine Quality Solutions News mit Informationen zum aktuellen Geschehen unseres Unternehmens präsentieren zu können: In jeder Ausgabe können Sie sich über Forschungsergebnisse, Innovationen, bevorstehende Events, Veröffentlichungen und vielen weitere Themen informieren.

Wusste Sie schon ...

dass gelöster O₂ beim Abfüllen nicht die einzige Sauerstoffquelle ist?

Die gesamte Sauerstoffzufuhr beim Abfüllen, genannt TPO (Total Package Oxygen), setzt sich aus der Anreicherung des Weines mit gelöstem Sauerstoff namens DO (Dissolved Oxygen) und der Zufuhr von gasförmigem Sauerstoff im Kopfraum der Flasche namens HSO (Head Space Oxygen) zusammen, die häufig mehr als 50 % des TPO ausmacht! Für eine vollständige O₂-Prüfung beim Abfüllen müssen daher zwei Messungen durchgeführt werden. Sie möchten wissen, wie viel Sauerstoff Sie beim Abfüllen zuführen? Nehmen Sie Kontakt mit uns auf oder wenden Sie sich an spezielle Abteilung.

Entdecken Sie den NomaSense PolyScan B200

Der NomaSense PolyScan B200 ist ein elektrochemischer Analysator, der die Analyse der Polyphenole der Traube und des Weines dank der Verwendung von miniaturisierten Einweg-Elektroden direkt im Keller möglich macht. Anhand einer Messung aller oxydierbaren Bestandteile werden über ein Web-Interface spezifische analytische Parameter extrahiert, beispielsweise die oxydierbaren Polyphenole (EasyOx), die Polyphenole insgesamt (PhenOx) und die oxydierbaren Tannine (TannOx). Diese Indizes erleichtern die Entscheidungsfindung bei zahlreichen Schritten der Weinbereitung, beispielsweise bei der Behandlung von Weiß- oder Rosé-Mosten durch Klären oder die kontrollierte Oxygenation oder die Überwachung der Extraktion während der Maischegärung. Sie möchten mehr über diesen Analysator erfahren? [Besuchen Sie unsere Website!](#)



Neuheit