

Optimales Management des Gehalts von gelöstem CO₂ in Weinen

Gelöstes CO₂ hat eine bedeutende Auswirkung auf das sensorische Profil von Weinen. Es unterstreicht die Wahrnehmungen von Frische und Säure, mildert die Süße oder intensiviert Bitterkeit und Adstringenz. Ein Unterschied von 200 mg/l bei dem in einem Wein gelösten CO₂ kann in manchen Fällen zu zwei unterschiedlichen sensorischen Profilen führen. Die Anpassung des CO₂-Gehalts beim fertigen Wein erfordert daher große Genauigkeit. Außerdem ist während der gesamten Weinbereitung ein gutes Management erforderlich, um die angepasste, gewünschte Endkonzentration zu erhalten. Damit dies gelingt, ist die Messung des CO₂-Gehalts unverzichtbar. Sie ist das beste Mittel, um in Echtzeit und bei jedem Schritt die Verluste oder die potenziellen Schwankungen beim CO₂-Gehalt zu ermitteln, die verwendeten Verfahren bei Bedarf zu verbessern und eine sofortige Entscheidungshilfe zu erhalten.

NomSense CO₂ P2000: ein neues, einfaches und präzises Instrument

Dies erfordert ein benutzerfreundliches Instrument, das reproduzierbare Ergebnisse liefert. Den für gewöhnlich im Keller verwendeten Instrumenten mangelt es an Genauigkeit oder sie müssen aufwändig gewartet werden, um einen präzisen Wert zu liefern. Wir haben den [NomSense CO₂ P2000](#) entwickelt, eine neue Lösung, mit der sämtliche Kontrollen des Gehalts an gelöstem CO₂ in Echtzeit durchgeführt werden können, um dieses Gases in Weinen besser zu managen, für Konzentrationen bis 2,5 g/l. Dank der nichtdispersiven Infrarot-Messtechnologie und ihrer großen Genauigkeit und Reproduzierbarkeit kann diese Lösung außerdem in einem Labor für Weinanalytik eingesetzt werden und stellt eine verlässliche Methode zur Überprüfung der Kalibrierung von Messgeräten mit mehreren Parametern dar. Setzen Sie sich mit [uns](#) in Verbindung oder lesen Sie das technische Datenblatt, um mehr über den NomSense CO₂ P2000 zu erfahren.



Awards

Ausgezeichnete Innovation

Im Rahmen der Innovation Challenge „Lucio Mastroberardino“ der Messe SIMEI 2015 wurden unsere Analytoren [NomaSense PolyScan B200](#) und [NomaSense CO₂ P2000](#) in der Kategorie „New Technology“ ausgezeichnet, die im Besonderen Technologien für die schnelle Analyse von Wein und die Überprüfung der Qualitätsindizes prämiert. [PolyScan B200](#) wurde beim [Palmarès de l'Innovation](#) der Fachmesse Sitevi 2015 ebenfalls mit einer Silbermedaille geehrt.

In Zahlen

5 %

So lautet der Wert des gasförmigen Sauerstoffs im Kopfraum von Flaschen mit Schraubverschlüssen oder Glasstöpseln nach einer Inertisierung mit Stickstoff mit unserem System [NomaLine HS 6000](#) – dies entspricht der Hälfte des Werts, der mit einem klassischen Inertisierungssystem erzielt werden kann. Das System für die Injektion von Inertgas wird nur beim Erkennen einer Flasche ausgelöst und verfügt über mehrere Warnleuchten für die verströmte Gasmenge. So kann eine konstante Inertisierungsleistung erzielt werden, während der Verbrauch von Inertgas gleichzeitig reduziert wird. Klicken Sie hier, um weitere Informationen zum [NomaLine HS 6000](#) zu erhalten.