

Sauerstoffmanagement: Übernehmen Sie die Kontrolle!



Wussten Sie, dass eine um einige Milligramm geringere Sauerstoffzufuhr bei der Abfüllung die Lebensdauer des Weines um einige Jahre verlängern kann? In Europa beläuft sich der Gesamtsauerstoffeintrag in die Flasche, genannt TPO (Total Package Oxygen), auf durchschnittlich 3 mg/L. Diese wenigen Milligramm, die innerhalb nur eines Tages durch eine Abfüllung zugeführt werden, mögen unerheblich erscheinen. Vergleicht man sie jedoch mit der Menge, die ein Verschluss im Laufe eines ganzen

Jahres durchlässt (1 mg Sauerstoff bei Verschluss Select Green 100), so versteht man, wie entscheidend ein sorgfältiges Sauerstoffmanagement bei der Abfüllung ist. Ein einziges Milligramm weniger und die Lebensdauer des Weines steigt um ein Jahr!

Instrumente zur Sauerstoffmessung

Wie lässt sich ein geringer TPO (< 2 mg/L) erzielen? Der Sauerstoffgehalt muss regelmäßig in den verschiedenen Abschnitten des Abfüllprozesses gemessen werden. Dies gelingt am besten mit dem Analysator NomaSense O2 P300 und seinem neuen Zubehör, dem Piercing System (siehe Kasten).

- Beläuft sich der TPO auf durchschnittlich 3 mg/L, sind etwa 2 mg/L im Kopfraum der Flasche (HSO) enthalten!
- leichtere Messung im Kopfraum der Flasche • keine Vorbereitung der Flaschen durch Einkleben von Sauerstoffsensoren nötig
- einfachere Kalibrierung (nur ein Messpunkt)
- geeignet für sämtliche Flaschenarten, insbesondere für lichtdichte Gläser
- geeignet für sämtliche Verschlussarten (Naturkork, technische Korken, synthetische Korken, Schraubverschlüsse und Griffkorken)
- „Sparkling“-Version erhältlich, geeignet für Korken + Drahtkörbchen sowie Kronkorken



Den „richtigen“ Verschluss wählen

Ein geringer TPO-Wert zu Beginn der Flaschenlagerung ist die grundlegende Voraussetzung sowohl für den Erhalt der Weinqualität als auch für die Kontrolle seiner Entwicklung durch die Wahl des geeigneten Verschlusses. Die Korken der Serie Select Green von Nomacorc sowie der Neuling Reserva sind die derzeit leistungsstärksten Verschlüsse auf dem Markt im Bereich Sauerstoffmanagement während der Lagerung und bieten vier verschiedene Grade der Sauerstoffzufuhr. In Verbindung mit einem sorgfältigen Abfüllmanagement garantieren sie die größtmögliche Kontinuität unter den einzelnen Flaschen und ermöglichen es dem Winzer, seine Auswahl je nach der Fähigkeit des Weines, sich in Abhängigkeit vom Sauerstoffgehalt und gemäß der beabsichtigten Lebensdauer zu entwickeln, anzupassen. Kontaktieren Sie uns, um weitere Informationen zu unseren Lösungen zu erhalten.



ENTDECKEN SIE ALLE UNSERE NEWSLETTERS

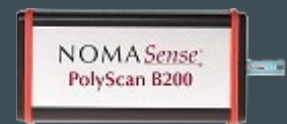
Alle WQS Neuigkeiten sind Online verfügbar

Wine Quality Solutions besteht nunmehr seit zwei Jahren. Zu Beginn exklusiv für den französischen Markt verfügbar, ist WQS dank der internationalen Vinventions Teams nun auch weltweit verfügbar. Alle unsere technischen Newsletter „WQS news“ können auf unserer [Webseite](#) abgerufen werden. Seit den ersten Veröffentlichungen im Jahr 2015, stehen Ihnen nun sämtliche Inhalte zur Verfügung, insbesondere detaillierte Informationen zu unseren Messgeräten zur Weinqualitätsüberprüfung in Echtzeit: NomaSense PolyScan B200 und NomaSense C02 P2000.

POLYSCAN B200

Erneut ausgezeichnet!

Unsere „Wine Quality Solutions“-Produkte gelten auch weiterhin als innovative Hightech-Produkte. Der NomaSense PolyScan B200 wurde gerade von WINE BUSINESS MONTHLY als TOP PRODUCT bezeichnet. Klicken Sie auf diesen [Link](#), um weitere Informationen zu erhalten.



WUSSTEN SIE SCHON?

Der L* Wert in Korrelation zur Farbdichte

Der per Farbmessung mit dem NomaSense Color P100 Analysegerät ermittelte L* Wert kann durch einfache Korrelation Aussagen über den Farbton und die Farbdichte des analysierten Weines liefern. Sie besitzen bereits einen NomaSense Color P100 und möchten mehr über diesen Zusammenhang erfahren, dann [sprechen Sie uns](#) gerne jederzeit an.