

Wine Quality Solutions

NOMA *Sense*: PolyScan P200

Den Polyphenolgehalt im Most und im Wein überwachen und steuern

Der NomaSense PolyScan P200 ist das erste Analysegerät, mit dem der Polyphenolgehalt im Most und im Wein in den wesentlichen Phasen der Weinbereitung in Echtzeit gemessen werden kann. Die Analyse erfolgt mittels linearer Abtast-Voltametrie. Die Methode ist einfach, direkt und schnell: die Probe wird ohne vorherige Vorbereitung auf Einmal-Elektroden abgelegt. Die Ergebnisse werden nach wenigen Sekunden am Display des Analysegeräts als Indizes angezeigt (EasyOx bzw. PhenOx), wodurch der jeweilige Gehalt an leicht oxidationsfähigen Polyphenolen und Gesamtpolyphenolen ausgewertet werden kann. Mit Hilfe dieser Indizes kann der Weinbereiter die kritischen Phasen der Verarbeitung überwachen und steuern, wie zum Beispiel das Keltern oder die fermentative Mazeration, und sich dabei auf objektive Messungen der Most- und Weinqualität stützen.

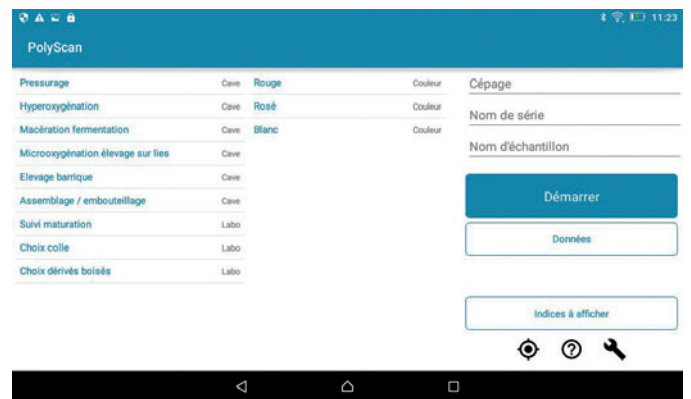
Merkmale

- Auf linearer Abtast-Voltametrie basierende Technologie
- Einmal-Elektroden, speziell für oxidationsfähige Bestandteile des Weins
- Auswahl der Messart am Touchscreen je nach Weinbereitungsphase
- Ergebnisse in Echtzeit erhältlich als EasyOx- bzw. PhenOx-Indizes
- Verlauf der aktuellen Indizes direkt am Display als Entscheidungshilfe angezeigt
- Bezugswerte pro Rebsorte erhältlich, sofern in Datenbank vorhanden (basierend auf mehreren Tausend Messungen seit 2015)
- Sicherung mittels automatischer Datenübertragung über Wi-Fi an eine Web-Schnittstelle
- Gesicherter und persönlicher Zugriff auf Schnittstellendaten



Anwendungen

- Überwachung des Phenolprofils vor der Lese
- Überwachung und Steuerung der Vorgärungsphasen für Weiß- und Roséweine:
 - Fraktionierung des Mosts beim Keltern
 - Assemblage des Mosts je nach Güte
 - Auswahl der Behandlung und Überprüfung der Wirksamkeit (Klärung, Oxygenation, Inertisierung)
- Überwachung der Polyphenolextraktion bei der Mazeration, Überwachung und Steuerung des Abstechens
- Überwachung der Entwicklung des Antioxidationsprofils bei der Fasslagerung bzw. Mikrooxygenation



Vorteile

- **Einfache Handhabung:** Touchscreen, kein Reinigen der Elektroden, keine Kalibrierung, kein Vorbereiten der Proben
- **Einfache und sofortige Entscheidungshilfe mit Echtzeit-Ergebnis,** zur Anpassung der weiteren Vorgehensweise je nach Most- und Weinzusammensetzung

Für weitere Informationen oder einem individuelles Angebot, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung : winequalitysolutions@vinventions.com