

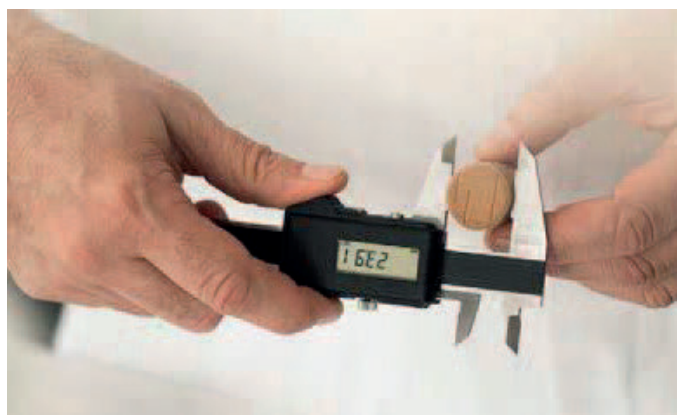
WQS

Misurazione della permeabilità all'ossigeno del tappo per vino

servizio

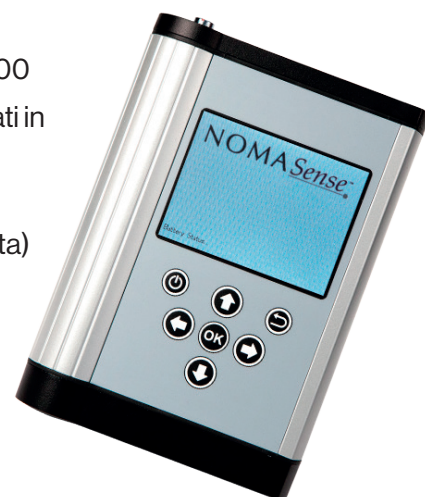
Valutare il contributo effettivo di ossigeno attraverso gli otturatori

L'apporto di ossigeno attraverso il tappo può avere un ruolo cruciale nello sviluppo del vino in bottiglia. Gestendo questo apporto è possibile pilotare l'evoluzione aromatica di un vino, evitando al tempo stesso i difetti di riduzione o di ossidazione. Per questo è però necessario essere in grado di conoscere il contributo reale di ossigeno immesso attraverso il tappo. Quest'ultimo non si basa esclusivamente sul tasso di trasferimento dell'ossigeno (OTR) attraverso il tappo. Il desorbimento, che corrisponde alla liberazione dell'ossigeno contenuto all'interno del tappo, è un altro fenomeno fisico che riveste un certo ruolo. Il contributo reale di un otturatore in tema di ossigeno corrisponde quindi alla somma dei due fenomeni fisici. Abbiamo sviluppato un metodo veloce e affidabile che permette di misurare precisamente l'apporto totale di ossigeno attraverso i tappi. Tale metodo, valido per i tappi in sughero naturale, quelli a base di sughero e quelli sintetici mono o co-estrusi, offre ai produttori di vino i mezzi per valutare le prestazioni degli otturatori che utilizzano e il loro tasso di variabilità tra i lotti o all'interno dei lotti. La scelta del tappo può quindi essere meglio definita secondo gli obiettivi tecnici e qualitativi desiderati.



LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

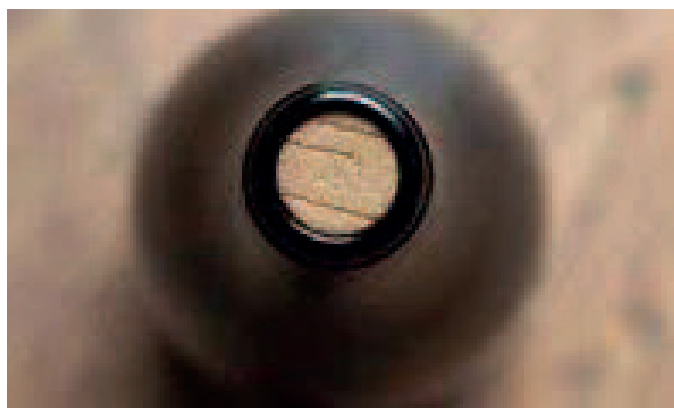
- Misurazione eseguita su bottiglia vuota
- Misurazione non distruttiva grazie all'utilizzo di analizzatori Nomasense O₂ P6000
- Modello matematico predittivo che permette di ottenere rapidamente dei risultati in due o tre settimane per la maggioranza dei tappi
- Valori comparabili al metodo Mocon-Oxtran
- Risultati forniti in milligrammi di ossigeno per anno (altre unità di misura a richiesta)





Applicazioni:

- Valutazione delle prestazioni dei tappi utilizzati in materia di ossigeno
 - Misurazione dell'apporto totale di ossigeno attraverso l'otturatore (desorbimento e OTR)
 - Misurazione del tasso di trasferimento dell'ossigeno attraverso il tappo (OTR)
 - Valutazione dell'omogeneità dei prodotti attraverso la misurazione del tasso di variabilità tra i tappi di uno stesso lotto e tra vari lotti
 - Identificazione delle potenziali fughe di gas prima della tappatura:
 - Ritorno meccanico lento
 - Elementi di tenuta difettosi
 - Misurazione della permeabilità di altre confezioni, su richiesta:
 - Bag-In-Box®
 - Cere...
 - Controllo qualità dei lotti di tappi all'acquisto
 - Consiglio sulla scelta dell'apporto di ossigeno attraverso il tappo secondo l'obiettivo del produttore o Durata di vita
- Vini senza solfiti
- Miglioramento della regolarità da bottiglia a bottiglia



Ida ricordare:

La gestione dell'apporto di ossigeno durante la conservazione del vino in bottiglia è al centro delle ricerche scientifiche che conduciamo da molti anni.

Questa competenza unica ha in special modo permesso di sviluppare la nostra intera gamma di tappi, con caratteristiche e prestazioni tecniche omogenee in termini di apporto di ossigeno.

Il nostro metodo di misurazione di questo apporto d'ossigeno, rapido e preciso, offre un'alternativa a basso costo rispetto al metodo Mocon-Oxtran.

La nostra competenza sulla scelta dei livelli d'apporto dell'ossigeno può anche essere complementare alle misure che effettuiamo.

Analogamente, possiamo valutare su richiesta le prestazioni di altre confezioni in materia di permeabilità.