

# WQS Nomaline

equipo

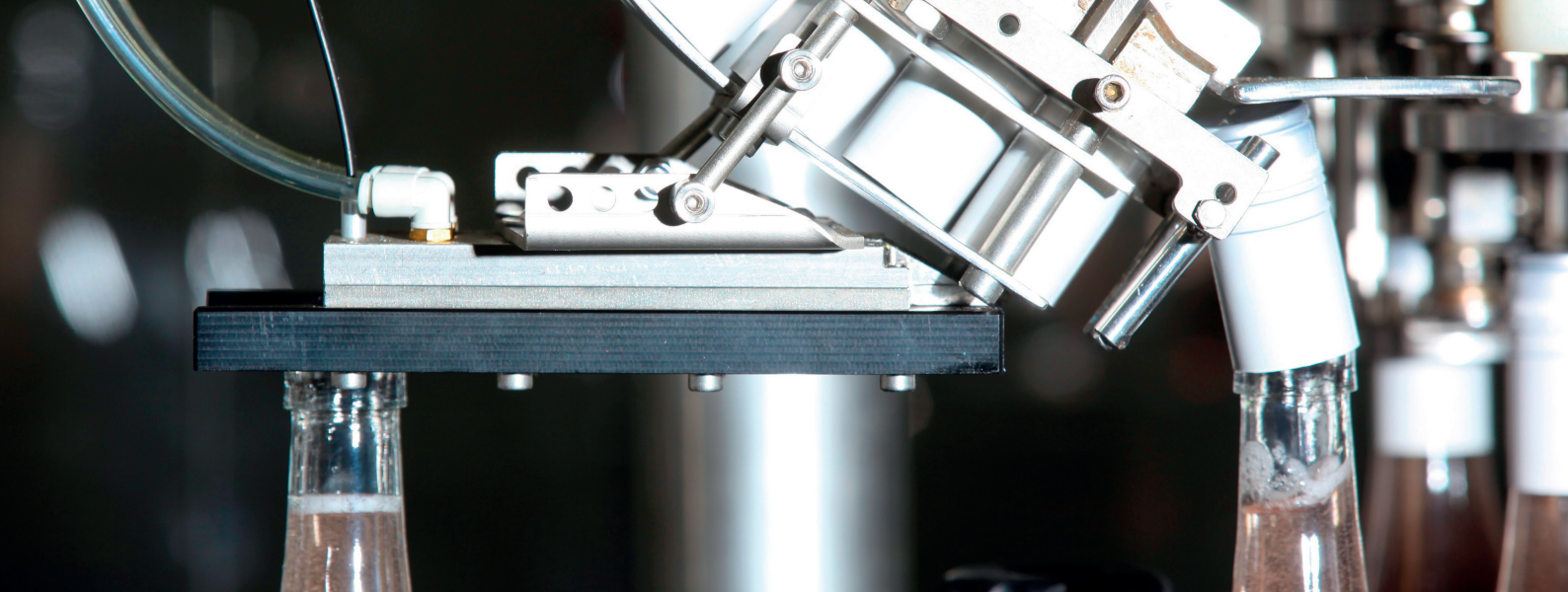
## Inertización eficaz en el espacio de cabeza de las botellas

Los controles y auditorías de embotellado llevadas a cabo por Vinventions, han puesto de manifiesto la importancia del espacio de cabeza en la gestión del oxígeno. A pesar de ser un pequeño volumen, este espacio contiene un promedio de 65 % del oxígeno total en botella o TPO (Total Percentage de Oxígeno), provocando por consiguiente, una rápida pérdida del  $SO_2$  libre, seguido de una transformación del color. El control de la inertización en el espacio de cabeza, es determinante para conservar la calidad del vino, sobretodo en el embotellado con tapón de rosca en el que dicho espacio es entre 2 o 3 veces mayor que con los tapones cilíndricos. El Nomaline se ha desarrollado para cumplir este objetivo, ya que gracias a su sistema patentado de doble inyección de gas neutro, inertiza de manera eficaz el espacio de cabeza, disminuyendo el  $O_2$  hasta valores tan bajos como un 5 %.

### SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

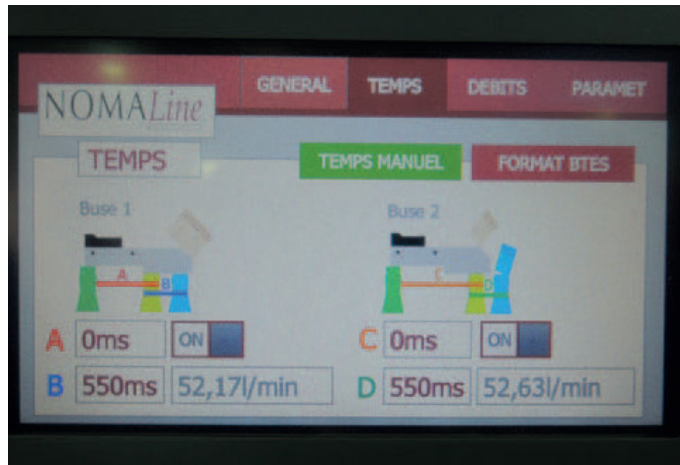
- Tecnología desarrollada para el embotellado con tapón de rosca
- Adaptable para embotellado con tapón de vidrio o cilíndrico
- Sistema patentado por inyección de gas neutro y evacuación de aire por efecto vortex
- Cánulas separadas para el cuello de la botella y el interior de la rosca
- Ajustes independientes (caudal, temporizaciones) de las cánulas de inyección (cuello interior de la botella e interior de la rosca)
- Disminución del oxígeno en el espacio libre superior a un nivel de 5 % o menos
- Uso de gas inerte puro o mezcla: nitrógeno, gas carbónico, argón
- Detección automática de las botellas, por control de la activación del flujo gaseoso
- Adaptable a casi todas las embotelladoras existentes con cadencias de hasta 6000 botellas/hora. A mayor velocidad, es posible adaptar una cánula de inyección a medida
- Configuración automática adaptándose a las variaciones de la velocidad del embotellado
- Señal de alerta luminosa, detectando la falta de gas inerte





## Ventajas:

- Reducción efectiva del oxígeno en el espacio libre superior en botella
- Reduce el consumo de gas inerte por su activación, tras detectar la presencia de la botella
- Actualización y mejora de las líneas existentes que no tengan sistema de inertización
- Reducción del riesgo de oxidación precoz en el vino
- Mejora de la conservación del vino
- Conseguir una disminución de la dosis de SO<sub>2</sub> empleadas en el embotellado
- Aumentar la homogenización entre diferentes botellas del mismo lote



## En resumen:

El Nomaline es el sistema de inertización más eficaz del mercado con inyección de gas inerte, por crear un efecto vortex que reemplaza el aire del espacio libre superior, junto con una óptima evacuación, reduciendo el porcentaje de O<sub>2</sub> al 5 %, respecto a los sistemas actuales que llegan a 8 y 10 % de oxígeno.

Un doble flujo de inyección de gas logra ajustar rigurosamente el inertizado de cuello de la botella y de la rosca. A diferencia de otros sistemas que difunden el gas continuamente, el Nomaline inyecta gas exclusivamente cuando detecta la presencia de la botella, reduciendo así el consumo de gas, de manera significativa.

Por lo tanto, la posibilidad de adaptar el nivel del inertizado es un gran adelanto en la gestión del oxígeno en el espacio libre superior.