

# WQS Nomaline

équipement

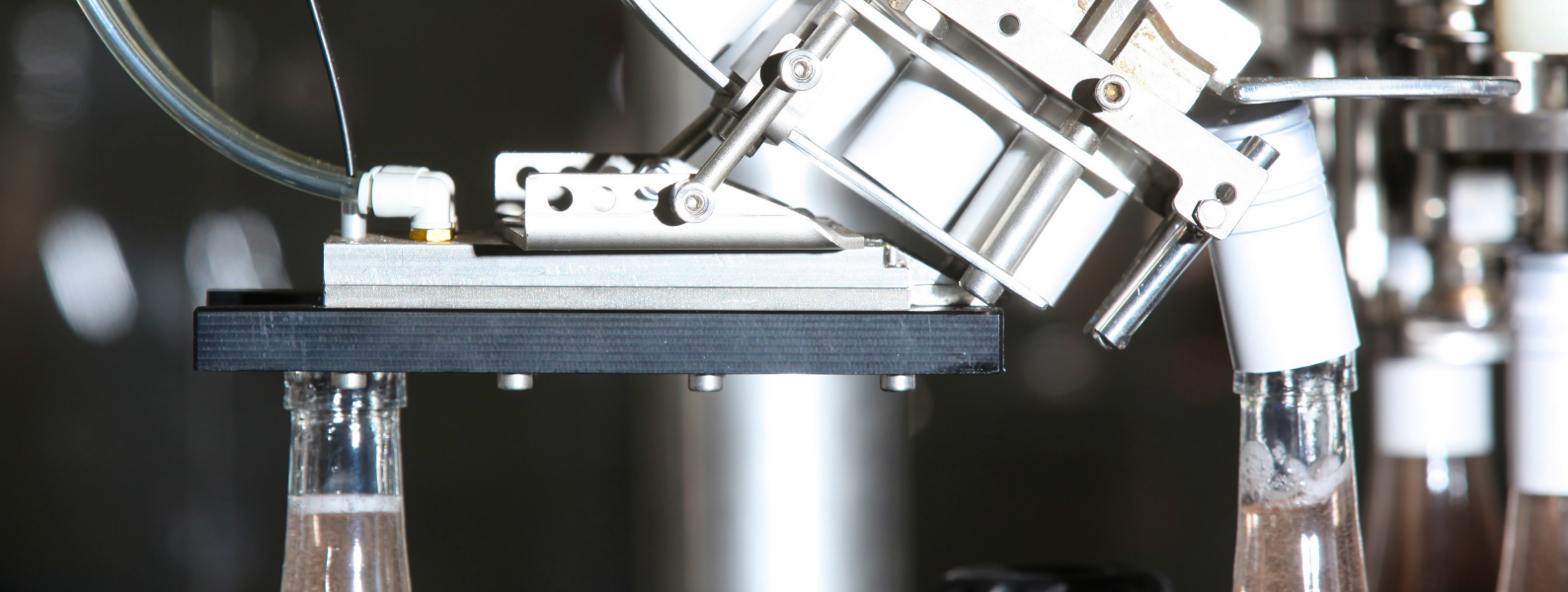
## L'inertage efficace des espaces de tête des bouteilles

Les recherches et les multiples audits effectués dans de nombreuses caves par Vinventions ont révélé l'importance de l'espace de tête dans la gestion de l'oxygène lors de la mise en bouteille. Bien que petit en volume, cet espace contient en moyenne 65 % de l'oxygène total en bouteille ou TPO (Total Package Oxygen), provoquant notamment une perte rapide de  $SO_2$  libre et une augmentation de la teinte. La maîtrise de l'inertage des espaces de tête est donc déterminante pour préserver les qualités du vin et ce, d'autant plus dans le cas de mise en bouteille avec des capsules à vis où l'espace de tête est 2 à 3 fois plus volumineux que dans le cas des bouchons cylindriques. Le Nomaline a été mis au point pour répondre à ces objectifs et permet, grâce à un système breveté de double injection de gaz inerte, d'inertier efficacement les espaces de tête des bouteilles jusqu'à atteindre des valeurs aussi faibles que 2 % d'oxygène.

### LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

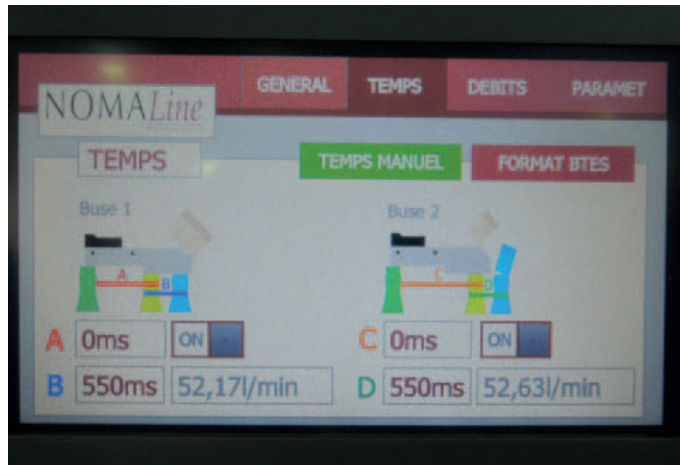
- Technologie développée pour les mises en bouteille avec capsules à vis
- Adaptable sous conditions aux mises en bouteille avec bouchons en verre
- Système breveté d'injection du gaz neutre et d'évacuation de l'air par la création d'un vortex
- Réglage indépendant (débit, temporisation) des deux voies d'injection (col de la bouteille et intérieur de la capsule)
- Diminution de l'oxygène dans l'espace de tête à un niveau de 5% voire moins
- Adaptable à la plupart des lignes de mise en bouteille existantes jusqu'à des cadences de 6000 bouteilles/heure. Au-delà de ces cadences, une buse d'injection sur-mesure peut être développée
- Utilisation de gaz inerte pur ou en mélange : azote, gaz carbonique, argon
- Détection automatique des bouteilles contrôlant le déclenchement des flux de gaz
- Réglage en mode automatique permettant de s'adapter aux variations de vitesse de la ligne
- Voyant lumineux d'alerte signalant un manque de gaz inerte





## Bénéfices :

- Réduction efficace de l'oxygène de l'espace de tête des bouteilles
- Réduction des consommations de gaz inerte grâce à un déclenchement à la bouteille
- Modernisation performante des systèmes existants non-équipés d'un système d'inertage à l'embouteillage
- Réduction du risque d'oxydation prématuré du vin
- Optimisation du temps de conservation des vins
- Réduction possible des doses de SO<sub>2</sub> employées dans les vins
- Optimisation de l'homogénéité entre différentes bouteilles d'un même lot



## EN BREF:

Le Nomaline est le système d'inertage le plus performant parmi les systèmes d'inertage basés sur l'injection de gaz inerte.

La création d'un vortex pour remplacer l'air dans les espaces à inertier, conjuguée à une évacuation optimisée permet d'atteindre des valeurs d'oxygène dans les espaces de tête aussi basses que 2 % quand les systèmes d'inertage actuels permettent au mieux d'atteindre entre 8 et 10 % d'oxygène. Le double flux d'injection de gaz permet de régler au plus juste l'inertage du col et de la capsule.

Contrairement aux systèmes couramment employés qui diffusent le gaz inerte en continu, le Nomaline injecte le gaz inerte uniquement lorsque la bouteille est détectée, permettant de réduire la consommation de gaz inerte de façon substantielle.

Enfin, la possibilité de moduler le niveau d'inertage constitue un atout supplémentaire dans la gestion de l'oxygène des espaces de tête des bouteilles.