

# WQS

## Nomasense CO<sub>2</sub>

Önologie-Tool

### Die präzise echtzeit-messung des gelösten CO<sub>2</sub>

Gelöstes CO<sub>2</sub> (Kohlenstoffdioxid) spielt für die geschmackliche Ausgeglichenheit stiller Weine eine bedeutende Rolle, denn es trägt zur Entfaltung ihres sensorischen Profils bei. Deshalb ist es wichtig, diesen Parameter während des gesamten Ausbaus des Weines richtig zu steuern, damit eine stimmige Endkonzentration gewährleistet werden kann. Die Entwicklung dieser Endkonzentration muss beobachtet werden, damit der angemessene und je nach Profil des Weines gewünschte Wert erzielt wird. Der Nomasense CO<sub>2</sub> ist ein Analysegerät, das eine präzise Echtzeit-Messung der Konzentration von in Wein gelöstem CO<sub>2</sub> ermöglicht. Die Schnelligkeit und Benutzerfreundlichkeit dieses Geräts machen es zu einem Instrument, das für zahlreiche Anwendungen in der Kellerei geeignet ist.



#### ZU DEN PREMIUM-FUNKTIONEN GEHÖREN:

- auf einem CO<sub>2</sub>-spezifischen nichtdispersiven Infrarotsensor (NDIR) basierende Technologie
- Das im Wein enthaltene gelöste CO<sub>2</sub> wird im Kopfraum einer spezifischen Phiolen nach Äquilibration der Phasen in der Gasphase gemessen
- Nach Beendigung dieses Vorgangs erscheint das Ergebnis innerhalb von 10 Sekunden
- Messung von CO<sub>2</sub> zwischen 50 und 2500 mg/l
- 6 Messtemperaturen (von 0 bis 25°C, in 5°C-Intervallen)
- Reproduzierbarkeit: 50 mg/l unter 1 g/l, 100 mg/l über einem 1 g/l
- Einfache Nutzung, keine Schulung erforderlich
- Jährliche Wartung und Kalibrierung





### Anwendung:

- Punktuelle Kontrollen der Konzentrationen an gelöstem CO<sub>2</sub> der Weine
- Ermittlung der kritischen Phasen des Verlusts an CO<sub>2</sub>
- Einführung wirksamer Methoden zur Inertisierung
- Regelmäßige Überprüfung der Leistungsfähigkeit der vorhandenen Inertierungssysteme
- Justierung des CO<sub>2</sub>-Gehalts vor der Flaschenfüllung entsprechend dem Profil des Weines
- Überprüfung der Aufrechterhaltung des Gehalts während des Transports des Weines oder während der Flaschenfüllung

### Vorteile

Die Kontrolle des Kohlenstoffdioxids der gelagerten Weine erfolgt üblicherweise mit Hilfe des allgemein verbreiteten „Carbodosers“.

Dieses Gerät ist zwar einfach anzuwenden, aber seine Messwerte sind ungenau und kaum reproduzierbar. Um verlässlichere Werte zu erhalten, ist die Analyse der CO<sub>2</sub>-Konzentrationen im Labor erforderlich. Dies ermöglicht jedoch kein Echtzeit-Ergebnis, das aber unerlässlich ist, um eine unmittelbare Entscheidung treffen zu können.

Der Vorteil des Nomasense CO<sub>2</sub> im Vergleich zu anderen angewandten Methoden besteht darin, dass er zugleich Benutzerfreundlichkeit, Messgenauigkeit und Echtzeitergebnisse bietet.