

# WQS

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

outil oenologique

### La mesure précise et en temps réel du gaz carbonique dissous

Le CO<sub>2</sub> (gaz carbonique) dissous joue un rôle prépondérant dans l'équilibre gustatif des vins tranquilles et contribue à moduler leur profil sensoriel. Il est donc important de bien gérer ce paramètre tout le long de l'élaboration du vin de façon à garantir une concentration finale adaptée. Cette étape d'ajustement de la concentration finale doit être contrôlée afin de garantir l'obtention d'un niveau adéquat selon le profil du vin. Le Nomasense CO<sub>2</sub> est un analyseur qui permet de fournir une mesure précise et en temps réel de la concentration en CO<sub>2</sub> dissous dans le vin. La rapidité et la facilité d'utilisation de cet appareil en font un outil adapté à de nombreuses applications en cave.



#### LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Technologie basée sur l'absorption par le CO<sub>2</sub> du rayonnement infrarouge non dispersif (NDIR) en phase gazeuse
- Le CO<sub>2</sub> dissous contenu dans le vin est mesuré en phase gazeuse, dans l'espace de tête d'un récipient spécifiquement choisi, après équilibration des phases
- Le résultat est obtenu en quelques secondes à l'issue de cette manipulation
- Mesure du CO<sub>2</sub> entre 50 et 2500 mg/L à 20°C
- 6 températures de mesures (de 0 à 25°C, par pas de 5°C)
- Reproductibilité : 50 mg/L en deçà de 1 g/L, 100 mg/L au-delà de 1 g/L
- Utilisation simple, pas de formation nécessaire
- Maintenance et calibration une fois par an





### Utilisation:

- Contrôle ponctuel des concentrations en CO<sub>2</sub> dissous des vins
- Identification des étapes critiques de perte en CO<sub>2</sub>
- Mise en place de pratiques d'inertage efficaces
- Contrôle régulier de la performance des systèmes d'inertage en place
- Ajustement des doses de CO<sub>2</sub> avant la mise en bouteille selon le profil du vin
- Vérification du maintien des doses lors du transport du vin ou en cours de mise en bouteille

### Bénéfices

Le contrôle du gaz carbonique des vins dans les chais est principalement réalisé à l'aide du « carbodoseur », technique la plus répandue dans les caves. Bien que simple d'utilisation, les valeurs mesurées sont peu précises et peu reproductibles.

Pour obtenir des valeurs plus fiables, l'analyse des concentrations en CO<sub>2</sub> en laboratoire reste à nos jours la seule voie possible. Cela ne permet cependant pas d'obtenir un résultat en temps réel, pourtant nécessaire à la prise de décision immédiate.

Comparé aux autres méthodes employées, le Nomasense CO<sub>2</sub> combine avantageusement simplicité d'utilisation, précision des mesures et obtention du résultat en temps réel.