

WQS

Nomasense O₂ P6000

analysegeräte

Die Referenz unter den Sauerstoffmessgeräten in der Weinwirtschaft

Nomasense O₂ P6000 ist unser tragbares Sauerstoff-Analysegerät das speziell auf die Bedürfnisse von Labors im Bereich der Spurenanalyse zugeschnitten ist. Das Modell P6000 des Analysegeräts Nomasense O₂, validiert durch die Zusammenarbeit mit renommierten Instituten, wird von führenden Weinforschungszentren zu Forschungszwecken eingesetzt, da es dank der hohen Genauigkeit ein besseres Verständnis der Auswirkungen von Sauerstoff auf die Weinentwicklung ermöglicht. Nomasense O₂ P6000 nutzt die Lumineszenz-Technologie für die Spurenanalyse, die Messung der Durchlässigkeit von Verpackungsarten, einschließlich Weinverschlüssen, und die Überwachung geringer Konzentrationen von gelöstem Sauerstoff während des Weinausbaus.



ZU DEN PREMIUM-FUNKTIONEN GEHÖREN:

- Auf dem Lumineszenz-Prinzip basierende Technologie
- Präzise, zerstörungsfreie Echtzeit-Messung
- Gleichzeitige Kontrolle des im Wein gelösten Sauerstoffs und des im Kopfraum befindlichen Sauerstoffs
- Integrierte Korrektur der in stark zucker- oder alkoholhaltigen Lösungen erzielten Messwerte (Traubenmost, Likörweine, Spirituosen)
- Kompensierung des Einflusses von Temperatur und Luftdruck mit Hilfe einer Temperatursonde und eines integrierten Barometers
- Langlebige Sauerstoffsensoren, die die Reinigungsverfahren der Kellereien überstehen und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind
- Tragbar, leicht

Anwendung:

- Zwei Arten von Sensoren :
 - PSt3: Nachweisgrenze bei 15 µg/l, Messungen von 0 bis 22 mg/l
 - PSt6: Nachweisgrenze bei 1 µg/l, Messungen von 0 bis 1,8 mg/l
- Vereinfachte Kalibrierung der Sensoren durch die Verwendung von QR-Codes
- Möglichkeit der Speicherung von bis zu 100 Kalibrierungen
- Einfache und intuitive Benutzerschnittstelle
- Software zur Datenverwaltung auf dem Computer