

WQS

Nomasense O₂ P6000

analizador

El analizador de oxígeno de referencia en el mundo del vino

Nomasense O₂ P6000 es nuestro analizador de oxígeno portátil diseñado para satisfacer las necesidades de análisis de trazas de laboratorio. El modelo P6000 del analizador de O₂ Nomasense, válido gracias a una colaboración con prestigiosos institutos, ha sido adoptado por su gran precisión para los centros de investigación enológica que influyen en los objetivos de investigación para una comprensión profunda del impacto del oxígeno en el desarrollo del vino. La tecnología de luminiscencia ofrece una alta precisión de medición incluso en concentraciones muy bajas. El Nomasense O₂ P6000 está diseñado para medir las permeabilidades de envases o tapones, o para controlar el oxígeno disuelto durante el envejecimiento del vino.



SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Tecnología basada en el principio de la luminiscencia
- Medida no invasiva, precisa y en el momento
- Controla a la vez el oxígeno disuelto y oxígeno en fase gaseosa
- Corrección integrada de las medidas de alto contenido en azúcar y/o alcohol (mostos, licores, aguardientes)
- Compensación de la influencia de la temperatura y la presión, con una sonda de temperatura y un barómetro integrado
- Sensores de oxígeno duraderos y resistentes a los productos de limpieza de bodega. Material de uso alimentario.
- Portátil, ligero

Manejo:

- Dos tipos de sensores:
 - PSt3: límite de detección de 15 µg/L, medidas de 0 a 22 mg/L
 - PSt6: límite de detección de 1 µg/L, medidas de 0 a 1,8 mg/L
- Fácil calibración de los sensores mediante un lector de códigos QR
- Se pueden grabar hasta 100 calibraciones
- Pantalla de uso simple e intuitivo
- Programa de gestión de datos con el ordenador