

WQS

Nomasense O₂ P6000

analyseur

L'analyseur d'oxygène de référence dans le monde du vin

Nomasense O₂ P6000 est notre analyseur d'oxygène portable conçu pour répondre aux besoins d'analyse de traces des laboratoires.

Le modèle P6000 de l'analyseur Nomasense O₂, validé grâce à une collaboration avec des instituts prestigieux, a été adopté pour sa grande précision par des centres de recherche œnologiques influents à des fins de recherche dans la compréhension approfondie de l'impact de l'oxygène sur le développement du vin. La technologie de luminescence apporte une haute précision de mesure même à très faibles concentrations. Le Nomasense O₂ P6000 est conçu pour la mesure des perméabilités des emballage ou des bouchons, ou pour le suivi de l'oxygène dissous pendant l'élevage du vin.



LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Technologie basée sur le principe de la luminescence
- Mesure non destructive, précise et en temps réel
- Contrôle à la fois de l'oxygène dissous et de l'oxygène en phase gazeuse
- Correction intégrée des mesures réalisées dans des matrices à haute concentration en sucre et/ou en alcool (moûts, vins liquoreux, spiritueux)
- Compensation de l'influence de la température et de la pression grâce à une sonde de température et un baromètre intégré
- Capteurs d'oxygène longue durée, résistants aux procédures de nettoyage des caves, et aptes au contact alimentaire
- Portable, léger

Utilisation:

- Deux types de capteurs :
 - PSt3 : limite de détection de 15 µg/L, mesures de 0 à 22 mg/L
 - PSt6 : limite de détection de 1 µg/L, mesures de 0 à 1,8 mg/L
- Calibration des capteurs simplifiée par l'utilisation de codes QR
- Possibilité de stocker jusqu'à 100 calibrations
- Interface d'utilisation simple et intuitive
- Logiciel de gestion des données sur ordinateur