

WQS

Nomasense O₂ P6000

analizzatore

L'analizzatore di ossigeno di riferimento nel mondo del vino

Nomasense O₂ P6000 è il nostro analizzatore di ossigeno portatile progettato per soddisfare le esigenze di analisi di tracce dei laboratori. Convalidato grazie a una collaborazione con istituti prestigiosi, il modello P6000 è stato adottato per la sua elevata precisione da importanti centri di ricerca enologica per studi approfonditi sull'impatto dell'ossigeno sullo sviluppo del vino del vino. La tecnologia di luminescenza offre un'elevata precisione di misurazione anche con concentrazioni molto basse. Nomasense O₂ P6000 è progettato per misurare la permeabilità di imballaggi, di tappi, o per monitorare l'ossigeno disciolto durante l'affinamento del vino.



LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Tecnologia basata sul principio della luminescenza
- Misurazione non distruttiva, precisa e in tempo reale
- Controllo sia dell'ossigeno disciolto sia di quello in fase gassosa
- Calcolo automatico dell'ossigeno totale TPO (Total Package Oxygen) nelle bottiglie e nei contenitori Bag-in-Box
- Correzione integrata delle misurazioni realizzate in matrici ad alta concentrazione di zucchero e/o alcol (mosti, vini liquorosi e alcolici)
- Compensazione dell'influenza della temperatura e della pressione grazie a una sonda di temperatura e a un barometro integrato
- Sensori di ossigeno a lunga durata, resistenti alle procedure di pulizia e adatti al contatto con gli alimenti
- Portatile, leggero

Utilizzo:

- Due tipi di sensori:
 - PSt3: limite di rilevamento di 15 µg/L, misurazioni da 0 a 22 mg/L
 - PSt6: limite di rilevamento di 1 µg/L, misurazioni da 0 a 1,8 mg/L
- Calibrazione semplificata dei sensori grazie all'utilizzo dei codici QR
- Possibilità di registrare fino a 100 calibrazioni
- Interfaccia di utilizzo semplice e intuitiva
- Software di gestione dei dati tramite computer