VINVENTIONS

WQS
Nomasense CO_2 C2000

Herramienta de ayuda a la decisión enológica



200 mg/L de CO_2 de más o de menos: dos vinos diferentes.

El Nomasense CO_2 C2000 mide este parámetro en ~30 segundos, directamente en bodega, en botella o en depósito, con la precisión analítica necesaria para el ajuste enológico.

LAS FUNCIONES INCLUYEN:

- Resultado en ~30 segundos
- Precisión ±50 mg/L
- Analizador común CO_2 + O_2
- Trazabilidad en la nube
- Ninguna pieza móvil

+

- Uso sencillo
- Garantizada en un rango de 0 a 2500 mg/L
- Misma tablet que el Nomasense O_2 C300, uso combinado
- con resultados grabados automáticamente y tratamiento de base de datos (> 130 000 mediciones WQS)
- Sensores intercambiables < 50 €

El CO_2 y el O_2 no se gestionan de forma independiente.

Medir O_2 y CO_2 en el mismo punto permite verificar que sus prácticas protegen el vino de la oxidación sin restarle frescura. Gestionar uno sin medir el otro es corregir a ciegas. La plataforma CO_2 C2000 + O_2 C300 está diseñada precisamente para eso.

Uso combinado: compre el CO_2 C2000 solo y añada el Nomasense O_2 C300 más adelante, o integre el CO_2 C2000 en su O_2 C300 existente. Un único equipo combinado para gestionar todos los gases del embotellado.

Nomasense CO_2 C2000	
Precisión	±50 mg/L
Rango de medición	0 a 2500 mg/L
Rango de temperatura	0 °C a 40 °C
Tiempo de medición	~30 segundos
Método	Manométrico original, triple corrección
Matrices probadas	Vinos blancos, rosados y tintos
Compatibilidad	Botella, depósito, bag-in-box, líneas de embotellado fijas y móviles
Plataforma	Común con el Nomasense O_2 C300, uso combinado
Sensores	Intercambiables < 50 €



PRINCIPIO DE MEDICIÓN

Método manométrico original con triple corrección.

Cuando el vino se agita en un depósito cerrado, el CO_2 disuelto se equilibra entre las fases líquida y gaseosa, generando un aumento de presión medible. El dispositivo corrige simultáneamente la presión diferencial, la presión atmosférica y la temperatura mediante una sonda PT100.

Ecuaciones validadas con R (regresión lineal múltiple, $R^2 > 0,99$) en muestras de vinos blancos, rosados y tintos.

PROCEDIMIENTO EN ~30 SEGUNDOS

Llenado del depósito; ajuste automático del volumen mediante tubo de rebose; cierre estanco; agitación durante 10 segundos; conexión a la tablet: el resultado se muestra inmediatamente en mg/L y se guarda automáticamente en el Enology Portal.

Sin bomba, sin piezas móviles

POSICIONAMIENTO COMPETITIVO

Carbodosificador: muy extendido, pero con precisión limitada (±150 mg/L).

Soluciones electrónicas de gama alta: precisas, pero costosas (~10 000 € o más) y de uso complejo.

Nomasense CO_2 C2000: precisión analítica (±50 mg/L) por 3500 €, sin formación, sin consumibles críticos.

VENTAJAS Y APLICACIONES

- Ajuste preciso de la concentración de CO_2 antes del embotellado
- Identificación de las etapas críticas de pérdida de CO_2 a lo largo de todo el embotellado
- Control de las desviaciones de perfil en correlación con las mediciones de O_2
- Validación de la eficacia de la inertización de los circuitos
- Medición en botella, depósito, bag-in-box, líneas fijas y móviles
- Gestión de CO_2 + O_2 en una sola pantalla, una sola interfaz de trazabilidad
- Enology Portal: historial, benchmark sectorial (> 130 000 mediciones WQS), exportación de datos

MERCADO OBJETIVO

- Bodegas, pagos, cooperativas
- Enólogos consultores y laboratorios de análisis
- Líneas de embotellado fijas y móviles (negocios, embotellado para terceros)