VINVENTIONS

WQS
Nomasense CO_2 C2000

Outil d'aide à la décision œnologique



200 mg/L de CO_2 en trop ou en moins : deux vins différents.

Le Nomasense CO_2 C2000 mesure ce paramètre en ~30 secondes, directement en cave, en bouteille ou en cuve, avec la précision analytique nécessaire à l'ajustement œnologique.

LES FONCTIONNALITÉS PREMIUM INCLUENT :

- Résultat en ~30 secondes
- Précision ±50 mg/L
- Plateforme commune CO_2 + O_2
- Traçabilité cloud
- Aucune pièce en mouvement

+

- Utilisation simple
- Validée sur une plage 0 à 2 500 mg/L
- Même tablette que le Nomasense O_2 C300, utilisation évolutive
- Enology Portal, sauvegarde automatique, benchmark filière (> 130 000 mesures WQS)
- Capteurs remplaçables sur site < 50 €

CO_2 et O_2 ne se pilotent pas indépendamment.

Chaque mg/L d'O_2 dissous entraîne une perte de ~10 % de CO_2. Piloter l'un sans mesurer l'autre, c'est corriger à l'aveugle. La plateforme CO_2 C2000 + O_2 C300 est conçue exactement pour ça.

Utilisation évolutive : achetez le CO_2 C2000 seul et ajoutez le Nomasense O_2 C300 ultérieurement, ou intégrez le CO_2 C2000 à votre O_2 C300 existant. Un seul équipement évolutif pour gérer tous les gaz du conditionnement.

Nomasense CO_2 C2000	
Précision	±50 mg/L
Plage de mesure	0 à 2 500 mg/L
Plage de température	0 °C à 40 °C
Temps de mesure	~30 secondes
Méthode	Manométrique originale, triple correction
Matrices testées	Vins blancs, rosés, rouges
Compatibilité	Bouteille, cuve, bag-in-box, lignes de conditionnement fixes et mobiles
Plateforme	Commune Nomasense O_2 C300, utilisation évolutive
Capteurs	Remplaçables sur site < 50 €



PRINCIPE DE MESURE

Méthode manométrique originale à triple correction.

Lorsque le vin est agité dans un réservoir fermé, le CO_2 dissous s'équilibre entre phases liquide et gazeuse, générant une hausse de pression mesurable. Le dispositif corrige simultanément la pression différentielle, la pression atmosphérique et la température via sonde PT100.

Équations validées sous R (régression linéaire multiple, $R^2 > 0,99$) sur des vins blancs, rosés et rouges.

PROCÉDURE EN ~30 SECONDES

Remplissage du réservoir ; ajustement automatique du volume par tube de trop-plein ; fermeture étanche ; agitation 10 secondes ; connexion à la tablette : le résultat s'affiche immédiatement en mg/L et est sauvegardé automatiquement dans l'Enology Portal.

Aucune pompe, aucune pièce en mouvement

POSITIONNEMENT CONCURRENTIEL

Carbodoseur : précision limitée (±150 mg/L).

Solutions électroniques haut de gamme : précises mais coûteuses (~10 000 € et au-delà) et d'utilisation complexe.

Nomasense CO_2 C2000 : précision analytique (±50 mg/L) à 3 500 €, sans formation, sans consommable critique.

AVANTAGES & CAS D'UTILISATION

- Ajustement précis de la concentration en CO_2 avant mise en bouteille
- Identification des étapes critiques de pertes de CO_2 tout au long du tirage
- Contrôle des dérives de profil en corrélation avec les mesures O_2
- Validation de l'efficacité de l'inertage des circuits
- Mesure en bouteille, en cuve, en bag-in-box, fixes et mobiles
- Pilotage CO_2 + O_2 sur un seul écran, une seule interface de traçabilité
- Enology Portal : historique, benchmark filière (> 130 000 mesures WQS), exports

MARCHÉ CIBLE

- Caves, domaines, coopératives
- Œnologues conseils et laboratoires d'analyses
- Lignes d'embouteillage fixes et mobiles (négoce, façon)