

# WQS Oxymeter

herramienta de ayuda a la decisión

## El analizador simple y preciso del oxígeno disuelto en el vino

Muchas operaciones de bodega conllevan un importante incremento de oxígeno en el vino lo que requiere una mayor vigilancia: operaciones como trasiegos, transporte del vino, estabilización o envasado. El análisis del oxígeno disuelto en el vino es indispensable para gestionar los aportes incontrolados, y nocivos para la calidad. Con el fin de hacer estas medidas accesibles y fáciles de realizar en bodega, hemos desarrollado el Oxymeter : un nuevo aparato rápido, fácil de usar y preciso, para medir el oxígeno disuelto en el vino. Basado en la tecnología de la luminiscencia, el Oxymeter mantiene las cualidades siendo fiable, preciso y robusto, que han hecho que nuestros analizadores de oxígeno sean una referencia en el mercado.

### SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Tecnología basada en la luminiscencia
- Medidas precisas y en tiempo real del oxígeno disuelto (en mg/L)
- Lectura directa del resultado con una aplicación del móvil (Android et iOS)
- Conexión Bluetooth integrada
- Sonda portátil robusta (IP\*64)
- Diámetro de la sonda para poder medir en botella: 12 mm
- Tapa con sensor de oxígeno desmontable:
  - Rango de medida de 0 a 22 mg/L
  - Precisión:  $\pm 0,04$  mg/L o  $\pm 0,1\%$  O<sub>2</sub> (a 20,9 % O<sub>2</sub>)
  - Límite de detección de 15 µg/L
  - Apto al contacto alimentario
- Sonda de temperatura y barómetro integrados
- Almacena los datos en una tarjeta SD integrada, que pueden ser exportados con facilidad
- Mantenimiento y cambio de la sonda de medida solo una vez al año





## Manejo:

- Versátil: para usar tanto en bodega como en laboratorio, en camiones, pero también en botella
- Control de aportes de oxígeno disuelto en la recepción de camiones cisterna, trasiegos de depósitos y en el envasado (botella, BIB, ...)
- Control del oxígeno «antes y después» de una manipulación en bodega
- Control de la regularidad del funcionamiento de los caños de llenado en la línea de embotellado



## Ventajas

- Mejora de las prácticas en bodega
- Desarrollar estrategias de vino con «bajo contenido de  $\text{SO}_2$ »
- Conservar la calidad y prolongar la duración del ciclo de vida del vino
- Diminución de riesgos de oxidación precoz