

WQS Oxymeter

outil d'aide à la décision

L'analyse simple et précise de l'oxygène dissous des vins

De nombreuses opérations de caves peuvent entraîner des prises d'oxygène importantes dans les vins et nécessitent une surveillance accrue comme les opérations de transfert, le transport du vin, la stabilisation ou encore le conditionnement. L'analyse de l'oxygène dissous dans le vin est indispensable pour vérifier l'absence d'apports incontrôlés d'oxygène dans les vins, qui pourraient être néfastes à sa qualité. Afin de rendre ces mesures accessibles et faciles à réaliser en cave, nous avons développé le Oxymeter : un nouvel appareil rapide, simple d'utilisation et très précis de mesure de l'oxygène dissous dans les vins. Basé sur la technologie de la luminescence, l'Oxymeter bénéficie des mêmes qualités de précision, de fiabilité et de robustesse qui font de nos analyseurs d'oxygène des références sur le marché.

- Technologie basée sur le principe de la luminescence
- Mesure précise et en temps réel de l'oxygène dissous (en mg/L)
- Lecture directe de la mesure d'oxygène sur application smartphone (Android et iOS)
- Technologie Bluetooth intégrée
- Sonde portable, robuste (IP*64)
- Diamètre de la sonde permettant une mesure en bouteille : 12 mm
- Capuchon avec capteur d'oxygène amovible :
 - Mesure de 0 à 22 mg/L
 - Précision : $\pm 0,04$ mg/L ou $\pm 0,1\%$ O₂ (à 20,9 % O₂)
 - Limite de détection de 15 µg/L
 - Apte au contact alimentaire
- Sonde de température et baromètre intégrés
- Stockage des données sur carte SD intégrée et export des données facile
- Maintenance et changement de la sonde de mesure une fois par an seulement



*L'Indice de protection IP 64 est un standard international de la commission électrotechnique internationale relatif à l'étanchéité.



Utilisation:

- Utilisation flexible aussi bien en cave qu'en laboratoire, en grands containers mais également dans les bouteilles
- Vérification des prises d'oxygène dissous lors des réceptions de citernes, transferts de cuves et du conditionnement (bouteilles, BIB, ...)
- Contrôle des débuts et fins d'opérations de cave
- Vérification de la régularité des performances de têtes de tirage sur une ligne de mise



Bénéfices

- Optimisation de la qualité des pratiques en cave
- Développement de stratégies « faible SO₂ »
- Préservation de la qualité et amélioration de la durée de vie des vins
- Diminution des risques d'oxydation prématurée des vins