

WQS Oxymeter

strumento decisionale collegato

Analisi semplice e accurata dell'ossigeno disciolto dei vini

Molte operazioni in cantina possono comportare un significativo assorbimento di ossigeno nei vini e richiedere un monitoraggio maggiore come, ad esempio, le operazioni di trasferimento, trasporto del vino, stabilizzazione o confezionamento. L'analisi dell'ossigeno disciolto nel vino è essenziale per verificare l'assenza di incremento incontrollato di ossigeno nei vini, che potrebbe essere dannoso per la sua qualità ed evoluzione. Per rendere queste misurazioni accessibili e facili da eseguire in cantina, abbiamo sviluppato il Oxymeter: un nuovo dispositivo veloce, facile da usare e altamente preciso per misurare l'ossigeno disciolto nei vini. Basato sulla tecnologia di luminescenza, il Oxymeter ha la stessa precisione, affidabilità e robustezza che rendono i nostri analizzatori di ossigeno standard del settore.

LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Tecnologia basata sul principio di luminescenza
- Misurazione precisa e in tempo reale dell'ossigeno disciolto (in mg/L)
- Lettura diretta della misurazione dell'ossigeno sull'applicazione per smartphone (Android e iOS)
- Tecnologia Bluetooth integrata
- Sonda portatile, robusta (IP 64*)
- Diametro della sonda che consente una misurazione in bottiglia: 12 mm
- Tappo con sensore di ossigeno rimovibile:
 - Misura da 0 a 22 mg/L
 - Precisione: $\pm 0,04$ mg/L o $\pm 0,1\%$ O₂ (al 20,9% O₂)
 - Limite di rilevazione di 15 µg/L
 - Adatto al contatto con alimenti
- Sensore di temperatura e barometro integrati
- Memorizzazione dei dati della scheda SD integrata e facile esportazione dei dati
- Manutenzione e sostituzione della sonda di misurazione solo una volta all'anno



* L'Indice di protezione IP 64 è uno standard internazionale della Commissione elettrotecnica internazionale in materia di impermeabilità.



Uso:

- Uso flessibile sia in cantina che in laboratorio, in grandi contenitori ma anche in bottiglie
- Verifica dell'ossigeno disciolto prelevato durante la ricezione del serbatoio, il trasferimento del serbatoio ed il riempimento (bottiglie, BIB...)
- Controllo dell'inizio e della fine delle operazioni della cantina
- Verifica della regolarità delle prestazioni dei differenti beccucci di riempimento sulla linea di imbottigliamento



Vantaggi

- Ottimizzare la qualità delle pratiche in cantina
- Sviluppo di strategie "low SO₂"
- Preservare la qualità e migliorare la vita dei vini
- Ridotto rischio di ossidazione precoce dei vini