

# WQS Polyscan

strumento decisionale collegato

## Misurare in tempo reale i polifenoli dei mosti e dei vini

Polyscan è uno strumento decisionale collegato che consente di gestire i polifenoli durante il processo di vinificazione e decidere la data di raccolta per ottenere un determinato profilo aromatico.

### LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

La tecnologia di misurazione di Polyscan si basa sulla voltammetria a scansione lineare. Questo strumento consente una misurazione rapida e precisa:

- Con elettrodi pre-calibrati, progettata per i composti ossidabili in vino e mosto.
- Senza preparazione del campione
- Misurazioni in linea
- Risultati in tempo reale



### Facile interpretazione dei dati

Abbiamo messo a punto i seguenti indici specifici per rendere immediata l'interpretazione dei dati da parte dell'azienda vinicola:

- Concentrazione di polifenoli
  - EasyOx: composti facilmente ossidabili (come acido caftarico e antociani)
  - PhenOx: polifenoli totali
- Qualità dei polifenoli per i rossi (macerazione tradizionale):
  - TAN/ACN
- Indice di sensibilità all'ossidazione:
  - Indice della tendenza di evoluzione (TE)
- Indice di maturazione: slegato dai polifenoli!
  - MaturOx





Per questi indici Polyscan fornisce valori di riferimento che facilitano l'interpretazione dei dati grazie al confronto con i valori medi, minimi e massimi di campioni simili (varietà, colore, fase di produzione).

Il database cloud consente l'aggregazione dei dati in forma anonima e il calcolo dei valori di riferimento operando su grandi volumi di dati.

Durante la misurazione vengono visualizzate le raccomandazioni e le regole degli esperti per facilitare il processo decisionale.

### Principali applicazioni:

- Individuazione della data di raccolta ideale per un determinato profilo aromatico.
- Gestione della pressatura per i bianchi e i rosati: separazione di mosto fiore e mosto torchiato in base alla concentrazione di polifenoli
- Scelta dei trattamenti pre-fermentativi per la gestione dei polifenoli nei vini bianchi e rosati: modulazione del trattamento pre-fermentativo (chiarifica / iperossidazione / inertizzazione)
- Modulazione della strategia di affinamento in base alla sensibilità all'ossidazione

