

Guide d'utilisation



1. Guic	le rapide d'utilisation	6
1.1-	Préparer l'appareil	6
1.1-1.	Connecter un capteur ou une fibre optique	6
1.1-2.	Connecter la sonde de température	6
1.1-3.	Démarrage de l'appareil	7
1.2-	Réalisation d'une mesure	9
1.2-1.	Lancer une mesure en mode « Mesures rapides »	9
1. 2-1 .1.	"Arrêt automatique"	10
1.2-2.	Pour les mesures de TPO et autres mesures : voir le guide complet	10
2. Guic	le complet	12
2.1-	Appareil et accessoires	12
2.1-1.	NomaSense O ₂ C300	12
2.1-1.1.	Connecter un capteur ou une fibre optique	12
2.1-1.2.	Connecter une sonde de température	12
2.1-1.3.	Démarrage de l'appareil	13
2.1-1.4.	Eteindre l'appareil	14
2.1-1.5.	Batterie	15
2.1-2.	La sonde de température	15
2.1-3.	Fibres optiques	16
2.1-4.	Sonde à immersion	17
2.1-5.	Capteur d'oxygène	17
2.1-6.	Piercing System	
2.1 <i>-</i> 7.	Flowcell	20
2.2-	Application	21
2.2-1.	Lancer l'application	21
2.2-3.	Calibrations	23
2.2-3.1.	Entrer une calibration	24
2.2-3.1.1	Manuellement	24
2.2-3.1.2	Avec un QR code	25
2.2-3.1.3	Au moyen de données enregistrées dans la base de données	26
2.2-3.2.	Gestion des calibrations	
2.2-3.3.	Contrôler une calibration	
2.2-3.4.	Recalibration d'un capteur	

2.2-4.	Mesures
2.2-4.1.	Compensation de la concentration en sucre et de la teneur en alcool
2.2-4.2.	Mesures rapides
2.2-4.3.	Autres mesures
2.2-4.3.1.	Créer une nouvelle série
2.2-4.3.1.1.	Saisir les paramètres de la série
2.2-4.3.1.2.	Les points de contrôle
2.2-4.3.1.2.1.	Type de point de contrôle (où ?)
2.2-4.3.1.2.2.	Types de mesures (quoi ?)
2.2-4.3.1.2.3.	Sélectionner une calibration (comment ?)40
2.2-4.3.2.	Lancer une mesure41
2.2-4.3.2.1.	DO or HSO41
Pour mesurer, le	point de contrôle et le moment de mesure doivent être définis dans l'écran suivant :41
2.2-4.3.2.2.	TPO (Total Package Oxygen)44
Le TPO est la so mg/L) dans un E	mme de la quantité d'oxygène dissous et d'oxygène de l'espace tête par volume de vin (exprimée en ilB ou une bouteille
2.2-4.3.2.2.1.	TPO en Bouteille avec le piercing system
2.2-4.3.2.2.2.	TPO en bouteilles avec les capteurs d'oxygène44
2.2-4.3.2.2.3.	TPO pour BIB équipé de robinet44
2.2-4.3.3.	Résultats
2.2-4.3.3.1.	Vue graphique45
2.2-4.3.3.2.	Vue tableau46
2.2-4.3.3.3.	Règles expertes47
2.2-4.3.4.	Accès aux mesures précédentes47
2.2-4.3.5.	Accès ou modification des données brutes49
2.2-4.3.6.	Modifier une série
2.2-4.3.6.1.	Ajouter un point de contrôle51
2.2-4.3.6.2.	Modifier une calibration52
2.2-4.3.6.3.	Supprimer un point de contrôle52
2.2-4.3.6.5.	Ce qui ne peut pas être modifié54
2.2-5.	Paramètres
2.2-5.1.	Paramètres Wifi
2.2-5.1.1.	Par l'intermédiaire de l'application55

2.2-5.1.2	. Par l'intermédiaire d'un Android	
2.2-5.2.	Configuration du compte	58
2.2-5.3.	Gestion de la luminosité	
2.2-5.4.	Synchronisation des échantillons	60
2.2-5.5.	Définir un nom familier de l'appareil	61
2.2-5.6.	Paramétrage des unités	62
2.2-5.7.	Paramétrage des mesures	63
2.2-5.8.	Calibrations	65
2.3-	WQS enology portal	65
2.4-	Code erreurs et dépannage	67
2.4-1.	Erreurs et alertes	67
2.4-1.1.	Erreurs (Exemples codes erreurs)	67
2.4-1.2.	Alertes	68
2.4-1.3.	Autres erreurs	68
2.5-	Informations générales et précautions	68
3. Арр	lications Note	69
3.1-	Comment coller un capteur d'oxygène	69
3.1-1.	Matériel nécessaire	69
3.1-2.	Préparation de la colle	69
3.1-3.	Préparer le capteur d'oxygène	70
3.1-4.	Coller les capteurs	71
3.2-	TPO en bouteille	72
3.2-1.	Configurer l'appareil	72
3.2-2.	Prendre des mesures	74
3.2-2.1.	TPO avec le piercing system / DO avec la sonde à immersions	74
3.2-2.2.	Avec des capteurs à oxygène	76
3.2-3.	Résultats	79
3.3-	TPO des Bag in Box	
3.3-1.	Matériel nécessaire	80
3.3-2.	Préparer le bouchon Vitop	
3.3-3.	Préparer la poche du BIB	
3.3-4.	Préparer NomaSense O2 C300	82
3.3-5.	Réaliser des mesures	

3.4-	Audit d'une ligne d'embouteillage	
3.4-1.	Où, quand et quoi ?	
3.4-2.	Combien de bouteilles?	
3.4-2.1.	Au début de l'embouteillage	
3.4-2.2.	Au milieu de l'embouteillage	
3.4-2.3.	A la fin de l'embouteillage	
3.4-3.	Mesures complémentaires	
3.5-	Vérifier l'inertage des tuyaux	
3.6-	Recalibrer un capteur	90
3.7-	Déboucher l'aiguille du piercing système	93

1. Guide rapide d'utilisation

1.1- Préparer l'appareil

1.1-1. Connecter un capteur ou une fibre optique



Connecter une sonde à immersion ou une fibre optique au connecteur SMA, visser manuellement et modérément.

Lorsqu'aucune fibre optique ou sonde à immersion n'est connectée à l'appareil, replacer le capuchon en plastique rouge du connecteur pour le protéger de la poussière.

Si le bouchon rouge est perdu, vous pouvez laisser la fibre optique courte connectée pour protéger l'appareil de la poussière.

1.1-2. Connecter la sonde de température





Petit point rouge sur le connecteur de la sonde de température.

Le connecteur de la sonde de température comporte un petit point rouge qui doit être soigneusement placé en-dessous et enfoncé avec précaution.

Aucune résistance ne doit être rencontrée, sinon vérifiez que le connecteur est correctement placé.

Si le connecteur n'est pas placé correctement, il peut être endommagé lorsqu'il est enfoncé.

1.1-3. Démarrage de l'appareil



Pour démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes si l'appareil est éteint. Si l'appareil est en mode veille, appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation.

 \mathbf{O}

Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez que la batterie n'est pas totalement vidée.

Une fois l'appareil démarré, appuyez sur l'icône





pour ouvrir l'application.

Si l'icône ne se trouve pas sur la page d'accueil, faites glisser l'écran du doigt pour afficher les autres pages.

Après avoir appuyé sur l'icône de l'application, une boîte de message s'affiche pour indiquer que l'appareil de mesure se connecte (cela peut prendre jusqu'à 15 secondes). L'écran d'accueil s'affiche alors.

1.2- Réalisation d'une mesure

Le menu « **Mesures rapides** » est le moyen le plus facile de faire une mesure. Dans ce mode, les données ne sont pas enregistrées.

Pour accéder à ce mode, sélectionnez « Mesures rapides » sur l'écran d'accueil, puis appuyez sur « Démarrer ».

<u>+</u> <u>+</u> =	🖨 + 🖤 🖹 😫 09:36	<u>+</u> <u>+</u> =	🖨 🗸 🔍 😫 09:36
NomaSense 02		NomaSense 02	
Transfert Filtration Bottling Ageing Microoxygenation Fast measurements	Childrations	Transfert Filtration Bottling Ageing Microoxygenation Fast measurements	Starc Data
	云 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		网 茶 ③ 🗘 🖌

1.2-1. Lancer une mesure en mode « Mesures rapides »

- Sélectionnez l'unité hPa, %O2 ou mg/L. Nous recommandons d'utiliser :
- mg/L pour mesurer l'O_2 dissous dans un liquide
- hPa pour O2 gazeux.

ans une bouteille %O₂ peut être supérieur à 21% si la pression interne de la bouteille est supérieure à la pression atmosphérique.

• Sélectionner la bonne calibration.

• Les valeurs par défaut pour la concentration en sucre et en alcool en %vol sont respectivement 0g/L et 13 %vol. Ces valeurs peuvent être modifiées si nécessaire.

• Appuyer sur



pour lancer une mesure.

NB : Vous pouvez modifier les paramètres de température (utilisation de la sonde de température ou de la valeur manuelle) et l'intervalle entre les mesures dans le menu des paramètres.



Les résultats sont affichés en 2 cercles (oxygène et température) dans l'unité sélectionnée.



1.2-2. Pour les mesures de TPO et autres mesures : voir le guide complet

1.2-3. Eteindre l'appareil

Pour mettre l'appareil hors tension, appuyez sur le bouton d'alimentation jusqu'à ce qu'un message indiquant « Eteindre » s'affiche. Appuyez ensuite sur « Eteindre ». Il n'est pas nécessaire de fermer l'application avant.

± maSense 02 U t	UC:15
Transfert Power off Restart	Calibrations
Filtration	
Bottling	Data
Ageing	
Microoxygenation	
Fast measurements	

1.2-4. Batterie

Utiliser le chargeur fourni avec l'appareil.

Des décharges profondes peuvent réduire la capacité de la batterie.

Pour préserver la batterie, utilisez « Luminosité automatique » dans le menu « Réglage » de l'application.

± ± ■ ← Settings		● • ▼ 🖹 🗓 09:24	± ± ⊒ ← Settings	● : ♥ ℝ 🛙 0924
WIFI settings	Account configuration	Automatic besklight	WiFisetting	Automatic backlight adjustment.
Local samples synchronization	Familiar name of the device	Units settings	Local samples synct	Never reduce backlight
Measurements settings	Calibrations		Measurements a	Decrease backlight after b minutes of inactivity.
Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :		NomaSemse02:Android-2.1 d7c35b3acefd4c54 (c300_manu) / root 20 2022-06-01 09:24.22	Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :	NornaSenae02.4Ad/ubl 2,1 d7x33blaxeHdr454 (d000, mani) / root 20 2002-04-01 9424/22

Pour plus de détails, voir le paragraphe Erreur ! Source du renvoi introuvable.

La batterie peut tenir plus de 10 heures de mesures dans des conditions normales. N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation, même en mode veille, l'appareil consomme de l'énergie.

2. Guide complet

- 2.1- Appareil et accessoires
- 2.1-1. NomaSense O_2C300

2.1-1.1. Connecter un capteur ou une fibre optique



Connecter une sonde à immersion ou une fibre optique au connecteur SMA, visser manuellement et modérément.

Lorsqu'aucune fibre optique ou sonde à immersion n'est connectée à l'appareil, replacer le capuchon en plastique rouge du connecteur pour le protéger de la poussière.

Si le bouchon rouge est perdu, vous pouvez laisser la fibre optique courte connectée pour protéger l'appareil de la poussière.

2.1-1.2. Connecter une sonde de température





Petit point rouge sur le connecteur de la sonde de température.

Le connecteur de la sonde de température comporte un petit point rouge qui doit être soigneusement placé en dessous et enfoncé avec précaution.

Aucune résistance ne doit être rencontrée, sinon vérifiez que le connecteur est correctement placé.

Si le connecteur n'est pas placé correctement, il peut être endommagé lorsqu'il est enfoncé.

2.1-1.3. Démarrage de l'appareil



Pour démarrer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes si l'appareil est éteint. Si l'appareil est en mode veille, appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation.

Si l'appareil ne démarre pas, vérifiez que la batterie n'est pas totalement vidée.



Une fois l'appareil démarré, appuyez sur l'icône

pour ouvrir l'application.





Si l'icône ne se trouve pas sur la page d'accueil, faites glisser l'écran du doigt pour afficher les autres pages.

Après avoir appuyé sur l'icône de l'application, une boîte de message s'affiche pour indiquer que l'appareil de mesure se connecte (cela peut prendre jusqu'à 15 secondes). L'écran d'accueil s'affiche alors.

2.1-1.4. Eteindre l'appareil

Pour mettre l'appareil hors tension, appuyez sur le bouton d'alimentation jusqu'à ce qu'un message indiquant « **Eteindre** » s'affiche. Appuyez ensuite sur « **Eteindre** ». Il n'est pas nécessaire de fermer l'application avant.

± ± NomaSense 02	O 🕈 🖹 🛿 08:15
Transfert Power off Restart	Calibrations
Filtration Bottling	Data
Ageing	
Microoxygenation Fast measurements	

2.1-1.5. Batterie

Utiliser le chargeur fourni avec l'appareil.

60

Des décharges profondes peuvent réduire la capacité de la batterie.

Pour préserver la batterie, utilisez « Luminosité automatique » dans le menu « Réglages» de l'application.

	and the second s				
± ± ■		🖨 🗸 🗮 📓 09:24	± ± =		🖨 🕈 🔍 🚊 09:24
Settings			← Settings		
WIFI settings	Account configuration	Automatic backlight	WiFlactin		natic backlight
Local samples synchronization	Familiar name of the device	Units settings	Local samples sync	' Automatic backlight adjus	tment.
Measurements settings	Calibrations		Decrease Measurements s	backlight after b minutes of inactivity.	•
Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :	47	NormaSense02-Android-2.1 :35b3acefd4c54 (c300_manu) / root 20 2022-06-01 09:24.22	Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :	Never reduce backlight	NormaSense02-Android-2.1 d7c3563acefd4c54 (c900.manxi) / root 20 2022-06-01 09:24-22

La batterie peut tenir plus de 10 heures de mesures dans des conditions normales.

N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation, même en mode veille, l'appareil consomme de l'énergie.

2.1-2. La sonde de température

Une sonde de température PT100 (précision +/-0,5°C) est fournie avec l'appareil pour permettre une compensation automatique de la température pour chaque mesure.

Dans la mesure du possible, nous recommandons d'utiliser la compensation automatique de la température avec la sonde de température.

Lorsqu'il n'est pas possible d'utiliser la sonde (par exemple mesure sur un mireur), veuillez saisir manuellement la température du liquide lors de la mesure dans un liquide ou la température ambiante lors de la mesure de l'oxygène gazeux.

Comme le connecteur de la sonde de température est un connecteur « infaillible », veuillez consulter le paragraphe 2.1-1.2..



2.1-3. Fibres optiques

Les fibres optiques sont utilisées pour mesurer l'oxygène avec des capteurs. Les capteurs d'oxygène peuvent être collés dans une bouteille, dans un mireur, dans la seringue du piercing system ou dans un flowcell.

Fibre optique courte

Résistante grâce à son enveloppe en acier inoxydable.

Ne peut pas être utilisée avec le flowcell.



Fibre optique longue

Manipuler avec précaution : **ne pas plier**.

Plusieurs longueurs sont disponibles : de 1 m à 10 m.



Fibre optique 2 SMA

Pour mesurer dans un mireur avec un adaptateur pour mesure en continu.

Manipuler avec précaution : ne pas plier

La meilleure solution pour mesurer avec le flowcell.



bres optiques n'ont pas de capteurs. Elles ne peuvent être utilisées que pour mesurer sur des capteurs d'oxygène.

2.1-4. Sonde à immersion

Les sondes à immersion sont utilisées pour mesurer l'oxygène dissous dans les cuves ou les bouteilles. Les sondes à immersion ont un capteur avec sa propre calibration. Ils ne peuvent pas être utilisés pour mesurer sur les capteurs d'oxygène.

Un code QR est fourni avec le capteur pour faciliter l'enregistrement de la calibration dans l'appareil.



<u>Chaque capteur a sa propre calibration et</u> <u>l'utilisation d'une calibration inapproprié</u> <u>conduit à des mesures inexactes.</u>

Même en version renforcée avec une coque métallique, les sondes à immersion doivent être manipulées avec soin. Veuillez ne pas plier la fibre optique.



Après utilisation, replacer les protections aux deux extrémités de la sonde : la protection rouge sur la sonde elle-même pour protéger le capteur de la lumière et celui sur le connecteur SMA pour éviter à la poussière d'entrer dans le connecteur.

2.1-5. Capteur d'oxygène

Les capteurs d'oxygène sont conçus pour mesurer uniquement à travers <u>du verre transparent et</u> <u>incolore.</u>

Chaque lot de capteurs a sa propre calibration. Un code QR est livré avec le capteur pour faciliter l'enregistrement de la calibration.

Chaque capteur a sa propre calibration et l'utilisation d'une calibration inapproprié conduit à des mesures inexactes.



Les capteurs d'oxygène doivent être collés avec de la colle silicone de qualité alimentaire. Plusieurs diamètres sont disponibles :

- 5mm pour les bouteilles
- 10 mm pour les mireurs.

Gardez les capteurs d'oxygène à l'intérieur de leurs poches noires pour les protéger de la lumière (ils doivent être utilisés dans les 4 ans après la date de production). Lorsque des capteurs d'oxygène sont collés sur des bouteilles ou des mireurs, veuillez les garder dans un endroit à l'abri de la lumière et frais.

Identifier la calibration qui correspond aux capteurs collés sur la bouteille elle-même pour permettre des mesures précises à l'avenir.

Pour le collage des capteurs d'oxygène, voir la note d'application 3.1.

2.1-6. Piercing System

Le Piercing System est un accessoire développé pour mesurer l'oxygène de l'espace de tête dans la bouteille sans préparer les bouteilles et en utilisant des capteurs d'oxygène. Le Piercing System permet d'échantillonner un petit volume de gaz dans l'espace de tête de la bouteille avec une seringue et de faire la mesure dans sa seringue qui est équipée d'un capteur d'oxygène (fourni).

Le Piercing System peut être utilisé sur:

- Vin tranquille avec son bouchon
- Vin tranquille avec capsule à vis
- Vin effervescent (appareil spécifique).

NB: La mesure sur le vin tranquille peut également être réalisée avec la version vin effervescent du piercing system.



Lorsqu'elles sont utilisées pour traverser des bouchons naturels ou des (micro)agglomérés, de petites particules de liège peuvent parfois boucher l'aiguille. Lorsque vous effectuez des mesures sur ces types de bouchon, utilisez une petite aiguille pour déboucher les trous d'aiguille du piercing system. Voir la note d'application 3.7.

2.1-7. Flowcell

Le Flowcell est un accessoire conçu pour mesurer l'oxygène dissous dans une cuve au robinet dégustateur, au lieu d'utiliser la sonde à immersion.

Le Flowcell peut être utilisé avec une fibre optique 2 SMA (solution optimale) ou une fibre optique longue. La fibre optique courte ne peut pas être utilisée pour mesurer avec le Flowcell.

La température du vin doit être saisie manuellement dans l'application pour une mesure correcte. Un capteur d'oxygène est collé dans le Flowcell et peut être facilement remplacé.

Les tuyaux doivent être adaptés au robinet dégustateur.



2.2- Application

2.2-1. Lancer l'application

Une fois l'appareil démarré, appuyez sur l'icône





Après avoir appuyé sur l'icône de l'application, une boîte de message s'affiche pour indiquer que l'appareil de mesure se connecte (cela peut prendre jusqu'à 15 secondes). L'écran d'accueil s'affiche alors.

2.2-2. Ecran d'accueil

±±		😑 🗸 🝸 12:00
IomaSense 02		
Transfert	2	Calibrations
Filtration		
Bottling (1)	(3)	Data
Ageing		
Microoxygenation		
Fast measurements		
		8 7 6 5 4
		Ŭ 🖄 🛓 💿 Č 🔧

(1) : types de mesures

(2): accès à la gestion des calibrations

(3) : accès aux mesures précédentes

(4) : accès aux réglages

(5) : vérifier la disponibilité d'une nouvelle version de l'application

6 : accès à l'aide

 $(\overline{7})$: vérifier l'abonnement

(8) : contacter le support

2.2-3. Calibrations



(1) : Saisir une nouvelle calibration. Obligatoire chaque fois qu'un nouveau lot de capteurs d'oxygène est utilisé.

(2) : Gérer calibrations : modifier manuellement les paramètres d'une calibration donnée, sélectionner ou désélectionner une calibration pour le faire apparaître ou non dans la liste des calibrations disponibles.

③: Vérifier une calibration avec une mesure AIR

(4) : Effectuer une recalibration

2.2-3.1. Entrer une calibration

2.2-3.1.1.	Manuellement

± ± ⊠ ← Enter a new calibrati	ion				● , ▼ 🖹 û 12:09
NormaScan QR sc	an			Probe Piercing System Dot Sensor	ľ
Name :	Batch :		Type :		Pressure :
		PSt3			
Cal O phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :		Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :
Save					

Pour entrer une nouvelle calibration manuellement, vous devez :

- Donner un nom à la calibration qui vous permettra de la reconnaître dans la liste des calibrations disponibles Sélectionner le type de capteur : sonde, piercing system ou capteur d'oxygène (pour Flowcell, sélectionner le capteur d'oxygène).

- Entrez les paramètres disponibles dans la feuille de protocole d'inspection finale fournie avec les capteurs. Appuyez sur "Enregistrer".

2.2-3.2. Avec un QR code

Les capteurs sont livrés avec un code QR, il est possible de lire les codes QR avec le NomaSense O₂ C300 et de créer une nouvel calibration.

Appuyer sur "QRscan" et utilisez la caméra sous l'appareil pour lire le code QR. Une fois le QR code lu, les champs sont automatiquement remplis. Veuillez les vérifier.

- Saisissez un nom pour la calibration qui vous permettra de reconnaître le capteur associé dans la liste des étalonnages disponibles.

- Sélectionner le type de capteur : sonde, piercing system ou capteur d'oxygène (pour Flowcell sélectionner "Pastille").

Appuyer sur "Enregistrer".



Placez le QR code dans le cadre lumineux. (1) Il est possible d'éteindre la lumière en appuyant sur (2) Il est également possible de forcer le focus en appuyant sur (3) puis en appuyant sur (4)

G				V 🖄 🔒 1
Enter a new calibration	on			
Enology Portal QR	tscan		Probe	Ţ
Name :	Batch :		Type :	Pressure :
	180806-000	PSt3		1011
Cal O phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :



Une fois le QR code lu, vérifiez que le bon numéro de lot s'affiche.

Saisissez un nom, sélectionnez un type de capteur et appuyez sur "Enregistrer".

NB: si le nom est saisi avant la lecture du QRcode, il sera supprimé lors de sa lecture.

2.2-3.3. Au moyen de données enregistrées dans la base de données

Les calibrations d'usine des lots vendus à partir d'octobre 2022 sont disponibles sur un serveur (vinventions.enologyportal.wqs.wine). Si une connexion WIFI est disponible, il est possible de télécharger les données de la base de données pour créer une calibration. Pour cela

∎ G ←	Enter a new calibratio	งก			🕈 🖹 🔒 19	∞G . ← ⊧	inter a n	ew calibrat	tion									,₹	15:37 📱
	Enology Portal QR :	scan		Probe	*	Enold	ogy Porta		E R sc <u>202</u>	Enolog 207250	y Portal 001								÷
	Name :	Batch :		Туре :	Pressure :		Nam	0:						c	ANCEL	ок		Pressure :	
		180806-000	PSt3		1011		dippi	ng		202	20725001		PSt3					995	
																			Ŷ
						1		2	3		4	5	6	5	7	8	3	9	0
	Cal 0 phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :	(0	#		Ś	%		&	_		+	()
	59.37	24.1	26.06	23.6	100.0		0										``		/
ſ	10 1					= \ <	c	*		"	'		:	;		!	?		×
s	Save Cancel					ABO	С	,		_		E	nglish			/			

Appuyez sur « Enology Portal »

Entrez le « numéro de lot » et appuyez sur OK

Enology Portal	QR scan		Probe	
Name :	Batch :		Туре :	Pressure :
dipping	20220725001	PSt3		995
	Cal 0 temp *	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value

Saisir un nom et sélectionner un capteur et appuyez sur "Enregistrer"

2.2-3.4. Gestion des calibrations

				🗢 🗸 📉 🛐 12:24
Calibrations managem	nent			
	Calibration :		Probe	-
dp 5m		🗸 PSt3 🛕 💌	Last control :	2022-06-07 12:22
(1)		2		(4)
Name :	Batch :	Туј	pe:	Pressure :
dp 5m	24	PSt3		1010
		5		
Cal 0 phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :
59.95	20.0	27.19	23.28	100.0
Save Cancel		(5)		Active Inactive

Tous les paramètres suivants peuvent être modifiés dans cet écran. Appuyez sur « Enregistrer » pour enregistrer les modifications.

(1) : nom de la calibration

(2) : Etat de la calibration :

Drapeau rouge, la dernière vérification d'étalonnage n'a pas réussi → une recalibration est nécessaire Drapeau orange : la calibration n'a pas été vérifiée depuis longtemps. Pas de drapeau : tout est OK.

③ : type de capteur

-

(4) : date du dernier contrôle

(5) : données de calibration

(6) : activer/désactiver une calibration : si une calibration est inactivée, elle n'apparaîtra pas dans la liste des calibrations disponibles dans le menu de mesure.

L ⊥ L ← Calibrations manag	gement			\ominus 🗸 📉 👔 12:22	
dp 5m	Calibration :	🗸 PSt3 🛕 👻	Probe Last control :	2022-06-07-12:22	Liste des calibration
tiers pst3bis dp 5m	24	PSt3 PSt3 PSt3	Туре :	Pressure : 1010	
Cal O phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :	
59.95	20.0	27.19	23.28	100.0	
Save				Active Inactive	

Pour sélectionner une calibration donnée, rechercher son nom dans la liste des calibrations (zone 1).

Pour changer le type de capteur, vous devez utiliser la liste déroulante :

<u>∔</u> <u>∔</u> ⊡				🗢 💎 🖹 🛿 12:23		
\leftarrow Calibrations manageme	ent					
			_		Type de capteu	r
	Calibration :		Probe	•		
dp 5m		🗸 PSt3 🛕 👻	Piercing System	07 12:22		
			Dot Sensor			
Name :	Batch :		Туре :	Pressure :		
dp 5m	24	PSt3		1010		
Cal 0 phasis :	Cal 0 temp :	Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :		
59.95	20.0	27.19	23.28	100.0		
Save Cancel				Active Inactive		

2.2-3.5. Contrôler une calibration

Avant de vérifier une calibration, placer le capteur et la sonde de température dans la salle où ils seront vérifiés pendant une demi-heure. Il permettra au système d'être parfaitement équilibré et assurera les meilleures conditions pour vérifier la calibration. Le capteur doit être sec.

Connecter la sonde de température à l'appareil pour utiliser la correction automatique de la température.



Une fois la mesure stabilisée, %O₂ s'affiche. Elle doit être comprise entre 20 et 22 %. Dans le cas contraire, une recalibration est nécessaire et un drapeau rouge apparaît à côté du nom de l'étalonnage. Appuyez sur « OK » pour quitter.

●		🖤 🖹 16:44	
Perform recalibration Colibration : dipping Amplitude : 26260 µV Pressure : 1013 mbar	Ĝ	Oxygen: Temperature: 21.0% 206.34 206.34 23.1% Cal 2nd phasis: Cal 2nd temp: Cal 2nd phasis: Cal 2nd temp: Cal 2nd phasis: Cal 2nd temp: automatic automatic	
Ok		[Sortie

2.2-3.6. Recalibration d'un capteur

Avant de recalibrer un capteur, placez le capteur et la sonde de température dans la salle où vous le recalibrerez pendant une demi-heure. Cela permettra au système d'être parfaitement équilibré et assurera les meilleures conditions pour la recalibration. Le capteur doit être sec. Connecter la sonde de température à l'appareil pour utiliser la correction automatique de la température.



<u>↓</u> <u>↓</u> <u></u>				🕒 💎 🖹 💈 13:22
NomaSense 02				
Perform recalibration				
Calibration :				
dp 5m		Oxygen :	Ten	nperature :
Amplitude :				
/			%	
Pressure :				
/	ô			
		Cal 2nd phasis :	Cal 2nd temp :	Cal 2nd value :
		automatic	automatic	automatic
		Loading	calibration	

Tout d'abord, la calibration actuelle est chargée.



<u>↓</u> <u>∎</u>	🖨 , 💎 🖹 👔 13:22
NomaSense 02	
Perform recalibration	
Calibration :	
dp 5m	Oxygen : Temperature :
Amplitude :	
/	%
Pressure :	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	Cal 2nd phasis : Cal 2nd temp : Cal 2nd value :
	automatic automatic automatic
Stop	Loading calibration

Les modifications sont enregistrées et la calibration est rechargée.



La calibration est vérifiée.

Si l'amplitude est inférieure à 10 000 µV après la recalibration, essayer de relancer la recalibration. Si le signal reste trop faible :

- La fibre optique peut être brisée et doit être changée
- Les capteurs d'oxygène sont trop vieux et doivent être changés
- La paroi de verre est trop épaisse et des capteurs d'oxygène de 10 mm doivent être utilisés.

2.2-4. Mesures

2.2-4.1. Compensation de la concentration en sucre et de la teneur en alcool

La concentration d'alcool et de sucre ont une incidence sur la solubilité de l'oxygène, qui est utilisée pour déterminer la valeur de l'oxygène dissous. Le NomaSense O₂ C300 compense automatiquement la quantité d'alcool et de sucre dans le liquide pour obtenir la valeur la plus précise et fiable de l'oxygène dissous.

2.2-4.2. Mesures rapides



• Sélectionner l'unité hPa, %O2 ou mg/L. Nous recommandons d'utiliser :

- mg/L pour mesurer l'O2 dissous dans un liquide

- hPa pour l'O2 gazeux.

ns une bouteille %O₂ peut être supérieur à 21% si la pression interne de la bouteille est supérieure à la pression atmosphérique.

• Sélectionner la bonne calibration. <u>Chaque capteur a sa propre calibration et l'utilisation d'une</u> calibration inappropriée conduit à des mesures inexactes.

• Les valeurs par défaut pour la concentration en sucre et en alcool en %vol sont respectivement 0g/L et 13 %vol. Ces valeurs peuvent être modifiées si nécessaire.

Appuyer sur

Cer la mesure.

www.vinventions.com

34

Vous pouvez modifier plusieurs paramètres dans le menu « Réglages de mesure »



Pression : nous recommandons de la maintenir en mode auto (utilisation du baromètre interne)

- Température : nous vous recommandons de la garder en mode automatique, mais vous pouvez entrer une

- valeur manuelle fixe si la sonde ne peut pas être utilisée (mireur par exemple)
- **Pas** : temps entre 2 mesures.

_

<u>∔</u> <u>+</u> <u></u>		Ο 🗸 🔍 📓 09:56
_		
Moocuromo	nte cottinge	
iviedsulerite	nis settings	
Pressure :	Temperature :	Interval :
Auto	Auto	1 Seconds 👻
O Manual	O Manual	
O Fixed	O Fixed	
	ouror a measurement (
		aunch measurement.

Les résultats sont affichés dans 2 cercles (oxygène et température) dans l'unité sélectionnée.

🖬 🔘 NomaSense 02				🛡 🖹 🔒 15:57
Type : Fast m O hPa on	neasurements		Sugar (g/L) :* 0	Alcohol (% vol) : * <u>13</u>
	Calibration :			Tomporture
past	✓ PSt3	•	Oxygen.	remperature.
	Amplitude :		0.4	220
	30000 µV		9.4 mg	L (23.0 °c/
	Pressure :		204.56	
	1019 mbar			
Ok D				
Appuyer sur	Ok	pour revenir	à l'écran d'accue	il.

Appuyer sur

pour relancer la mesure.

2.2-4.3. Autres mesures

À l'exception des « Mesures rapides », toutes les mesures sont enregistrées dans la base de données locale et dans le cloud.

Les mesures sont organisées en « séries ». Une série se compose de plusieurs mesures prises à un moment donné du processus œnologique, par exemple lors d'un transfert de vin ou d'une mise en bouteille.

Pour suivre un processus, sélectionnez l'étape du processus œnologique dans la colonne de gauche de la page d'accueil, puis appuyez sur « **Nouvelle série** ».

⊥⊥⊥ II NomaSense 02	Ģ •♥ 🖹 ü 13:49	⊥⊥⊥ ⊡ NomaSense O2	O , ▼ N, ŭ 134
Transfert	Calbrations	Transfert	New Serie
Filtration Bottling	Data	Filtration Bottling	Data
Ageing		Ageing	
Microoxygenation Fast measurements		Microoxygenation Fast measurements	
	_		
	区 府 🕲 📿 🖌		※ ※ ② C 、

2.2-4.3.1. Créer une nouvelle série

2.2-4.3.1.1. Saisir les paramètres de la série

= ● < < = = =									15:48
← Bottlin	ig								
Type of produc	t: Wine	▼ Bottle							
Name : *		<u> </u>							
Volume (cL) : *					Neck diam (mm) : *				
Alcohol (% vol)	:*				g/L):*				
									Ŷ
q ¹	W 2	е	r ⁴	t	у ⁶	u ⁷	i	9 0	p
а	S	d	f	g	h	j	k	I	
<u>+</u>	Z	Х	С	V	b	n	m		×
?123	,			E	English				

• Type de produit :
Il doit être choisi parmi 3 types de produits disponibles selon le moment du processus :

- Moût : pas d'alcool, pas de sucre à indiquer en g/L
- Alcool (Spiritueux) : niveau d'alcool à entrer en % vol, valeur par défaut de la concentration en sucre 0 g/L
- Vin : valeurs par défaut 0 g/L de sucre et 13 % vol d'alcool.

Pour les mesures de mise en bouteilles, un second type de produit devra être choisi entre la bouteille et le BIB.

- Un nom doit être donné à la série.
- D'autres paramètres dépendent du moment du processus sélectionné. Par exemple, le volume (cL) et le diamètre du col (mm) sont obligatoires pour la mise en bouteilles.
- Le lot n'est pas obligatoire, il permet de donner plus de détails sur le vin/moût/alcool lui-même.

				▼ 12
← Bottling				
Type of product :	Wine 💌 Bottle 💌			
Name : *	test	Batch :		
Volume (cL) : *	75	Neck diam (mm) : *	21	
Alcohol (% vol) : *	13	Sugar (g/L) : *	0	

2.2-4.3.1.2. Les points de contrôle

Un « point de contrôle » est un endroit où une mesure sera prise. Par exemple, pendant une mise en bouteilles, les mesures peuvent être prises à plusieurs endroits.

- Cuve initiale
- Mireur
- Bouteille
- ...

Les points de contrôle doivent être définis avant de commencer les mesures de la série. Ils peuvent être modifiés à tout moment comme expliqué plus loin. La définition du(es) point(s) de contrôle sera faite sur l'écran suivant :

	<u>∔</u> <u>∔</u> ⊠					🖨 🗸 💎 🖹 🔒 14:24
	← Bottling					
	Type of product : Wine	▼ Bottle				
	Name : * bottlin	g		Batch :		
	Volume (cL) : * 75.0			Neck diam (mm) : *	20.0	(2)
					(1)	Đ
					_	
	Control point :	Type :		Type of measurement :	Calibration :	
_	tank	Initial Tank	$\overline{\nabla}$	DO	✓ dp 5m ▼	
3	_sight glass	Sight Tank	∇	DO	💌 dp 5m 💌	
	bottle	Bottle	Ŧ	TPO	✓ HSO dp 5m	
					DO dp 5m 💌	
(8	7 6					(5)
					4	
						\mathbf{v}

(1) : Entrer un nouveau point de contrôle

2 : Supprimer le(s) point(s) de contrôle sélectionné(s) : les mesures seront supprimées

③ : Chaque ligne correspond à un seul point de contrôle. Il est possible d'avoir plusieurs points de contrôle avec le même type (par exemple, plusieurs bouteilles)

(4) : Annuler les modifications

(5): Sauvegarder les modifications

6 : Supprimer la série

(7) : Archiver la série : les mesures ne seront plus disponibles dans l'appareil, mais encore dans la base de données dans le cloud.

(8) : Accéder au tableau de toutes les mesures réalisées dans cette série. Certains paramètres de mesure (moment de mesure, espace de tête, volume du cône, volume de l'échantillon) peuvent être modifiés à partir de cet écran.

2.2-4.3.1.2.1. Type de point de contrôle (où ?)

Pour chaque process, les types de points de contrôle sont prédéfinis, ils doivent être choisis dans une liste.

Type de mesure	Type de point de contrôle accessibles		
	Cuve initale		
Transfert	Cuve finale		
	Mireur		
	Cuve initale		
Filtration	Cuve finale		
	Mireur		
	Cuve initale		
Canditionnament	Mireur		
Conditionnement	Bouteille		
	Bag in Box		
	Cuve		
F lavora	Barrique		
cievage	Bouteille		
	Bag in Box		
Miero ou coánchion	Cuve		
micro-oxygenation	Barrique		

Pour les points de contrôle de la bouteille ou du BIB : toutes les mesures effectuées à un moment donné sont moyennées dans des graphiques et des tableaux. Les mesures individuelles sont accessibles sur l'appareil (paragraphe 2.2-4.3.1.2) et dans le cloud.

2.2-4.3.1.2.2. Types de mesures (quoi ?)

Pour chaque point de contrôle, un type de mesure doit être défini. Plusieurs types sont disponibles :

- DO : oxygène dissous (mg/L)

- HSO : oxygène de l'espace de tête. Il est utilisé dans ce manuel pour concevoir également l'oxygène gazeux (hPa ou %O2)

- DO & HSO : oxygène dissous (mg/L) et oxygène de l'espace de tête (hPa or %O2)
- TPO : Quantité totale d'oxygène dans le contenant (mg/L), seulement pour la bouteille et la boîte dans le sac (BIB)



La TPO est la somme de la quantité d'oxygène dissous et d'oxygène de l'espace tête par volume de vin (exprimée en mg/L) dans un BIB ou une bouteille.

2.2-4.3.1.2.3. Sélectionner une calibration (comment ?)

Pour chaque « **point de contrôle** », un ou deux calibration (TPO et DO & HSO) doivent être sélectionnés, ces calibrations correspondent aux capteurs qui seront utilisés pour effectuer les mesures.

<u>Aque capteur a sa propre calibration et l'utilisation d'une calibration inappropriée conduit à des mesures</u>

Lorsque vous utilisez un piercing system, assurez-vous que le type de calibration est un piercing system dans la gestion des calibrations. Il permettra d'entrer le volume de l'échantillon HS dans la seringue et de calculer le HSO.

JE - Spronoet This	e + Dottie				
lame:* bott	ling		Batch :		
/olume (cL) : * 75.0)		Neck diam (mm) : *	20.0	
					0
Control point :	Type :		Type of measurement :	Calibration :	
tank	Initial Tank	$\overline{\nabla}$	DO	▼ dp 5m ▼	
sight glass	Sight Tank	$\overline{\nabla}$	DO	💌 dp 5m 💌	
bottle	Bottle	~	TPO	▼ HSO dp 5m ▼	
				DO dp 5m 💌	

2.2-4.3.1.2.4. Modify a control point

Toutes les informations du point de contrôle peuvent être modifiées si aucune mesure n'a été effectuée. La calibration ne peut être modifié que si des mesures ont été effectuées sur le point donné. Les mesures suivantes seront uniquement affectées par le changement de calibration.

Il est possible d'accéder aux paramètres de la série à partir de l'écran de résultats en appuyant sur

2.2-4.3.2. Lancer une mesure

2.2-4.3.2.1. DO or HSO

Pour mesurer, le point de contrôle et le moment de mesure doivent être définis dans l'écran suivant :

<u>+</u> <u>+</u> <u>m</u>			🖨 🗸 💌 📓 14:36
← NomaSense 02			
Type : Bottling	_		
bottling	🗠 🎟 🌌		
tank		Control points	Moment
1011×	(1)	tank (2)	Start 🔻
6		\bigcirc	Mesure en continu
5			
(T/ 4			
1			
0 Start Middle End			
DO		Interval : 1 Seconds	
sight glass		Temperature : Auto	Pressure : Auto
		End Data	Start
3.5			

(1) : sélectionner un point de contrôle à mesurer

± ± ■	0 ÷	💎 🖹 💈 15:49
← NomaSense 02		
Type : Bottling		
bottling		
	Control points Me	oment
tank	tank 🔻 Start	~
7	sight glass	
6	Me	sure en continu
лбщ	_	
2	_	
1		
0 Start Middle End	_	
DO	Interval : 1 Seconds	
sight glass	Temperature : Auto	Pressure : Auto
	Ford Data	Start
3.5		- Okai t

(2) : sélectionner un moment de mesure (dépend du processus. Par exemple, lors de la mise en bouteilles : début/milieu/fin/ horodatage ou texte personnalisé)





Ensuite, il faut définir le type de mesure :

(1) : sélectionner le type de mesure : DO or HSO

(2): pour effectuer une mesure continue (non disponible pour bouteille et BIB)

(3) : appuyer sur "Démarrer"

La calibration choisie pour le point de contrôle est automatiquement appliquée.

En mesure continue, il convient d'adapter l'intervalle de mesure à la durée du processus, par exemple une mesure toutes les 5 minutes peut être suffisante pendant un transfert de vin.

2.2-4.3.2.2. TPO (Total Package Oxygen)



Le TPO est la somme de la quantité d'oxygène dissous et d'oxygène de l'espace tête par volume de vin (exprimée en mg/L) dans un BIB ou une bouteille.

2.2-4.3.2.2.1. TPO en Bouteille avec le piercing system

Voir la note d'application 3.2-2.1

2.2-4.3.2.2.2. TPO en bouteilles avec les capteurs d'oxygène

Attendre au moins 40 minutes après l'embouteillage pour la mesure de la DO avec des capteurs d'oxygène.

Voir la note d'application Erreur ! Source du renvoi introuvable.

2.2-4.3.2.2.3. TPO pour BIB équipé de robinet

Voir la note d'application 3.3-

2.2-4.3.3. Résultats

Les résultats peuvent être affichés sous forme de graphiques ou de tableaux. Il est possible de passer d'une vue à l'autre en appuyant sur les icônes suivantes :

Tableau	
Graph	
	Règles expertes
	2

Les résultats sont toujours regroupés par points de contrôle.

2.2-4.3.3.1. Vue graphique

Une fois que le point de contrôle a au moins une mesure, un graphique est affiché pour le point de contrôle avec DO (mg/L), TPO (mg/L) et/ou HSO (hPa) dans l'axe des y et le moment de la mesure dans l'axe des x.

Si plusieurs mesures sont effectuées sur un point de contrôle au même moment, la moyenne de leur résultat est affichée dans le graphique. Si le nombre de mesures pour un point de contrôle donné est supérieur à 3, les écarts-types sont affichés sur le graphique.

Pour le BIB et les points de contrôle de la bouteille, la moyenne et l'écart-type sont automatiquement calculés pour les mesures effectuées au même moment, même si vous créez plusieurs points de contrôle (par exemple bouteille 1, bouteille 2...).



+ écart type, représenté autour de la moyenne (barre du graphique)

Si plusieurs graphiques sont affichés, il est possible de passer d'un graphique à un autre en faisant glisser votre doigt sur l'écran.

Pour les mesures en continue, une courbe s'affiche.

2.2-4.3.3.2. Vue tableau



Une fois que le point de contrôle a au moins une mesure, un tableau est affiché pour le point de contrôle avec TPO (mg/L), DO (mg/L) et/ou HSO (hPa).

Si plusieurs mesures sont effectuées sur un point de contrôle au même moment, la moyenne est affichée dans le tableau. Si le nombre de mesures est supérieur à 3, le pourcentage de variation est affiché dans le tableau.

Pour le BIB et les points de contrôle de la bouteille, la moyenne et l'écart-type sont automatiquement calculés pour les mesures effectuées au même moment, même si vous créez plusieurs points de contrôle (par exemple bouteille 1, bouteille 2...).

Si plusieurs tableaux sont affichés, il est possible de passer d'un tableau à un autre en faisant glisser votre doigt sur l'écran.

2.2-4.3.3.3. Règles expertes

Quand l'icône

devient rouge, cela signifie que les règles expertes ont été affichées. Appuyer sur l'icône

pour voir les règles.



2.2-4.3.4. Accès aux mesures précédentes

Il est possible d'accéder aux mesures précédentes au moyen du menu « **données** ». Il est accessible à partir de l'écran d'accueil ou de l'écran des résultats. Appuyer sur le nom d'une série ouvre l'écran des résultats de cette série.

± ± •	🖨 + 🛡 🖹 🖞 09:36
NomaSense 02	
Transfert	Calibrations
Filtration	
Bottling	Data
Ageing	
Microoxygenation	
Fast measurements	
	•
	网络 🖓 🛈 🖍



 ▲ Data Bottling bib sales sales	± ± ■	👄 🗸 🔍 📓 12:35
bib Bottling 2022.06.08 Bottling sales Bottling bottling Bottling testdebug Bottling co22.05.13 Bottling testtpodo Bottling co22.05.13 Bottling test Bottling co22.05.13 Bottling	← Data	
sales Bottling bottling Bottling testdebug Bottling 2022-05-13 Bottling testtpodo Bottling 2022-05-13 Bottling test Bottling 2022-05-06 Bottling	bib 2022-06-08	Bottling
bottling Bottling testdebug Bottling 2022-05-13 Bottling testtpodo Bottling 2022-05-13 Bottling test Bottling 2022-05-06 Bottling	sales 2022-06-08	Bottling
testdebug Bottling 2022-05-13 Bottling 2022-05-13 Est test Bottling 2022-05-06 Bottling	bottling	Bottling
testtpodo Bottling 2022-05-13 test Bottling 2022-05-06	testdebug 2022-05-13	Bottling
test Bottling 2022-05-06	testtpodo 2022-05-13	Bottling
	test 2022-05-06	Bottling
testbib040522 Bottling	testbib040522	Bottling



Une série n'est jamais terminée, il est toujours possible d'ajouter des mesures à une série.

2.2-4.3.5. Accès ou modification des données brutes

Pour modifier les données brutes, ouvrer la série dans la liste des séries et cliquer sur l'icône « crayon » :



Alors appuyer sur

pour accéder à la liste complète des mesures effectuées dans la série.

± ± ⊾				● - ▼ № 2
← Bottling				
Type of product :	Wine 💌 Bottle			
Name : *	sales	Batch :		
Volume (cL) : *	75.0	Neck diam (mm) : *	21.0	
				0 0
Control point :	Туре :	Type of measurement :	Calibration :	
	Initial Tank	- 00		
tank		÷ 00	✓ dp 5m ▼	L
tank bottle	Bottle	✓ D0 ✓ TP0	✓ dp 5m✓ HSO dp 5m✓	

± ± ⊑					0	🔻 🔍 📱 12:57
← NomaSense 02						
Type : Bottling						
sales						
Timestamp :	Control point :	Moment of measurement:	Type of measurement :	V٤		
2022-06-08T12:22:14	tank	End	DO	8.5	unctuelle	
2022-06-08T12:21:59	tank	Middle	DO	8.4	Ponctuelle	
2022-06-08T12:10:14	bottle	Start	TPO	11.4	Ponctuelle	
2022-06-08T12:10:10	bottle	Start	DO	8.5	Ponctuelle	
2022-06-08T12:09:59	bottle	Start	TPO	10.8	Ponctuelle	
2022-06-08T12:09:38	bottle	Start	DO	8.5	Ponctuelle	
2022-06-08T12:06:27	bottle	Start	HSO	266.5	Ponctuelle	
2022-06-08T12:05:26	bottle	Start	HSO	247.9	Ponctuelle	
2022-05-25T08:49:37	bottle	Start	TPO	11.3	Ponctuelle	
2022-05-25T08:48:48	bottle	Start	DO	9.0	Ponctuelle	

Chaque ligne est une mesure. Elles sont classées par horodatage du plus récent au plus ancien.



⊥⊥⊥ ⊡			🖨 🗸 🗮 📓 12:57
Modif	y a measurement.		
Control point	t : Moment of n	neasurement:	Temperature :
tank	 Start Middle End Timestamp Custom text 	▼ 25.6 °C	
2022/09/20100-40-40	oute det		80

Seuls certains paramètres de la mesure peuvent être modifiés : moment de la mesure, espace de tête, volume du cône, volume de l'échantillon.



<u>↓</u> <u>↓</u> ■		🖨 🗸 💎 🖹 🔓 12:58
Modify a meas	surement.	
Control point :	Moment of measurement:	Temperature :
bottle 👻	Start 👻	25.6 °C
HeadSpace (mm)	Sample volume (mL)	J .
<u>ko.o</u>	2.0	
		89
2022/00/20100/40/40 Doutle	Start DO	9.0 FORCIDENCE

 ⊥ ⊥ □ ✓ NomaSense 02 						• •	🖹 🖥 12
Type : Bottling sales						Ì	\bigcirc
Timestamp :	Control point :	Moment of measurement:	Type of measurement :	Value:	Spot/Cont :		
2022-06-08T12:22:14	tank	End	DO	8.5	Ponctuelle		
2022-06-08T12:21:59	tank	Middle	DO	8.4	Ponctuelle		
2022-06-08T12:10:14	bottle	Start	ТРО	11.4	Ponctuelle		
2022-06-08T12:10:10	bottle	Start	DO	8.5	Ponctuelle		
2022-06-08T12:09:59	bottle	Start	ТРО	10.8	Ponctuelle		
2022-06-08T12:09:38	bottle	Start	DO	8.5	Ponctuelle		\checkmark
2022-06-08T12:06:27	bottle	Start	HSO	266.5	Ponctuelle		
2022-06-08T12:05:26	bottle	Start	HSO	247.9	Ponctuelle		
2022-05-25T08:49:37	bottle	Start	ТРО	11.3	Ponctuelle		
2022-05-25T08:48:48	bottle	Start	DO	9.0	Ponctuelle		

Il est possible de supprimer une mesure en cochant la case à la fin de la ligne pour une ou plusieurs mesures et en

appuyant sur l'icône

2.2-4.3.6. Modifier une série

2.2-4.3.6.1. Ajouter un point de contrôle

Pour ajouter un point de contrôle dans une série, cliquez sur l'icône « crayon »(1) sur l'écran des résultats :

WQS Nomasense O2 C300



Suivre ensuite la procédure décrite au paragraphe Erreur ! Source du renvoi introuvable.

2.2-4.3.6.2. Modifier une calibration

Il est possible de modifier la calibration liée à un point de contrôle. Cliquer sur l'icône de crayon sur l'écran de résultats, puis modifier la calibration sélectionnée pour le point de contrôle.

Seules les nouvelles mesures seront affectées par le changement.

2.2-4.3.6.3. Supprimer un point de contrôle

Il est possible de supprimer un point de contrôle, mais toutes les mesures liées au point de contrôle seront supprimées.

Cliquer sur l'icône « crayon » de l'écran de résultats. 1) Cocher la case à la fin de la ligne du point de contrôle et 2)

appuyer sur l'icône 🖤

⊥⊥ La - Bottling			e) 💎 🖹 🔓 12:57
Type of product :	Wine 🔻 Bottle			
Name : *	sales	Batch :		
Volume (cL) : *	75.0	Neck diam (mm) : *	21.0	
				•
Control point :	Туре :	Type of measurement :	Calibration :	
tank	Initial Tank		✓ dp 5m ▼	
bottle	Bottle	→ TP0	✓ HSO dp 5m ▼	
			DO dp 5m 💌	
¢ (e	3 Ø

Confirmer en répondant à la question du message.

⊥⊥⊥ ⊥ ← Bottling							🖨 🕈 🔍 🔒 15:02
Type of product :	Wine 👻	Bottle					
Name : *	sales		Batch :				
Volume (cL) : *	75.0		Neck diam (mm) : *	21.0			
Control point : tank		Do you want to su Selected control points available.	ppress control point(s) and linked measurements, w)? vill no longe	er be		<u>(</u>]
bottle				NO	YES	* *	U
4)				(

2.2-4.3.6.4. Modifier le type de produit

Il est toujours possible de changer le type de produit (vin, moût, alcool/spiritueux). Toutes les mesures seront recalculées avec la bonne compensation d'alcool et de sucre.

Cliquez sur l'icône « crayon » sur l'écran de résultats, puis modifiez le type de produit dans la zone ①.

<u>↓</u> <u>↓</u> ■					Ο 🗸 📉 📓 12:57
← Bottling					
Type of product. Wine Name : *	▼ Bottle		Batch :		
Volume (cL) : * 75.0			Neck diam (mm) : *	21.0	
					0
Control point :	Туре :		Type of measurement :	Calibration :	
tank	Initial Tank	~	DO	マ dp 5m ▼	
bottle	Bottle	∇	TPO	▼ HSO dp 5m ▼	
				DO dp 5m 👻	
	_				
	-				

2.2-4.3.6.5. Ce qui ne peut pas être modifié

Une fois qu'une mesure a été faite sur un point de contrôle, il n'est plus possible de modifier :

- Le type de point de contrôle (dépend de l'étape du processus : cuve initiale, cuve finale, cuve, BIB, bouteille, mireur, barrique, etc.)

- Le type de mesure lié à un point de contrôle (DO, HSO, DO&TPO, HSO)
- Type de contenant (bouteille ou BIB) lors d'une mise en bouteilles ou BIB.

Cependant, vous pouvez ajouter un nouveau point de contrôle à tout moment avec les bons types.

2.2-5. Paramètres

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône

⊥⊥ ⊥ □ ● NomaSense 02	O 🛡 🖹 14:47
Transfert	Calibrations
Bottling	Data
Ageing	
Microoxygenation	
Quick measurements	

A

2.2-5.1. Paramètres Wifi

2.2-5.1.1. Par l'intermédiaire de l'application

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône

J	

.

<u>↓</u> <u>↓</u>		🗢 🗸 🗮 🚺 09:11
← Settings		
WIFI settings	Account configuration	Automatic backlight
Local samples synchronization	Familiar name of the device	Units settings
Measurements settings	Calibrations	
Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :		NomaSense02-Android-2.1 d7c35b3acefd4c54 (c300_manu) / root 20 2022-06-21 09:10:01

Appuyez sur "Paramètres WIFI " pour définir la connexion WIFI.

2.2-5.2. Par l'intermédiaire d'un Android







		O 🕈 🖹 🔒 09:27
۹	Search settings	
Ê	Set screen lock Protect your device	
Ċ	Use fingerprint Unlock with your finge	
•	Do not disturb is on (+3 🗸
•	Network & Internet WI-Fi, mobile, data usage, hotspot	
[00	Connected devices Bluetooth, Cast	
000 000 000	Apps & notifications Permissions, default apps	
	Battery 42% - charging	
Ф	Display Wallpaper, sleep, font size	
•	Sound Volume, vibration, Do Not Disturb	
	Storage 17% used - 53.30 GB free	
Ô	Security & location Screen lock, fingerprint	

l







2.2-5.3. Configuration du compte



Dans le menu des paramètres, appuyez sur « **Configuration du compte** ».



🕈 🔍 🔋 09:30 Enter the master account: nter the master login Enter the master password CANCEL ок J 2 3 4 6 7 8 t i. q W е у u 0 р I s d f h j k а g ♠ z С ٧ b n m × Х 5 ?123 \oplus English .

Pour créer un compte, vous devez saisir les identifiants d'un compte maitre : veuillez contacter nimescenter@vinventions.com

2.2-5.4. Gestion de la luminosité

Il est possible de changer le réglage de la luminosité dans l'application. Il permet de régler un temps d'inactivité avant de diminuer la luminosité. Pour économiser la batterie, nous conseillons de définir une durée avant l'assombrissement, en particulier pour les mesures en continue.

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône

- Appuyez sur « Luminosité automatique ».

<u>↓</u> <u>↓</u>		🖨 🗸 🗮 📮 09:11
← Settings		^
WIFI settings	Account configuration	Automat
Local samples synchronization	Familiar name of the device	Units settings
Measurements settings	Calibrations	
Type of device : Device serial number /user : App version : Last synchronization :		NomaSenseO2-Android-2.1 d7c35b3acefd4c54 (c300_manu) / root 20 2022-06-21 09:10:01

Pour définir une durée avant l'assombrissement, décochez la case « Ne jamais diminuer automatiquement la luminosité ».







2.2-5.5. Synchronisation des échantillons

La synchronisation des données est automatique lorsque l'appareil est connecté à Internet par WiFi. Cependant, il est possible de forcer la synchronisation des données en accédant au menu de configuration, puis en appuyant sur « Synchronisation des échantillons locaux ».





Une fois la synchronisation terminée, un message « **Toutes les données synchronisées** » apparaîtra à la dernière ligne de l'écran.

2.2-5.6. Définir un nom familier de l'appareil

Si vous avez plusieurs appareils, un nom familier peut être défini pour chacun. Cela facilite l'identification de l'origine des données sur les fichiers d'exportation, en plus du numéro de série de l'appareil.



ŦŦ	······															•		09:	11
	Settin																		
				Ē	F amili a Enter fai	ar na miliar r	me name for	this de	evice.										
				c30	0_ <u>dev</u> t	t						<u> </u>		_					
											CA	NCEL	SAVE						
	Local	samples s	ynchroni	zation			F	amiliar	name of 1	he devi	се				Units se	ettings			
			deft						debt						sect				Ļ
q	1	W	2	е	3	r	4	t	5	у	6	u	7	i	8	0	9	р	0
	а		S		d		f		g		h		j		k		Ι		
4			Z		Х		С		V		b		n		m		4	×	
?	123		,						E	Inglis	sh								

2.2-5.7. Paramétrage des unités

Il est possible de sélectionner des unités pour :

- HSO : hPa ou %O2
- Température : °C Celsius ou °F Fahrenheit

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône



.



• •

2.2-5.8. Paramétrage des mesures

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône

Yez ensuite sur les "Paramètre des unités."

Il est possible d'ajuster les paramètres de mesure :

• **Pression** : automatique (utilisation du baromètre interne) /manuelle (pression demandée à chaque mesure) /fixe (même pression sera utilisée pour toutes les mesures). Nous conseillons d'utiliser le mode « auto ».

• **Température** : automatique (utilisation de la sonde de température PT100) /manuel (la température est demandée à chaque mesure) /fixe (la même température sera utilisée pour toutes les mesures). Lorsque la sonde de température ne peut pas être utilisée (par exemple, la mesure à l'aide d'un mireur), utiliser une température manuelle ou fixe.

• **Pas** : temps entre deux émissions de lumière par l'appareil. En mesure continue, cet intervalle doit être modifié pour éviter une grande quantité de données. Lors d'un transfert, une mesure toutes les 5 minutes suffit, cette durée doit être adaptée à la durée du processus.

<u>+</u> <u>+</u>		🖨 🗸 🔍 📓 09:11
← Settings		
WIFI settings	Account configuration	Automatic backlight
Local samples synchronization	Familiar name of the device	Units settings
Measurement settings	Calibrations	
Type of device :		NomaSense02-Android-2.1
Device serial number /user :		d7c35b3acefd4c54 (c300_manu) / root
App version :		20
Last synchronization :		2022-06-21 09:10:01



2.2-5.9. Calibrations

Pour accéder au menu des paramètres, appuyez sur l'icône.

Choisissez ensuite « Calibrations ».



Pour plus de détails, voir le paragraphe 2.2-3

2.3- WQS enology portal

Toutes les mesures effectuées avec le NomaSense O₂ C300 (sauf les mesures rapides) sont enregistrées dans une base de données sur le cloud.

Avec le lien ci-dessous et vos identifiants personnels, vous pouvez accéder à vos données

https://vinventions.enologyportal.wqs.wine

Si vous avez perdu vos identifiants, contactez nimescenter@vinventions.com

WINE QUALITY SOLUTIONS				
Login root	Password			
LOGIN FORGOT PASSWORD?				
	EXPORT DATA			
What type of data do you want to export? O NomaSenseO2 O PolyScan	• Select the parameters then start the export to download a data file.			
Select the device(s) you want to export data from You must select a type to view available devices.				
Choose the date range during which the measurements to be exported were taken: From 07/08/2022 To 07/09/2022				
EXPORT DATA				

Sélectionnez NomaSense O₂, sélectionnez un intervalle de date et appuyez sur "Exporter les données".

2.4- Code erreurs et dépannage

2.4-1. Erreurs et alertes

2.4-1.1. Erreurs (Exemples codes erreurs)

Code erreur	Erreur	Description	Résolution
EO	Pas de PT100	Aucune sonde température PT100 connectée à l'appareil ou sonde PT100 mal connectée	Brancher le capteur de température ou utiliser une température manuelle/fixe
El	Pas de capteur	Aucun capteur n'est connecté (Amplitude < 1000)	Connecter une sonde à immersion ou placer la fibre optique près du capteur d'oxygène.
E2	Amplitude du signal trop faible	Amplitude du signal < 3000	Amplitude du signal < 3000 Effectuer une recalibration.
E3	Non attribué	-	-
E4	Amplitude de référence hors plage	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E5	Saturation	Avertissement : Lumière ambiante ou puissance du signal trop élevée (la mesure fonctionne toujours correctement !)	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E6	Dépassement de référence	L'intensité de référence est trop élevée.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E7	Dépassement de signal	L'intensité du signal est trop élevée.	Effectuer une recalibration.
E8	Non attribué	-	-
E9	Erreur PME	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E10	Défaut du capteur de pression	Capteur de pression hors service.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com Vous pouvez utiliser le mode "manuel"
E11	Température trop élevée	La température maximale autorisée est atteinte.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E12	-	-	-
E13	Dépassement du compteur d'impulsions	Le compteur d'impulsions a atteint la limite de dépassement du compteur d'impulsions.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
E14	Capteur de température non disponible	Le capteur de température a été activé mais il n'est pas présent sur l'appareil.	Brancher la sonde de température ou utiliser une température manuelle/fixe

E15	Capteur de pression non disponible	Le capteur de pression a été activé mais il n'est pas présent sur l'appareil.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com Vous pouvez utiliser le mode "manuel".
-----	---------------------------------------	--	--

2.4-1.2. Alertes

Code	Alerte	Description	Résolution
wo	Valeur d'oxygène négative	Le calcul de l'oxygène a donné une valeur négative. Cela peut se produire si aucun capteur n'est connecté ou si les valeurs de calibration sont incorrectes.	Connecter un capteur ou effectuer un réétalonnage
W1	Non attribué	-	-
W2	Valeur trop faible	La valeur de mesure est inférieure à la valeur minimale donnée.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
W3	Valeur trop élevée	La valeur de mesure est supérieure à la valeur maximale donnée.	Contacter l'équipe de maintenance : nimescenter@vinventions.com
W4	Non attribué	-	-

2.4-1.3. Autres erreurs

Les autres erreurs ont des codes d'erreur spécifiques, veuillez les noter et contacter les équipes de maintenance : nimescenter@vinventions.com.

2.5- Informations générales et précautions

- L'appareil n'est pas étanche : ne pas immerger l'appareil ou l'asperger d'eau.
- Utilisez toujours le chargeur fourni avec l'appareil pour charger la batterie.
- Lorsque l'appareil est inutilisé, veuillez le conserver dans une pièce sèche et tempérée.

3. Applications Note

3.1- Comment coller un capteur d'oxygène

3.1-1.1. Matériel nécessaire



Où les capteurs d'oxygène doivent-ils être collés ?

Utiliser un marqueur noir pour marquer la bouteille (limite supérieure et inférieure) pour s'assurer que les capteurs d'oxygène soient collés au bon endroit dans la bouteille (surtout pour l'espace de tête).

3.1-2. Préparation de la colle



Verser une petite quantité de colle à l'intérieur de la seringue (taille d'un pois)

Replacer le piston de la seringue

3.1-3. Préparer le capteur d'oxygène





Placer le capteur sur la spatule (face rouge vers le haut).

Évitez de toucher le capteur avec vos doigts.





Avec la seringue, verser une petite quantité de colle silicone sur le capteur, sur la face rouge. (la moitié de la taille d'un grain de riz)

70

3.1-4. Coller les capteurs





Avec la spatule, placez le 1^{er} capteur d'oxygène dans la bouteille, face rouge contre le verre.

Appliquer une pression modérée pour coller le capteur d'oxygène et assurer une bonne répartition de la colle.

Attendre au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

Pour le collage du 2^{ème} capteur dans le col de la bouteille :

Tracer un 1^{er} trait, avec le marqueur noir, au niveau de la hauteur de remplissage et un 2ème trait au niveau de la longueur du bouchon + 2 mm

Placer le second capteur à l'intérieur du col entre les deux marques

Attendre au moins 30 minutes avant de l'utiliser.

3.2- TPO en bouteille



La TPO est la somme de la quantité d'oxygène dissous et d'oxygène de l'espace tête par volume de vin (exprimée en mg/L) dans un BIB ou une bouteille.

3.2-1. Configurer l'appareil

La mesure TPO (oxygène total du colis) n'est disponible que dans le menu « Conditionnement ».




Sélectionner la bouteille ou le BIB dans la liste déroulante.



Entrer un nom pour la série, le volume des bouteilles et le diamètre du goulot d'étranglement interne (considérez le diamètre du goulot de la bouteille dans l'espace de tête de la bouteille. Il est souvent de 21 mm).













Sélectionner TPO dans la liste déroulante « **Type de mesure** ».

73



3.2-2. Prendre des mesures

3.2-2.1. TPO avec le piercing system / DO avec la sonde à immersions

- Branchez la fibre optique longue ou courte sur l'appareil
- Brancher la sonde de température.
- Mesurer la hauteur de l'espace de tête en mm avec l'équerre.





Sélectionner le point de contrôle (type de bouteille) à mesurer.



Saisir le volume de l'échantillon HS à prélever dans la seringue en mL et l'espace de tête en mm. Noter que l'espace libre peut être saisi avant la mesure HSO, après la mesure HSO ou après la mesure DO.



Appuyer sur "Démarrrer"	



Sélectionner ou saisir un moment de début/milieu/fin de mesure ou un numéro de bouteille comme texte personnalisé ou horodatage.



Percer le bouchon avec le Piercing System jusqu'à ce que les trous de l'aiguille soient à l'intérieur de l'espace de tête.

Monter et descendre le piston de la seringue de 3 à 4 fois. Échantillonner le volume d'échantillon souhaité et maintenir le piston.



Placer la fibre optique sur le capteur d'oxygène de la seringue. La sonde de température doit être placée dans l'air. Une fois que la valeur est stable, la mesure s'arrête automatiquement.



3.2-2.2. Avec des capteurs à oxygène

• Placer les bouteilles avec 2 capteurs à oxygène sur la ligne d'embouteillage, et recueillir ces bouteilles après l'embouteillage.

• Attendre au moins 40 minutes avant de faire la mesure d'oxygène dissous : les capteurs d'oxygène doivent s'équilibrer avec le vin.

• Mesurer la hauteur de l'espace de tête en mm avec l'équerre



76

- Brancher la fibre optique longue ou courte sur l'appareil.
- Brancher la sonde de température.







Entrer l'espace de tête en mm. Noter que l'espace de tête peut être saisi avant la mesure HSO, après la mesure HSO ou après la mesure DO.



Sélectionner un moment de mesure : début/milieu/fin ou numéro de bouteille sur le texte personnalisé ou horodatage.



Placer la fibre optique sur le capteur d'oxygène collé dans l'espace libre. La sonde de température doit être placée dans l'air. Une fois la valeur stable, la mesure s'arrête automatiquement.



pour lancer la mesure de la DO.

3.2-3. Résultats



Les résultats sont affichés dans un graphique avec TPO/DO et HSO. Pour chaque moment de mesure, les valeurs moyennes (l'écart type est affiché si le nombre de bouteilles est supérieur à 2).



Une vue en tableau est également disponible, une ligne par moment de mesure avec DO, HSO et TPO.

Le coefficient de variation s'affiche si le nombre de bouteilles est supérieur à 2 pour un moment de mesure.



Il est possible d'accéder à toutes les mesures individuelles en appuyant sur l'icône « crayon » et l'icône « microscope ».



Il est possible de modifier certains paramètres (comme hauteur d'espace de tête) pour une mesure donnée en appuyant sur le crayon à la fin de la ligne.

3.3- TPO des Bag in Box

3.3-1. Matériel nécessaire

Bouchon transparent Vitop



Capteur d'oxygène PSt3 (1 par bouchon)









Sonde de température

Fibre optique





BIB « Cone meter » de Performance BIB



3.3-2. Préparer le bouchon Vitop

Coller un capteur d'oxygène à l'intérieur du bouchon transparent Vitop.



CONSEIL: Poncer légèrement l'extérieur du bouchon Vitop avec du papier de verre pour faciliter son retrait du BIB après le remplissage.



3.3-3. Préparer la poche du BIB

• Avant le remplissage du BIB, retirer le robinet Vitop de la poche pour installer le bouchon Vitop transparent équipé d'un capteur à oxygène.

• Récupérer la poche équipée après remplissage.

3.3-4. Préparer NomaSense O2 C300

La mesure TPO (oxygène total) n'est disponible que dans le menu « Conditionnement ».



Sélectionner le menu « Conditionnement » et appuyez sur « Nouvelle série »."

C ⊂ Bottling Type of product: Wire ∽ Bottl			ا 1430 🖹 🕈 کې د
Name :* Mutt g sau220621 Volume (cl.) : * Spirit		Batch :	
1	2	3	-
4	5	6	,
7	8	9	
	0	English	

Sélectionner le type de produit (moût/vin/alcool) dans la liste déroulante Entrez/modifiez la teneur en alcool et la concentration en sucre



Sélectionner BIB dans la liste déroulante.

_				
				👄 🗸 🖤 🖹 📱 14:09
← Bottling				
Type of product :	Wine 🔻 Bottle 🔻			
Name : *	bottling sau220621	Batch :	13023456	
Volume (cL):*	75	Neck diam (mm) : *	22	

Entrer un nom/volume pour la poche de BIB.

➡ ← Bottling				🖨 🗸 🗮 📓 14:09		- Bottling					● †▼ 1 18 🔒 148	19
Type of product : Name : * Volume (cl.) : *	Wine v Bottle v bottling sau220621 75	Batch : Neck diam (mm) :*	13023456			Type of product : Name : * Volume (cl.) : *	Wine v pottling sau2200 75.0	Bottle 👻	Batch : Neck diam (mm) : *	13023456 22.0		
						Control point :		Туре:	Type of measurement :	Calibration :		
				8	,	4			Recording in progress		80	

Appuyez sur « Valider ».

Appuyez sur « Ajouter » pour créer un point de contrôle.



Entrez un nom et sélectionnez « BIB » dans la liste déroulante.

Sélectionnez TPO pour le type de mesure.



Sélectionnez les calibrations à utiliser pour DO et pour HSO.



L'appareil est maintenant prêt pour la mesure. Et toutes les mesures seront enregistrées dans cette série.

Et appuyez sur « Valider ».

3.3-5. Réaliser des mesures



La première mesure est toujours HSO



Sélectionner ou saisir un moment de la mesure début/milieu/fin ou numéro de BIB comme texte personnalisé ou horodatage.



Placer la pochette de façon à ce que le bec soit en contact avec la bulle dans la poche. Placer la sonde de température dans l'air ambiant ou saisir manuellement la température ambiante dans le menu des paramètres.



Appuyer sur Démarrer.		



Placer la fibre optique sur le capteur d'oxygène.



Mesurer le volume du cône. Placer le sachet sur une surface plane et appuyez-le modérément pour former le cône.

Si vous utilisez une pochette non transparente, vous devez enlever la couche non transparente. Rouler la pochette entre vos doigts pour séparer les couches.



Appuyer sur OK pour enregistrer la mesure.

www.vinventions.com



La mesure s'arrête automatiquement lorsque la valeur est stable.



Entrer le volume du cône. Il est également possible d'entrer le volume du cône après la mesure de la DO ou avant la mesure HSO.

■ ← 1	lomaS	ense O2							e	• 10 ₽	14:47
Type bottlin Bottle	: Bot ng sa	tling u220621		2	■ 2	7	Control points		Start	toment	
(ndu) OSH	240 200 160 120 80 40 0						HSO HeadSpace (mm)				
		HS0	aan				Interval : 1 Second Temperature : Aut End Da	o a		Pressure : A Start	uto

Appuyer sur l'icône de la bouteille rouge pour lancer la mesure de la DO. Récupérer un BIB de la ligne sans capteur, verser un peu de vin dans un seau et placer la sonde de température dans ce vin.

Ou entrer manuellement la température du vin dans le menu des paramètres.



Sélectionner le BIB à mesurer (selon l'horodatage de l'ASS) et appuyez sur « Démarrer » et « OUI ».



Faire couler un peu de vin pendant la mesure pour obtenir une valeur correcte.



Placer la fibre optique sur le capteur de point en contact avec le vin. Une fois que la valeur est stable mesure s'arrête automatiquement. À la fin de la mesure, appuyez sur OK



3.4- Audit d'une ligne d'embouteillage

3.4-1. Où, quand et quoi ?

Pour vérifier les performances d'une ligne d'embouteillage, des mesures doivent être effectuées à plusieurs endroits et à plusieurs moments.



Point de contrôle	Début	Milieu	Fin
Cuve initiale	DO mg/L	DO mg/L	DO mg/L
Mireur	HSO hPa ou % O2 DO mg/L	DO mg/L	DO mg/L
Bouteille/BIB	TPO mg/L 🔶	TPO mg/L 🔶	TPO mg/L

🛃 d'avoir

Fetement recommandé

3.4-2. Combien de bouteilles?

3.4-2.1. Au début de l'embouteillage

Prendre les bouteilles 2 par 2.

- 2 premières bouteilles
- Après 2 tours des têtes de remplissage
- Après 4 tours des têtes de remplissage
- Après 8 tours des têtes de remplissage
- Après 12 tours des têtes de remplissage

- Après 16 tours des têtes de remplissage
- Après 20 tours des têtes de remplissage

3.4-2.2. Au milieu de l'embouteillage

- Prendre 12 à 20 bouteilles (dépend du nombre de têtes de bouchage sur la ligne)
- Recueillir les bouteilles consécutives
- Identifier la tête de bouchage de la première bouteille
- Si le processus d'embouteillage est long, cette étape peut être répétée deux fois.

3.4-2.3. A la fin de l'embouteillage

Prendre les bouteilles 2 par 2.

- 700 bouteilles avant la fin
- 500 bouteilles avant la fin
- 200 bouteilles avant la fin
- Dernier tour avant la fin

3.4-3. Mesures complémentaires

Point de contrôle	Début	Milieu	Fin
Concentration de CO ₂	Charava hautaille	4 bouteilles (min, max et	Charava havtailla
	échantillonnée	TPO)	échantillonnée
Pression dans la bouteille (non compatible avec le piercing system TPO)	Chaque bouteille échantillonnée		Chaque bouteille échantillonnée

3.5- Vérifier l'inertage des tuyaux

- Placer mireur sur le tuyau avec un capteur Pst3 de 10 mm de diamètre.
- Injecter le gaz inerte à l'intérieur du tuyau et effectuer une mesure continue (intervalle de mesure faible : 2 secondes par exemple)
- Créer une série avec un point de contrôle de type mireur et un type de mesure HSO (ou HSO & DO si vous souhaitez mesurer DO dans le vin sur le même mireur par la suite)
- Une fibre optique 2 SMA peut être utilisée avec un adaptateur pour mireur pour effectuer des mesures continues (cf photo de droite ci-dessous).







Sélectionnez le point de contrôle et le moment de la mesure (début ou horodatage)





Sélectionnez HSO et mesure continue et appuyez sur Start.

. •		😑 , 🐨 🖹 💈 07:39
NomaSense 02		
Type : Transfert transfer		sight glass
Calibration :		Δ.
tiers	240	
Amplitude :	200	
24405 µV	160	
Pressure :	120	
1011 mbar	80	
Temperature :	40	
Stop		Measurement in progess. Press the STOP button to stop measurement.

Placez la fibre optique sur le capteur ou utilisez l'adaptateur pour mesure en continu sur mireur. Appuyez ensuite sur « Stop » et « Save ».

3.6- Recalibrer un capteur

Dans "calibration"/ Gestion des calibrations : il est possible de voir l'état de la calibration :

- Dradau rouge, la dernière vérification de calibration n'a pas réussi 🗲 la recalibration est nécessaire.
- Drapeau orange : la calibration n'a pas été vérifiée depuis longtemps.
- Pc. Drapeau : la calibration est OK.

Avant de recalibrer un capteur, placez le capteur et la sonde de température dans la salle où vous le recalibrerez pendant une demi-heure. Il permettra au système d'être parfaitement équilibré et assurera les meilleures conditions pour le réétalonnage. Le capteur doit être sec.

Connecter la sonde de température à l'appareil pour utiliser la correction automatique de la température.

• Brancher la sonde à immersion à calibrer ou une fibre optique.

÷	Calibrations	🗢 💎 🖹 ያ 08:56
С	alibrations	
	Enter a new calibration Calibration	
	Chrok a salbration Perform recalibration	
0	uvrir le menu Calibration	



Dans la liste déroulante, sélectionner la calibration à contrôler.

Perform recalibration	🗢 + 🖤 🖹 🖁 08:57
Calibration :	Batch :
dp 5m 🖌 PSI3 V	24 Temperature :
<u>եր</u> 5m	Pressure :
	🗹 Auto
Place temperature sensor and oxypen sensor in air and press start.	End Set CAL AIR

Laisser la pression et la température en mode automatique. Il est possible de saisir une valeur pour ces paramètres, mais il est préférable d'utiliser le capteur intégré pour la pression et la sonde de température. Appuyer sur « Set CAL AIR » *

Perform recalibration
 Outboation:
 Batch:
 Categories
 Batch:
 Categories
 Categories</

Sélectionner Effectuer le recalibrage.

Il est possible de modifier le nom ou de créer une nouvelle calibration. Dans ce cas, la calibration avec le nom précédent est enregistré et la calibration avec le nouveau nom correspond à la recalibration.

* si ce sont des capteurs d'oxygène, placer et maintenir la fibre optique sur le capteur pendant la calibration.



L'appareil charge la calibration.





A la fin, appuyer sur OK pour enregistrer la calibration. La valeur de %O2 doit être comprise entre 19,5 et 21,5 %. Sinon, un drapeau rouge apparaît à côté du nom de la calibration.

Si l'amplitude est inférieure à 10 000 µV après la recalibration, essayer de relancer la calibration. Si le signal reste trop faible :

- La fibre optique peut être cassée et doit être changée
- Les capteurs d'oxygène sont trop vieux et doivent être changés
- La paroi de verre est trop épaisse et des capteurs d'oxygène de 10 mm doivent être utilisés.

3.7- Déboucher l'aiguille du piercing système

De petits morceaux de liège peuvent pénétrer dans le trou de l'aiguille et obstruer l'aiguille du piercing système. Si vous soulevez le piston de la seringue et qu'il ne reste pas dans sa position lorsque l'aiguille est dans l'air : l'aiguille est certainement bouchée.

Pour déboucher l'aiguille, vous pouvez utiliser une petite aiguille ou une aiguille pour retirer de petites parties de liège des trous d'aiguille du piercing.

Vous pouvez utiliser la seringue pour pousser les petites parties qui obstruaient l'aiguille à travers les trous d'aiguilles

Pour cela :

- Retirer la seringue du piercing system
- Remonter le piston
- Replacer la seringue dans sa position
- Descendre le piston...
- Utiliser une petite aiguille pour éliminer les petites parties de liège





Un compresseur d'air peut être utilisé. Pour souffler des particules de liège en positionnant l'arrivée d'air à la place de la seringue.





CONTACTEZ-NOUS POUR UNE SOLUTION PERSONNALISÉE

Vinventions LLC | 400 Vintage Park Dr. | Zebulon, NC 27597 | U.S.A. | Tel : +1 919-460-2200 | vinventions.com Vinventions | ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie 7 | B-4890 Thimister-Clermont | Belgium | Tel : +32 87 63 88 20