

Mjerenje kisika u vinu

NOMASense® (Nomacorc) UREĐAJ ZA BRZO, JEDNOSTAVNO I POUZDANO MJERENJE KISIKA



- Mogućnost mjerenja kisika u različitim fazama proizvodnje te u bocama i *Bag-in-Boxu*®.
- Pogodan za mjerenje uzoraka s visokom koncentracijom šećera i/ili alkohola.

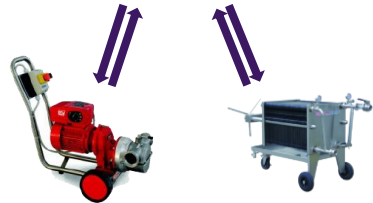
PRIMJENA:

KONTROLA KISIKA U RAZLIČITIM FAZAMA PROIZVODNJE

1. KONTROLA U TANKU (uranjajuća sonda)



2. KONTROLA TIJEKOM PROIZVODNJE (postavljanje senzora na staklenim površinama)



3. KONTROLA RADA PUNILICE I ČEPILICE (postavljanje senzora u prozirnim bocama)



4. KONTROLA KISIKA U BOCI TIJEKOM STARENJA (bez otvaranja same boce)



INOVATIVNOST:

BRZO, JEDNOSTAVNO I POUZDANO MJERENJE KISIKA U BOCI U 3 KORAKA BEZ OTVARANJA BOCE



1. POSTAVLJANJE BAR KODA I SENZORA

(u grlu i pri dnu boce)



2. MJERENJE KISIKA

A) Očitanje bar koda



B) Očitanje senzora pri dnu boce



C) Očitanje senzora u grlu boce



3. OČITANJE IZMJERENE VRIJEDNOSTI NA UREĐAJU



VIŠEKRATNA UPOTREBA SENZORA

1. Senzori postavljeni na prozirnim staklenim površinama unutar linije proizvodnje otporni su na djelovanje kemikalija i postupke čišćenja.
2. Boca s postavljenim senzorima može se i nakon otvaranja ponovno napuniti vinom i koristiti.

PREDNOSTI MJERENJA KISIKA:

- **UTVRDITI KRITIČNE TOČKE IZLOŽENOSTI VINA KISIKU (OKSIDACIJI) TIJEKOM PROIZVODNJE (TANKOVI, BAČVE, PUMPE, PRETOK, FILTRACIJA).**
- **PROVJERITI RAD PUNILICE I ČEPILICE S CILJEM OSIGURAVANJA NAJNIŽE MOGUĆE KONCENTRACIJE OTOPLJENOG KISIKA U VINU.**
- **IMPLEMENTIRATI STRATEGIJE KONTROLE KISIKA S CILJEM SMANJENJA SO₂.**

Kontakt info:

**Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina
Prehrambeno-biotehnološki fakultet (PBF)
Sveučilište u Zagrebu**



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

Sveučilište
u Zagrebu



**Pierottijeva 6
10 000 Zagreb**



+385 1 4605 031



kkova@pbf.hr