



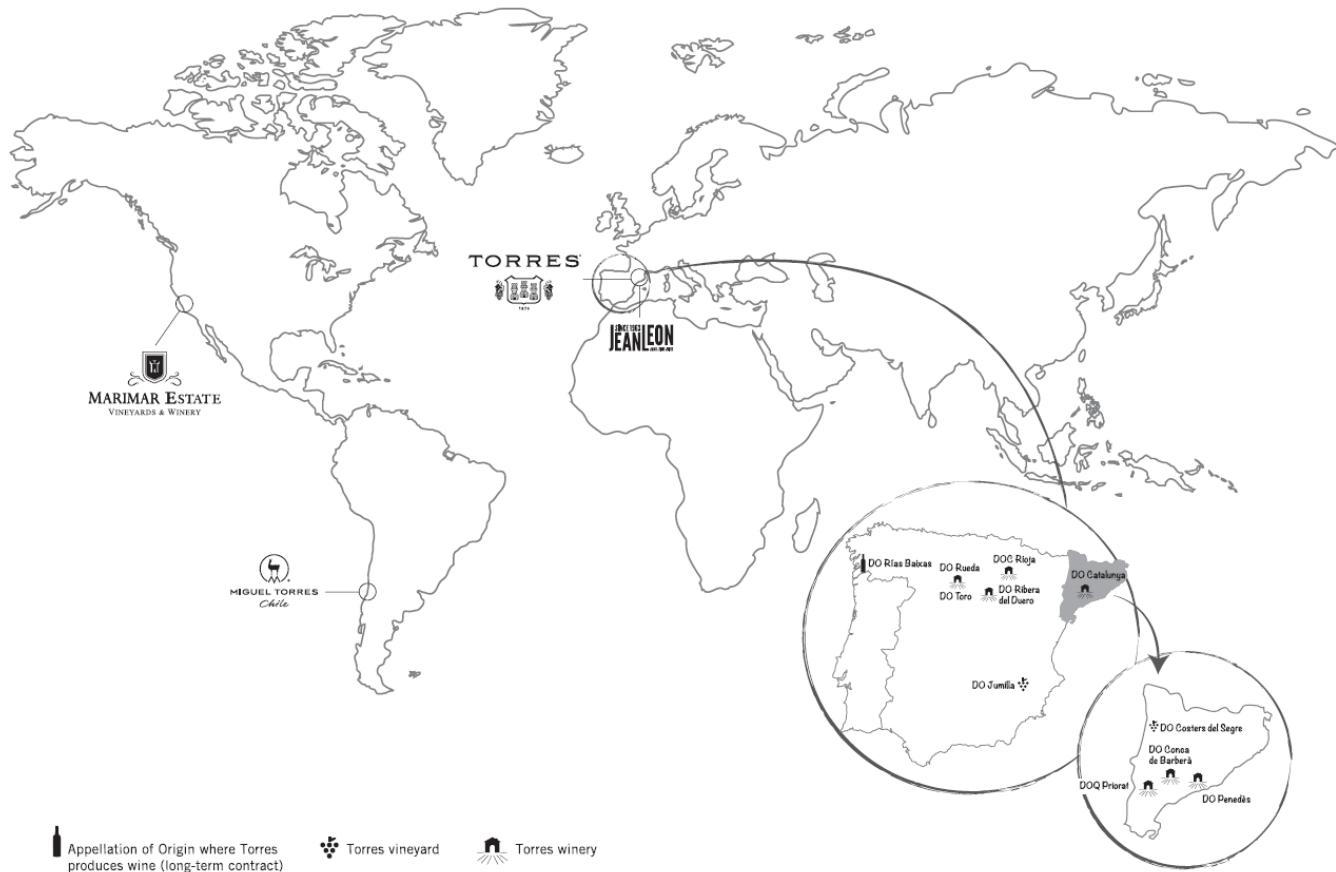
Aplicaciones NomaSense en controles de calidad diarios

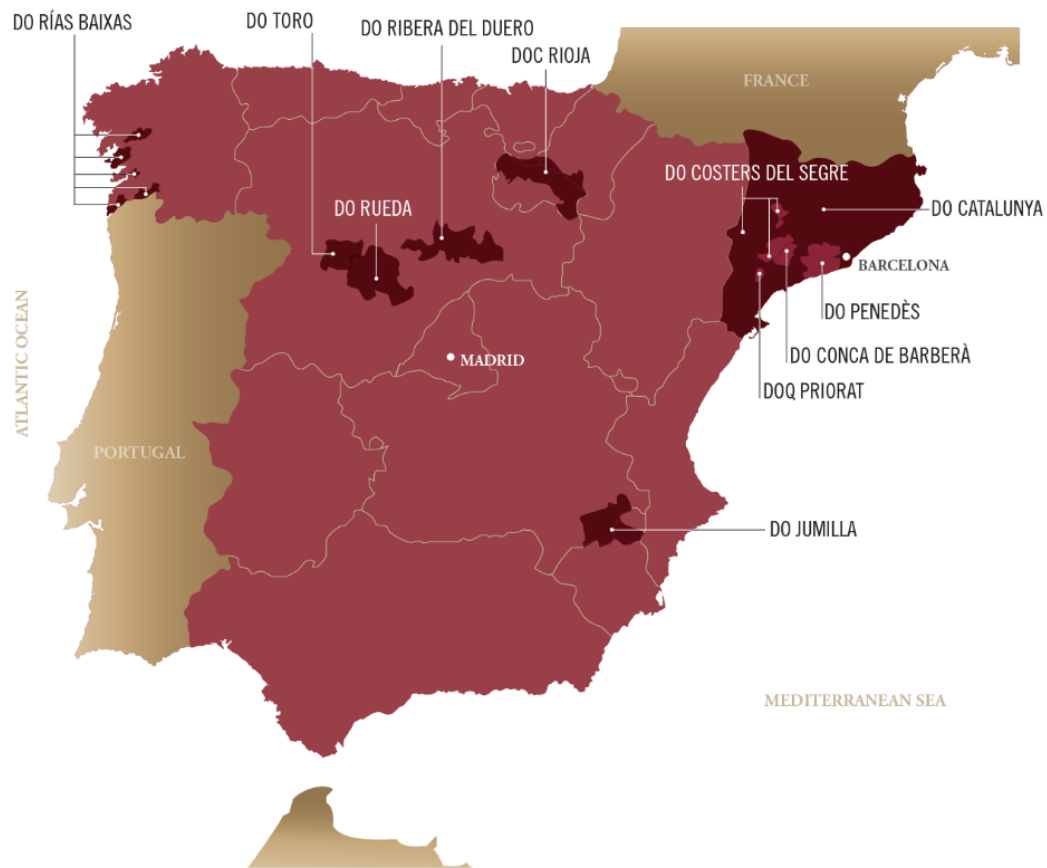
Esmeralda Payan

16/01/2018

Índice

- 1 Presentación bodega.
- 2 Gestión del oxígeno durante el proceso de embotellado.
- 3 Determinación del TPO en Bag in Box.
- 4 Determinación del TPO en Botella.
- 5 Otras aplicaciones NomaSense O₂
- 6 NomaSense Color P100





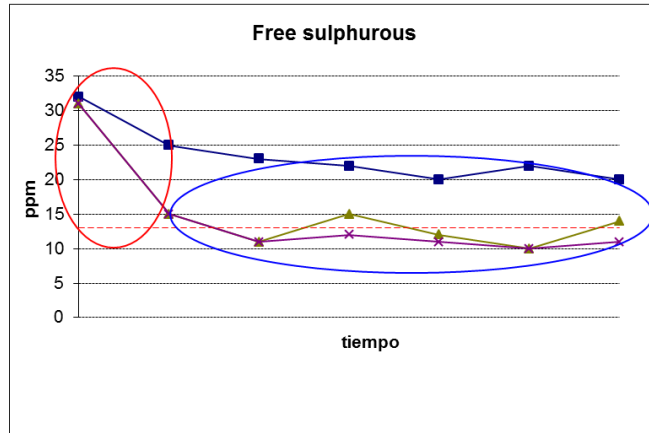
Gestión del oxígeno durante el proceso de embotellado

Objetivos:

- Optimizar el sistema de envasado y materiales utilizados para garantizar las propiedades organolépticas de los vinos durante todo el tiempo de vida.
- Estandarizar el oxígeno aportado durante el embotellado.
- Detección precoz problemas de oxidación.



Gestión del oxígeno durante el proceso de embotellado



Zona 1: Pérdida de sulfuroso debido a la aportación de O_2 durante el embotellado.

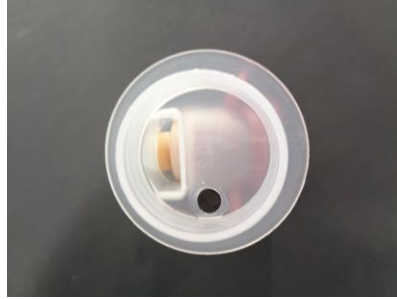
Zona 2: Pérdida de sulfuroso debido a las entradas de O_2 a través del envase.

¿Dónde empezamos a actuar?

Medidas de oxígeno en el espacio de cabeza (HS) y oxígeno disuelto en el vino (DO). Estas dos medidas permiten calcular el oxígeno total dentro de la botella o Bag in Box (TPO).

Oxígeno en Bag in Box.

Los proveedores de Bag in Box pueden suministrar grifos transparentes sin anclaje.



Mediante el Cone Meter se puede determinar el volumen del cono.



Interpretación de los resultados:

Consideración	Oxígeno Disuelto/ppm	Oxígeno Espacio de Cabeza/ppm	Oxígeno Total/ppm
Excelente	< 1	<3	<4
Regular	1-2	3-4	4-6
Peligro	>2	>4	>6

Fuente información: Performance BIB. www.b-i-b.com

1 mg/L extra de oxígeno en el vino provoca una reducción de la vida útil del envase de un mes

Medidas complementarias:

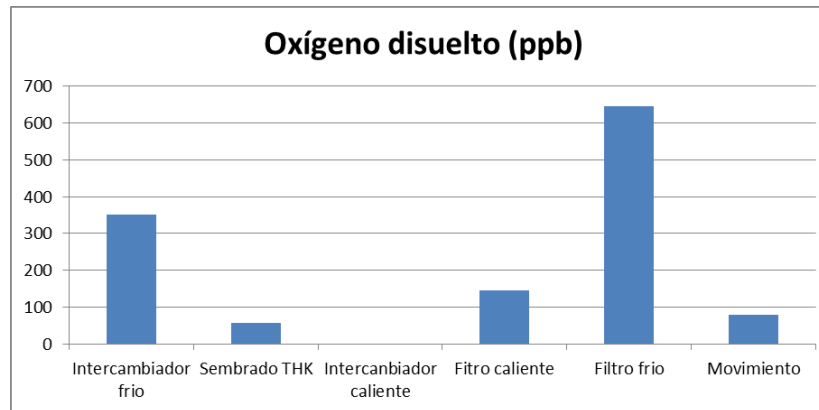
- Depósitos pulmón (disuelto y espacio de cabeza)
- Conducciones entre depósitos y líneas de embotellado
- Bombas de impulsión

Oxígeno en Botella.



Otras aplicaciones

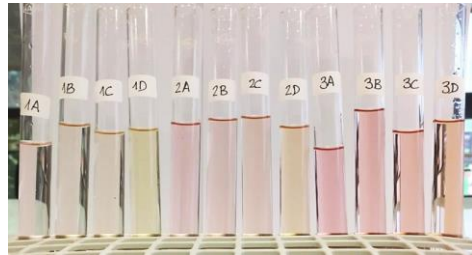
- **Estudios de interacción de envase-vino.**
 - Evolución del oxígeno en el espacio de cabeza.
 - Evolución organoléptica del vino.
- **Determinación de problemas en muestras concretas post-embotellado (sistema piercing)**
- **Aporte de oxígeno durante todo el proceso de vinificación.**



NomaSense Color P100

Las absorbancias a 420, 520 y 620 nm, etc... no permiten una verdadera caracterización del color. Se considera que el sistema **CIELab** es el modelo cromático utilizado para evaluar el color tal como el ojo humano lo percibe. NomaSense Color P100 permite la determinación de estas coordenadas (L^* , a^* , b^* , C^* , h^*).

PATRONES INTERNOS



L*	a*	b*	C*	h*	dE	P	
62,6	4,3	9,6	10,5	65,8	3.4	3D	FAIL
56,9	12	13,6	18,1	48,6	9.2	3D	FAIL
61,8	7,9	3,7	8,7	25,1	1.6	3C	PASS
59,8	9,1	8,8	12,6	44	4.1	3C	FAIL
60,1	8,7	9,4	12,8	47,2	4.5	3C	FAIL
55,3	15,6	3,9	16,1	14,2	9.5	3B	FAIL
65,2	3,2	3,4	4,7	47,4	1.7	2C	PASS
64,7	2,5	4,8	5,4	61,9	0.8	2C	PASS
63,4	5,6	2,4	6,1	23,4	1.8	2B	PASS
67,4	0,7	1,5	1,6	65,1	2.1	1B	PASS
65,4	3,4	0,2	3,4	4	1.9	1B	PASS
67	1,6	-0,8	1,7	334,4	2.9	1A	FAIL



FAMILIA
TORRES

