

# WQS

## Estudio sobre las variaciones des botella a botella

servicio

### Mejorar la regularidad de la producción

Botellas distintas de un mismo vino (misma etiqueta, misma añada, etc.) compradas en el mismo punto de venta, y que deberían por tanto ser totalmente idénticas, pueden presentar diferencias importantes debido a diversos factores. A modo de ejemplo, un estudio que realizamos en Francia sobre 25 lotes de vinos obtenidos directamente en puntos de venta, reveló la existencia en 10 de estos lotes de muestra, de diferencias a nivel químico entre diferentes botellas procedentes del mismo lote. También se observan variaciones sensoriales en casi la mitad de esos lotes “heterogéneos”. Los resultados de este estudio demuestran que esta variación entre botellas distintas de un mismo lote, a pesar de ser del conocimiento de la cadena de distribución, es algo que se tiende a subestimar. Con motivo de dichas investigaciones, pusimos en práctica un procedimiento completo para evaluar estas variaciones de botella a botella dentro de un mismo lote de un determinado vino. El análisis de los resultados nos permite identificar el origen potencial de las variaciones observadas y proponer así a las bodegas un método técnico para garantizar la homogeneidad de la producción puesta en el mercado.

#### SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Obtención de botellas de muestra directamente en puntos de venta o a partir del productor
- Realización de análisis físico-químicos en nuestro laboratorio:
  - Medida del SO<sub>2</sub> libre y total
  - Medida del color
  - Análisis de los compuestos oxidables
  - Medida del CO<sub>2</sub>
  - Medida del TPO (oxígeno total en botella)
  - Fuerza de extracción
  - Análisis de los compuestos aromáticos derivados del tapón (opcional)
- Evaluación sensorial
- Todos los análisis físico-químicos y sensoriales realizados el mismo día para un determinado lote





## Aplicaciones:

- Estado de la homogeneidad de los productos puestos en el mercado
- Identificación del origen de las variaciones:
  - Variación del rendimiento de embotellado entre el inicio y el final del proceso
  - Homogeneidad del aporte de oxígeno por el tapón
  - Variación del diámetro interior del cuello de las botellas
  - Presencia de compuestos aromáticos indeseados liberados por el tapón (TCA, etc.)
- Propuestas de mejora de los procedimientos empleados para optimizar la homogeneidad de su producción
- Ayuda en la decisión para la elección de envases
- Comparación del rendimiento de un producto respecto a los de la competencia



## En resumen:

Realizar un estudio sobre variaciones botella a botella permite a los productores hacerse una idea precisa de la homogeneidad de sus productos en el mercado y de obtener las claves para mejorarla.

Una mejor homogeneidad en un mismo lote de vino constituye una verdadera ventaja con respecto a productos de la competencia posicionados en el mismo segmento de mercado, tanto por la calidad de la imagen de marca como por la satisfacción del cliente.

También es el modo de darse cuenta del nivel de rendimiento del envasado utilizado o de poner de relieve ciertos problemas técnicos que se habían subestimado o ignorado hasta entonces.

Un análisis así permite por tanto concluir de forma global las prácticas idóneas, además de descubrir las opciones de materias secas de mejor rendimiento para mejorar la regularidad de los lotes de vinos vendidos