

# WQS

## Studio sulle variazioni da bottiglia a bottiglia

servizio

### Migliorare la consistenza del vino immesso sul mercato

Differenti bottiglie di un determinato vino (stessa etichetta, stessa annata, ecc.) acquistate nello stesso punto vendita, che dovrebbero quindi essere identiche, possono presentare differenze sostanziali per via di molteplici fattori. A titolo di esempio, da uno studio che abbiamo condotto in Francia su 25 lotti di vino, prelevati direttamente nei punti vendita, sono emerse differenze a livello chimico tra diverse bottiglie provenienti dal medesimo lotto, per 10 dei lotti prelevati. In quasi la metà di questi lotti "eterogenei" si osservano inoltre variazioni di tipo sensoriale. I risultati di questo studio mostrano che la variazione esistente tra bottiglie differenti di uno stesso lotto, pur essendo conosciuta nel settore, ha la tendenza ad essere sottovalutata. Nell'ambito di queste ricerche, abbiamo messo a punto una procedura completa per valutare le variazioni da bottiglia a bottiglia all'interno di uno stesso lotto di vino. L'analisi dei risultati ci permette di identificare la potenziale origine delle variazioni osservate e, pertanto, di proporre alle cantine un approccio tecnico per assicurare l'omogeneità del vino immesso sul mercato.

#### LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Bottiglie prese direttamente sullo scaffale o dal produttore
- Esecuzione delle analisi fisico-chimiche nel nostro laboratorio:
  - Misurazione della SO<sub>2</sub> libera totale
  - Misurazione del colore
  - Analisi dei composti ossidabili
  - Misurazione della CO<sub>2</sub>
  - Misurazione del TPO (ossigeno totale in bottiglia)
  - Forza d'estrazione
  - Analisi dei composti aromatici rilasciati dal tappo (opzionale)
- Valutazione sensoriale
- Insieme delle analisi fisico-chimiche e sensoriali realizzate nello stesso giorno su un determinato lotto





## Applicazioni:

- Analisi dell'omogeneità dei prodotti immessi sul mercato
- Identificazione delle fonti di variazione:
  - Variazione delle prestazioni d'imbottigliamento tra l'inizio e la fine del processo
  - Omogeneità dell'apporto di ossigeno attraverso il tappo
  - Variazione del diametro interno del collo delle bottiglie o degli standard di avvitatura
  - Presenza di composti aromatici indesiderati rilasciati dal tappo (TCA, ecc.)
- Proposte di miglioramento dei processi impiegati per ottimizzare l'omogeneità della produzione
- Supporto alle decisioni per la scelta della confezione
- Confronto delle prestazioni di un prodotto rispetto a quelle della concorrenza



## In breve:

Realizzare uno studio sulle variazioni da bottiglia a bottiglia permette ai produttori di farsi un'idea precisa circa l'omogeneità dei propri prodotti sul mercato e di ottenere le chiavi per il miglioramento.

Una migliore omogeneità per uno stesso lotto di vino costituisce un reale vantaggio nei confronti dei prodotti concorrenti posizionati nello stesso segmento di mercato, sia in termini di qualità dell'immagine del marchio sia in quelli di soddisfazione del cliente.

Si tratta altresì di un modo per rendersi conto del livello di prestazioni delle confezioni utilizzate o di evidenziare alcuni problemi tecnici che sono stati in precedenza sottovalutati o ignorati.

Tale analisi permette quindi di portare globalmente a migliori pratiche e a scelte di materiali secchi più efficaci per migliorare la regolarità dei lotti di vini venduti.