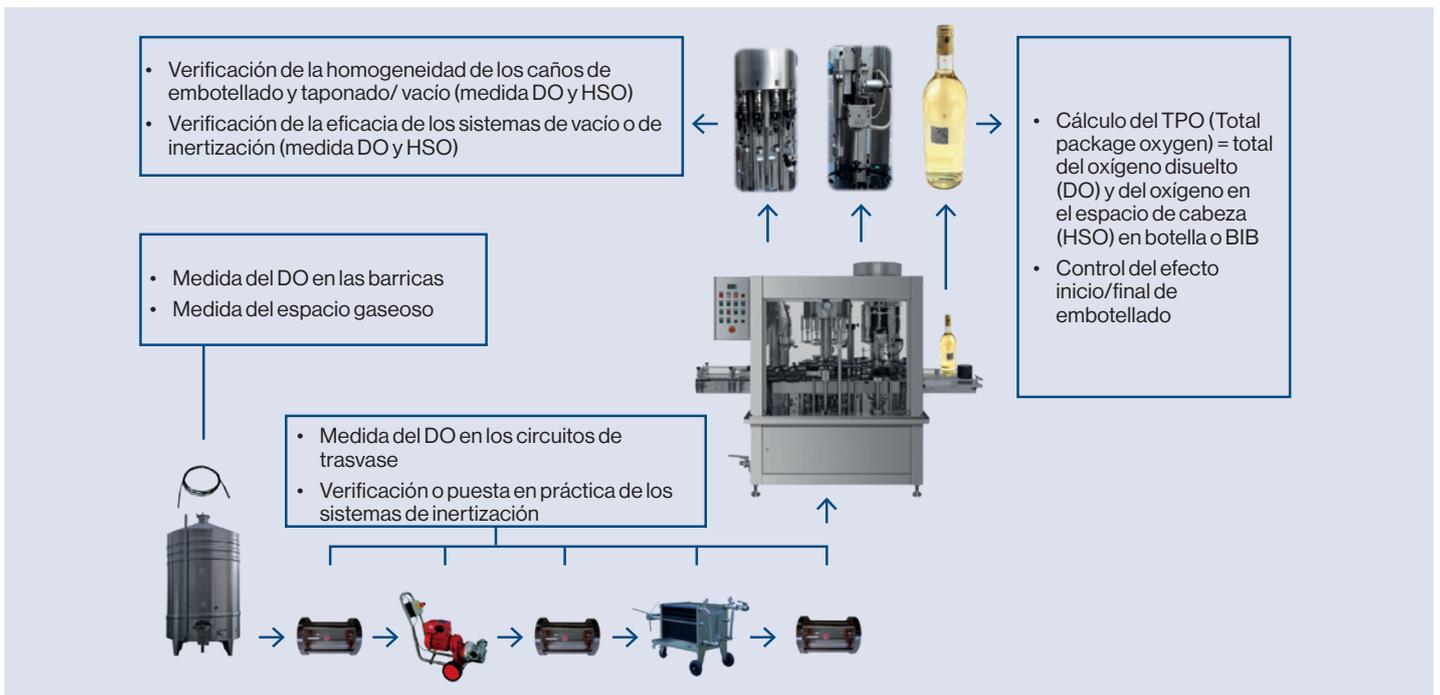


WQS

Auditoría de embotellado

servicio

El embotellado es una etapa determinante para el futuro de un vino. La evolución cualitativa y homogénea de un vino en botella depende, en efecto, de la capacidad de controlar esta etapa, y en particular de limitar en lo posible los aportes de oxígeno. Aportar cantidades importantes de oxígeno al vino en esta fase puede de hecho inducir la oxidación prematura del vino en botella. Además, un aporte irregular de oxígeno durante el embotellado puede provocar variaciones importantes en la calidad del vino de una botella a otra. Los cientos de auditorías que hemos realizado a lo largo de los últimos años, en equipamientos de tipos y dimensiones variadas, ha puesto de relieve la dificultad que tienen las bodegas y empresas de embotellado para controlar correctamente esta etapa. Múltiples factores pueden influir de forma nada despreciable en la calidad y el rendimiento del embotellado. Hay que estar en condiciones de identificarlos y corregirlos. Nuestra experiencia en la materia nos ha llevado a desarrollar un servicio de Auditoría de embotellado para ayudar a las bodegas y empresas a mejorar sus métodos. Las distintas prestaciones propuestas pueden adaptarse y personalizarse en función de las necesidades específicas de cada bodega y a petición de los clientes.



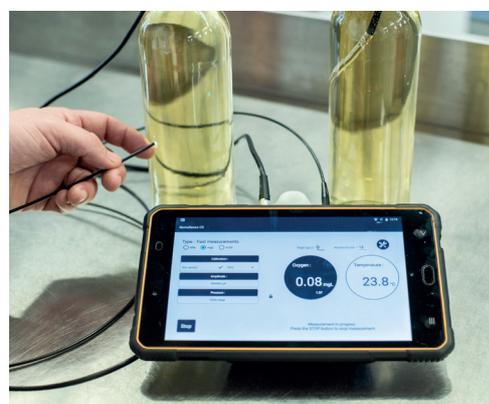
SUS CARACTERÍSTICAS PREMIUM INCLUYEN:

- Medidas adaptables según las necesidades: del simple control de calidad para comprobar los procedimientos adoptados hasta la elaboración de un plan de acción completo para obtener un control perfecto de los procedimientos
- Diferentes opciones posibles:
 - Control del oxígeno disuelto o del oxígeno en fase gaseosa de forma aleatoria en botellas extraídas para muestra o en todas las fases del proceso de embotellado (inicio, medio y final de procedimiento)
 - Control del gas carbónico disuelto en el vino de forma puntual o en cada etapa del embotellado



Aplicaciones:

- Identificación de las etapas críticas de aporte de oxígeno e implantación de protocolos de mejora
- Verificación, mejora o puesta en práctica de sistemas de inertización que puedan integrarse en el sistema de Calidad adoptado para el embotellado
- Medida y limitación de las pérdidas de CO₂ disuelto en el vino durante el embotellado
- Mejora de la regularidad de botella a botella, sobre todo al inicio y al final del embotellado
- Posibilidad de poner en práctica estrategias de reducción de las dosis de SO₂ empleadas en los vinos
- Preservar la calidad y del potencial de conservación de los vinos reduciendo al mínimo los valores de TPO
- Puesta en práctica de protocolos de seguimiento de calidad internos para optimizar los programas de mantenimiento y evitar las reclamaciones



En resumen:

Nuestra experiencia en materia de auditoría de embotellado y la importante base de datos resultante nos permiten identificar con rapidez el origen de las potenciales deficiencias, así como las acciones que se han de poner en marcha para remediarlas. Además de las medidas de oxígeno propuestas en distintas etapas del embotellado, las medidas de CO₂ disuelto pueden también integrarse para garantizar la ausencia de pérdidas demasiado importantes de dicho gas en los vinos.

Se propondrán las soluciones adecuadas en función de la problemática identificada. Por ejemplo, los sistemas de inertización pueden mejorarse mediante el análisis y la definición de proceso más eficaces o bien proponiendo nuevos sistemas de mejor rendimiento y más económicos, como por ejemplo la utilización del NomaLine. La mejora del embotellado también tiene por objeto mejorar la regularidad entre las distintas botellas de un mismo lote, un último punto para el cual hemos desarrollado asimismo servicios específicos.