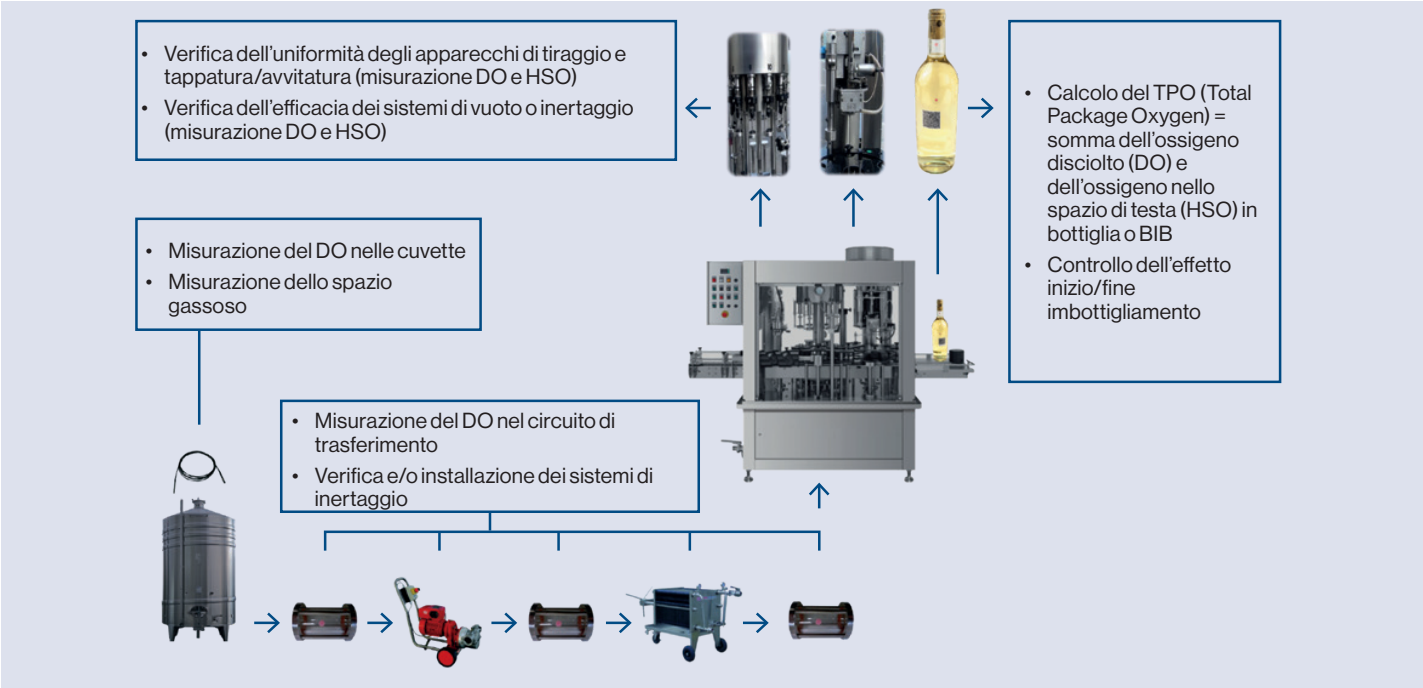
VINVENTIONS

WQS
Verifica dell'Imbottigliamento

servizio

L'imbottigliamento è una fase determinante per lo sviluppo del vino. L'evoluzione qualitativa e omogenea di un vino in bottiglia dipende effettivamente dalla capacità di padroneggiare questa fase, in particolare di limitare quanto più possibile gli apporti di ossigeno. Durante questa fase, un apporto di grandi quantità di ossigeno può infatti indurre all'ossidazione precoce del vino in bottiglia. Inoltre, apporti di ossigeno irregolari durante l'imbottigliamento possono avere come conseguenza importanti variazioni della qualità del vino da una bottiglia all'altra. Le centinaia di verifiche che abbiamo realizzato durante il corso degli anni su attrezzature di vario tipo e dimensioni hanno messo in evidenza la difficoltà che incontrano le cantine e le aziende di imbottigliamento nel padroneggiare questa procedura. Una molteplicità di fattori può avere un'influenza non trascurabile sulla qualità e sulle prestazioni dell'imbottigliamento. Bisogna essere in grado di identificarli e di correggerli. La nostra esperienza in materia ci ha portato a sviluppare un servizio di Verifica dell'Imbottigliamento per aiutare le cantine e le aziende a migliorare la propria pratica. I vari servizi offerti sono adattabili e personalizzabili in funzione delle necessità specifiche di ciascuna cantina e della domanda dei clienti.



LE CARATTERISTICHE PREMIUM INCLUDONO:

- Servizi adattabili secondo le necessità: da un semplice controllo qualità per verificare le procedure in atto, all'elaborazione di un piano d'azione completo per ottenere una perfetta padronanza delle procedure
- Possibili opzioni:

  –– Controllo dell'ossigeno disciolto e/o dell'ossigeno in fase gassosa su bottiglie selezionate a campione o durante tutte le fasi del processo di imbottigliamento (inizio, metà e fine del procedimento)

  –– Controllo dell'anidride carbonica disciolta nel vino in maniera puntuale o durante

Applicazioni:

- Identificazione delle fasi critiche di apporto di ossigeno e attuazione di procedure per il miglioramento
- Verifica, miglioramento o attuazione di procedure di inertaggio che possono essere integrate nel sistema di Qualità in vigore per l'imbottigliamento
- Misurazione e limitazione delle perdite di CO_2 disciolta nel vino nel corso dell'imbottigliamento
- Miglioramento della regolarità da bottiglia a bottiglia, soprattutto all'inizio e alla fine dell'imbottigliamento
- Possibilità di attuare delle strategie di riduzione delle dosi di SO_2 impiegate nei vini
- Conservazione della qualità e del potenziale di invecchiamento dei vini riducendo al minimo i valori di TPO
- Implementazione di procedure di controllo qualità nel tempo, al fine di ottimizzare i programmi di manutenzione ed evitare difetti

In breve:

La nostra esperienza in tema di verifiche dell'imbottigliamento e l'importante database che ne è risultato ci permettono di identificare rapidamente l'origine dei guasti potenziali e le azioni necessarie per rimediare. Oltre alle misure dell'ossigeno proposte nelle diverse fasi dell'imbottigliamento, si possono anche implementare misurazioni della CO_2 disciolta per evitare perdite eccessive di questo gas nei vini. Vengono proposte soluzioni adeguate secondo la problematica identificata.

Per esempio, le procedure di inertaggio possono essere migliorate tramite l'analisi e la definizione delle procedure più efficaci o proponendo nuovi sistemi più efficienti ed economici, come ad esempio l'uso di NomaLine.

Il miglioramento dell'imbottigliamento mira altresì a migliorare l'omogeneità tra diverse bottiglie dello stesso lotto, ultimo punto per il quale abbiamo anche sviluppato servizi specifici.