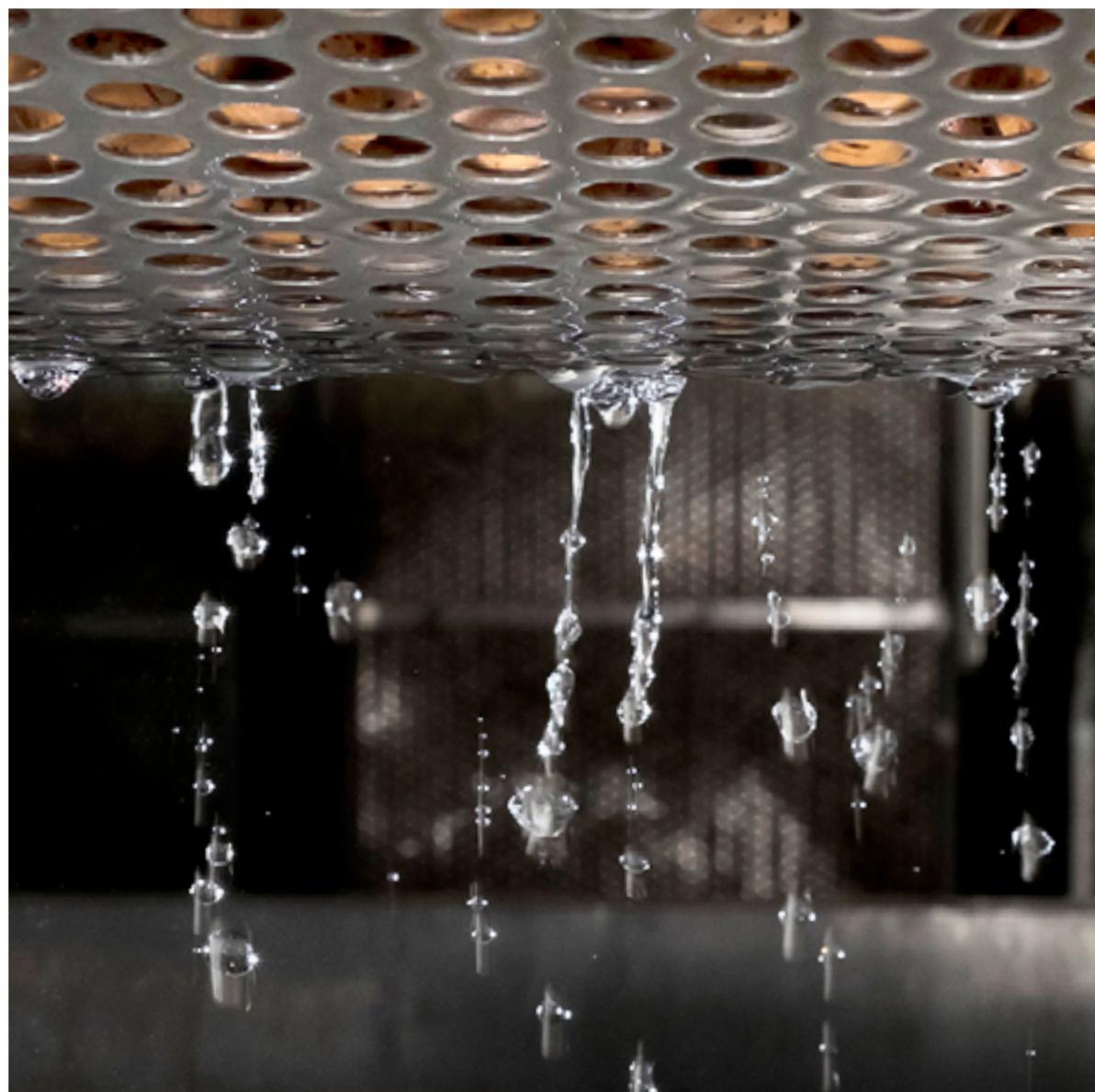


J·VIGAS

1887

SISTEMA PROPIO DE REDUCCIÓN DE HALOANISOLES
VIGAS·18



PRESENTACIÓN

VIGAS-18 es un sistema que disminuye todo tipo de haloanisoles (TCA, TBA, PCA...) y **homogeneiza** sensorialmente los tapones, sin utilizar ningún producto químico, usando una combinación de variables físicas.

Aunque hemos comprobado que el sistema VIGAS-18 logra disminuir los haloanisoles, nuestro **límite de aceptación** en la entrada del producto no ha variado, sigue siendo 1'5ng/l.

La **disminución** tanto en haloanisoles como en análisis sensorial es de un 64% por ciclo, pudiendo hacer un máximo de 3 ciclos por lote. Un estudio de la Universidad de Girona (UdG) garantiza que la estructura interna del tapón no sufre ninguna variación una vez pasado por el sistema.

Un estudio de los laboratorios **Excell Ibérica** afirma que el proceso participa en la óptima **evolución** del vino en botella, mejorando incluso el perfil del vino en un test hedónico.

Gracias a este proceso, nuestros tapones no solo no modifican el vino sino que lo pueden **mejorar** desde un punto de vista sensorial.

ANÁLISIS SENSORIAL

2,4,6 TRICLOROANISOL (TCA)

(según UNE 56928)



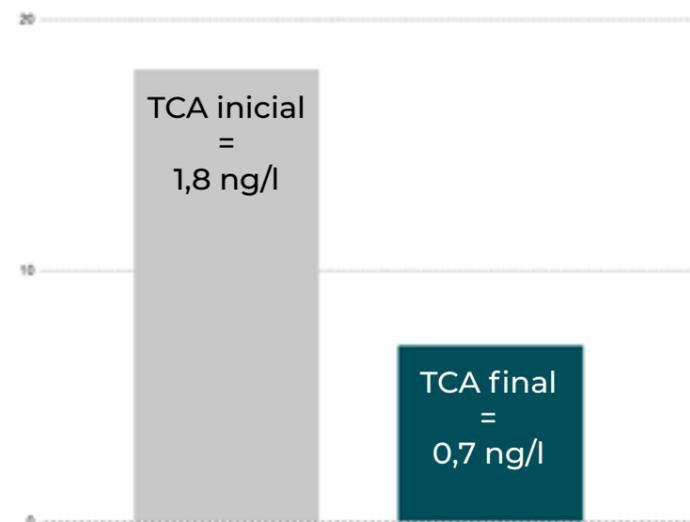
Reducción sensorial del 69%



ANÁLISIS CROMATOLÓGICO

2,4,6 TRICLOROANISOL (TCA)

(según UNE 56930)



Reducción de TCA: 62%





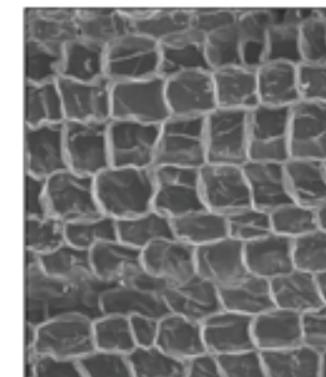
ESTRUCTURA INTERNA

(Estudio realizado en 2018* por la UdG)



Estructura interna inicial

VIGAS-18 →



Estructura interna final

«No se observan cambios apreciables
en la estructura interna del tapón»

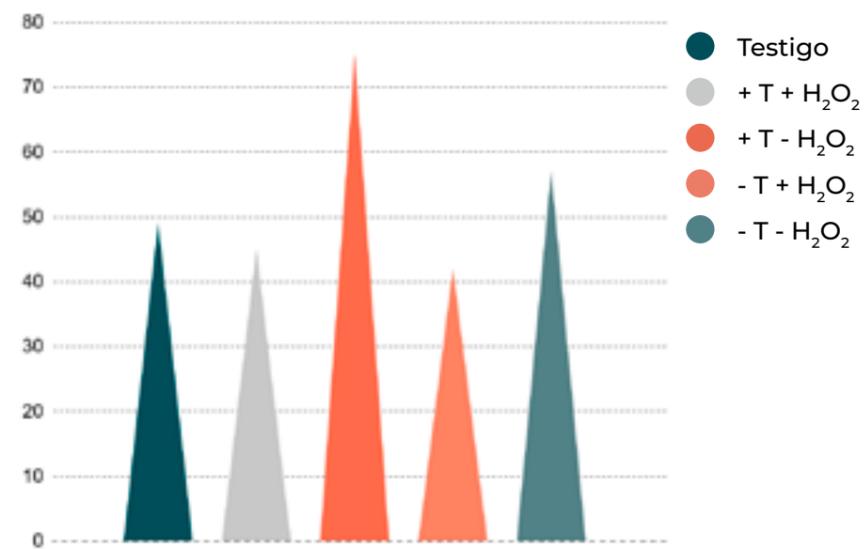
*Estudio actualmente en ampliación

EVOLUCIÓN EN VINO

(Estudio realizado en 2017 por Excell Ibérica)

TEST HEDÓNICO DE PREFERENCIA

Representación de puntuaciones medias del test hedónico



Se solicitó a los catadores que realizaran un ranking de preferencia.

Resultados:

La muestra de vino con mayor preferencia es la que lleva tratamiento (T) y no lleva peróxido (H₂O₂), con bastante preeminencia sobre el resto.

En segundo lugar, se encuentra la muestra sin tratamiento y sin peróxido, seguida de la muestra testigo, la muestra con tratamiento y peróxido y, en último lugar, la muestra solo con peróxido.





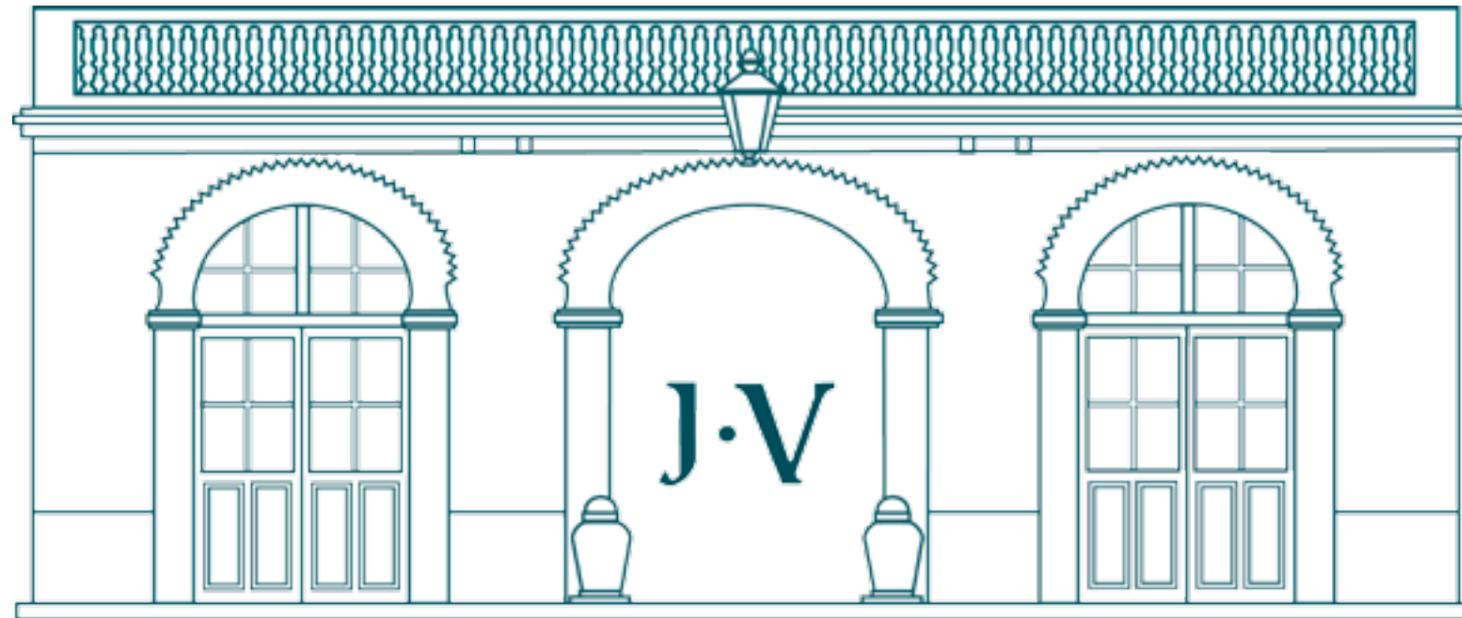
CONCLUSIONES

VIGAS-18 DISMINUYE la presencia de 2,4,6-tricloroanisol, tanto en el análisis cromatográfico como en el análisis sensorial individual.

VIGAS-18 HOMOGENEIZA las propiedades sensoriales del tapón de corcho.

VIGAS-18 NO ALTERA la estructura interna de los tapones manteniendo las propiedades físico-químicas propias del corcho.

VIGAS-18 PARTICIPA en la óptima evolución del vino en botella, **MEJORANDO** incluso el perfil del vino en un test hedónico.



J·VIGAS

C/Clavé 49-53 · 17200 Palafrugell (Girona) España
+34 972 300 737 · jvigas@jvigas.com
www.jvigas.com