

INFORME N° 16684

**ASUNTO : ESTUDIO COMPARATIVO Y VENTAJAS  
DEL TAPON DE CORCHO PROCORK FRENTE  
AL TAPON DE CORCHO CONVENCIONAL**

CLIENTE : PROCORK

FECHA : 30-10-2010

#### ANTECEDENTES

El 29 de octubre de 2010 se llevaron a cabo los primeros análisis correspondientes al estudio comparativo del tapón de corcho PROCORK frente al tapón de corcho natural respecto a las condiciones de estanqueidad y a la presencia de gustos y olores no deseados.

Las pruebas a realizar consistieron en :

- a- estudio de la fuerza de extracción correspondiente a 50 botellas con tapones de corcho PROCORK
  
- b- estudio del incremento de peso de los tapones , después del descorche ( penetrabilidad de vino dentro del tapón ), correspondientes a 50 botellas con tapones de corcho PROCORK
  
- c- cata de 50 botellas , con tapones de corcho PROCORK , para la identificación y cuantificación de desviaciones organolépticas

## **DESVIACIONES ORGANOLÉPTICAS**

En la cata de las 50 botellas correspondientes a tapones de PROCORK no se detecta ninguna botella con desviaciones organolépticas .

Se toma un especial interés , por parte de todos los catadores, en la búsqueda de 2,4,6 tricloroanisol, especialmente en la fase olfativa.

## **EVOLUCIÓN DEL VINO**

En las cincuenta botellas catadas la evolución del vino ha sido muy homogénea.

En la fase olfativa se detecta un vino abierto, con aromas primarios de fruta madura y aromas terciarios con recuerdo de vainilla.

No se detectan aromas de reducción , encontrándose un vino abierto y en un estado óptimo para su consumo.

**José Armendáriz**

INGENIERO AGRONOMO  
MASTER EN ENOLOGIA Y VITICULTURA  
Tel. - Fax: 941 44 98 80  
Tel. Móvil: 679 40 42 38

La cata de las 50 botellas se realizó por parte de técnicos de la empresa Procork, de Bodegas Montecillo, de Bodegas Viña Herminia y de José Armendáriz s.l. .

El vino a catar fue MONTECILLO CRIANZA 2007  
( embotellado el 29-7-2010 )

Los técnicos encargados de realizar la cata fueron :

- D. Gregor Christie ( Procok )
- D. Antonio Rodrigues ( Procork )
- D. Fernando Santos ( Procork )
- D. Ángel Yécora ( Procork )
- D. Juan Flor ( Bodegas Montecillo )
- D. David Bastida ( Bodegas Viña Herminia )
- D. Victoria González ( José Armendáriz S.L. )
- D. José Armendáriz ( José Armendáriz S.L. )

Los resultados de las distintas pruebas son el objeto de este informe

**FUERZA DE EXTRACCIÓN – PESO DE LOS TAPONES**

<b>NATURAL 101261</b>		
	<b>Peso</b>	<b>F.extrac.</b>
Botella 1	3,58	25
Botella 2	3,42	21
Botella 3	3,19	21
Botella 4	3,5	23
Botella 5	3,39	25
Botella 6	3,45	22
Botella 7	2,95	20
Botella 8	3,96	26
Botella 9	3,58	24
Botella 10	3,67	28
Botella 11	3,57	24
Botella 12	3,55	25
Botella 13	3,64	26
Botella 14	3,57	26
Botella 15	3,57	23
Botella 16	4,29	28
Botella 17	3,9	26
Botella 18	4,14	27
Botella 19	3,51	27
Botella 20	3,91	26
Botella 21	3,57	24
Botella 22	3,48	25
Botella 23	3,02	18
Botella 24	3,35	25
Botella 25	4,13	22
Botella 26	3,38	22

Botella 27	3,65	22
Botella 28	3,67	23
Botella 29	3,63	24
Botella 30	3,55	24
Botella 31	3,51	23
Botella 32	3,59	25
Botella 33	3,59	24
Botella 34	3,49	23
Botella 35	3,41	25
Botella 36	3,89	23
Botella 37	3,2	22
Botella 38	3,55	25
Botella 39	3,57	22
Botella 40	3,77	24
Botella 41	3,75	25
Botella 42	3,45	26
Botella 43	3,71	26
Botella 44	4,24	25
Botella 45	3,21	16
Botella 46	3,55	25
Botella 47	3,17	23
Botella 48	3,38	24
Botella 49	3,25	22
Botella 50	3,35	26
media	3,568	23,92
desviacSTD	0,281	2,310
maximo	4,29	28
minimo	2,95	16

**FUERZA DE EXTRACCIÓN**

- Fuerza de extracción media - 24 kg
- Fuerza de extracción máxima - 28 kg
- Fuerza de extracción mínima - 16 kg
- Desviación std - 2,3 kg

**PESO DE LOS TAPONES**

Peso medio	- 3,57 gr
Peso máximo	- 4,29 gr
Peso mínimo	- 2,95 gr
Desviación std	- 0,281 gr

**TAPONES DE CORCHO PROCORK**

Fuerza de extracción media ( en el embotellado )	- 25 kg
Fuerza de extracción media ( a los tres meses )	- 24 kg
Disminución de la fuerza de extracción	- 1 kg
Peso medio de los tapones ( en el embotellado )	- 3,36 gr
Peso medio de los tapones ( a los tres meses )	- 3,57 gr
Penetrabilidad de vino dentro del tapón	- 6,3 %