



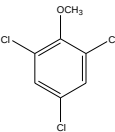
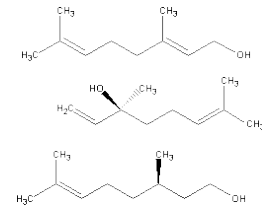
LABORATORIO **SARCO**

Herramientas analíticas avanzadas para la enología

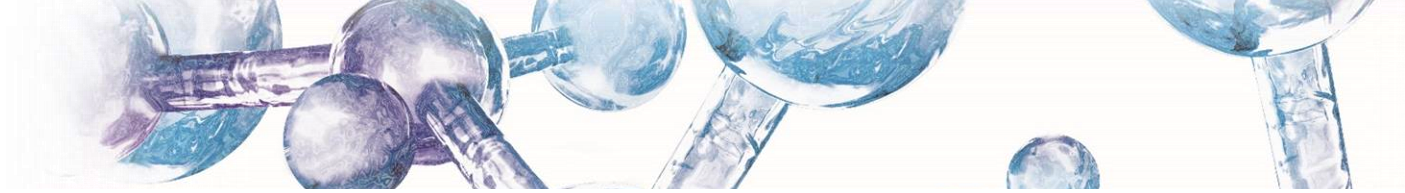
Stéphane LA GUERCHE
Director del laboratorio



- CC(C)CC1=NC=CC=C1OC



⇒ *Muchos parámetros se pueden determinar tanto en la uva como en el vino*



PROBLEMÁTICA

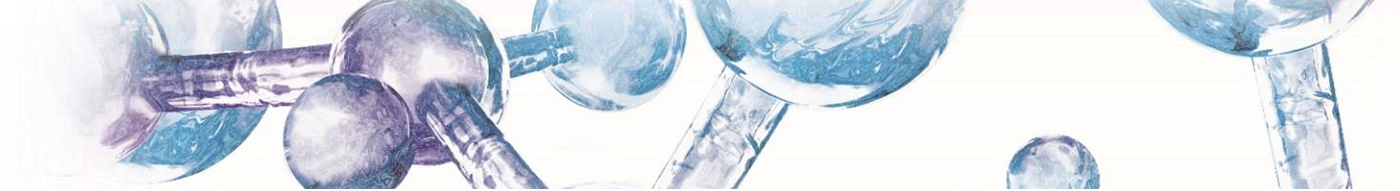
- Consumidores más sofisticados, exigentes
⇒ *La calidad es tan importante como la seguridad*



- **PERO** la correlación entre la cata y el análisis es difícil



¿Qué parámetros medir?
¿Cómo seguir la mejora de su vino?



LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA

¿Que parámetros se pueden analizar?

- **Perfil aromático total**

tioles volátiles, aromas de fermentación, terpenos, norisoprenoidos, compuestos del roble

- **Contenido fenólico**

antioxidantes (glutación), compuestos oxidables y oxidados

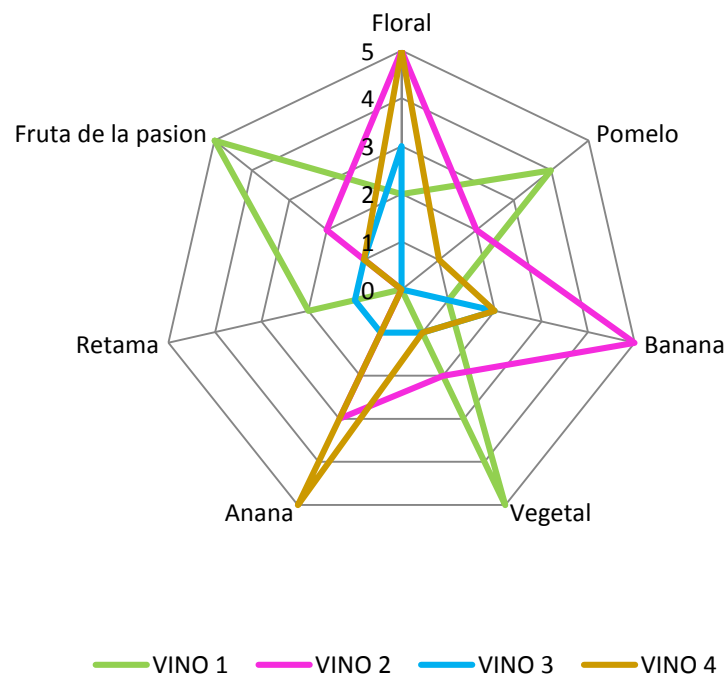
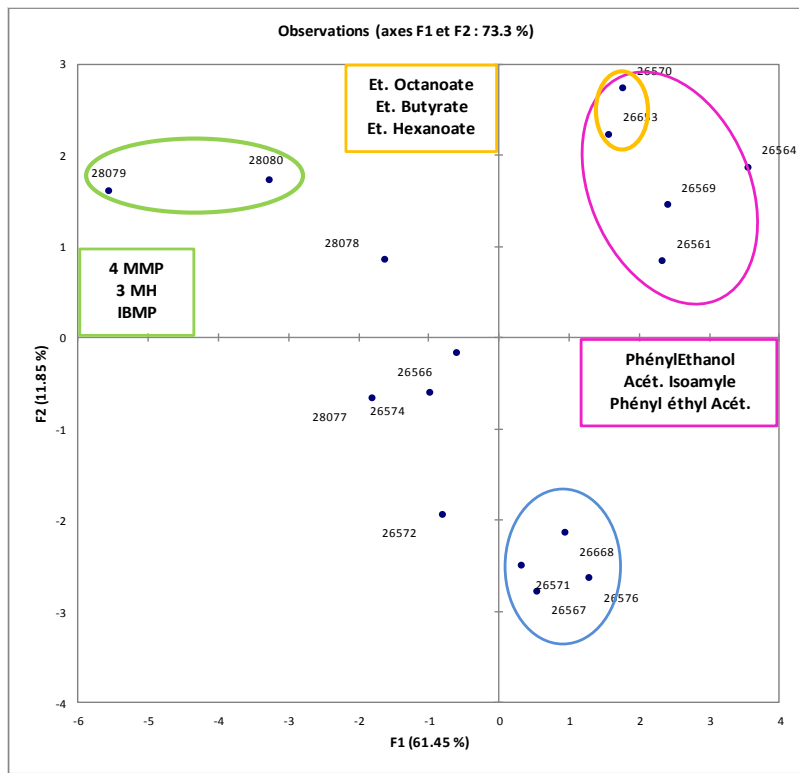
- **Marcadores de calidad de sabor**

*Taninos, polisacáridos, **índice de astringencia***



EJEMPLO DE APLICACIÓN:

VINOS BLANCOS



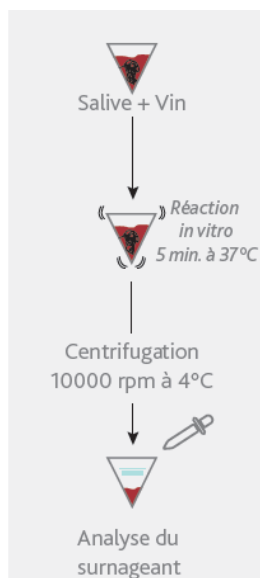
El análisis estadístico permite la correlación de los numerosos resultados medidos con la cata de vinos



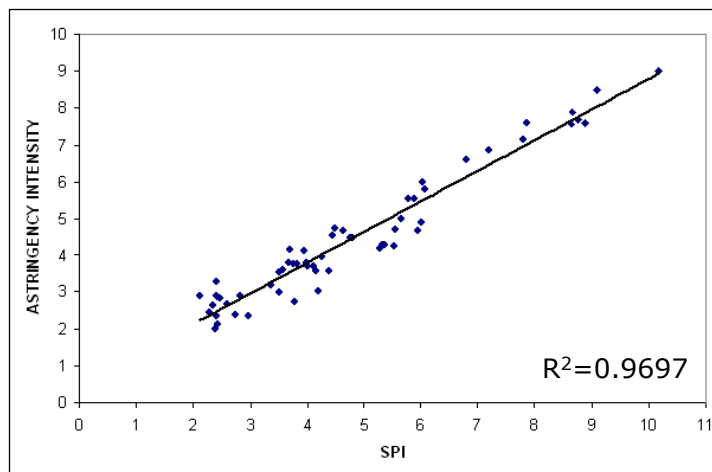
EJEMPLO DE APLICACIÓN: *VINOS TINTOS*

Innovación: Índice de proteínas de la saliva (*Saliva Protein Index, SPI*)

In vivo **EVALUACION** *In vitro*
57 vinos diferentes



ANALISIS SENSORIAL



SPI



SPI es un marcador cuantitativo de la astringencia del vino



ALGUNAS CIFRAS DE SARCO

1991: *creación del laboratorio
por el grupo LAFFORT*



1994: *acreditación ISO 17025*

25 AÑOS

2001: *desarrollo de la microbiología
y de los análisis específicos*

**MÁS DE 20 AÑOS DE
ISO 17025**

2007: *fuerte desarrollo de los análisis
asociados a la **calidad del vino***

**MÁS DE 400 PARÁMETROS
ANALIZADOS**

2015: *nuevo laboratorio,
grande y funcional*





Muchas gracias por su atención

CONTACTO

25 rue A. Bergès – 33720 FLOIRAC

+33 5 57 77 96 27

slaguerche@sarco.fr

