

¿Onde estamos?



NAPPING AZ3 Oeno, provas de conhecimento

A missão final de qualquer enólogo@ é proporcionar prazer ao consumidor

Para o conseguir, o teu vinho tem de ser o escolhido entre centenas de referencias do lineal, das cartas de vinhos ou das lojas online.

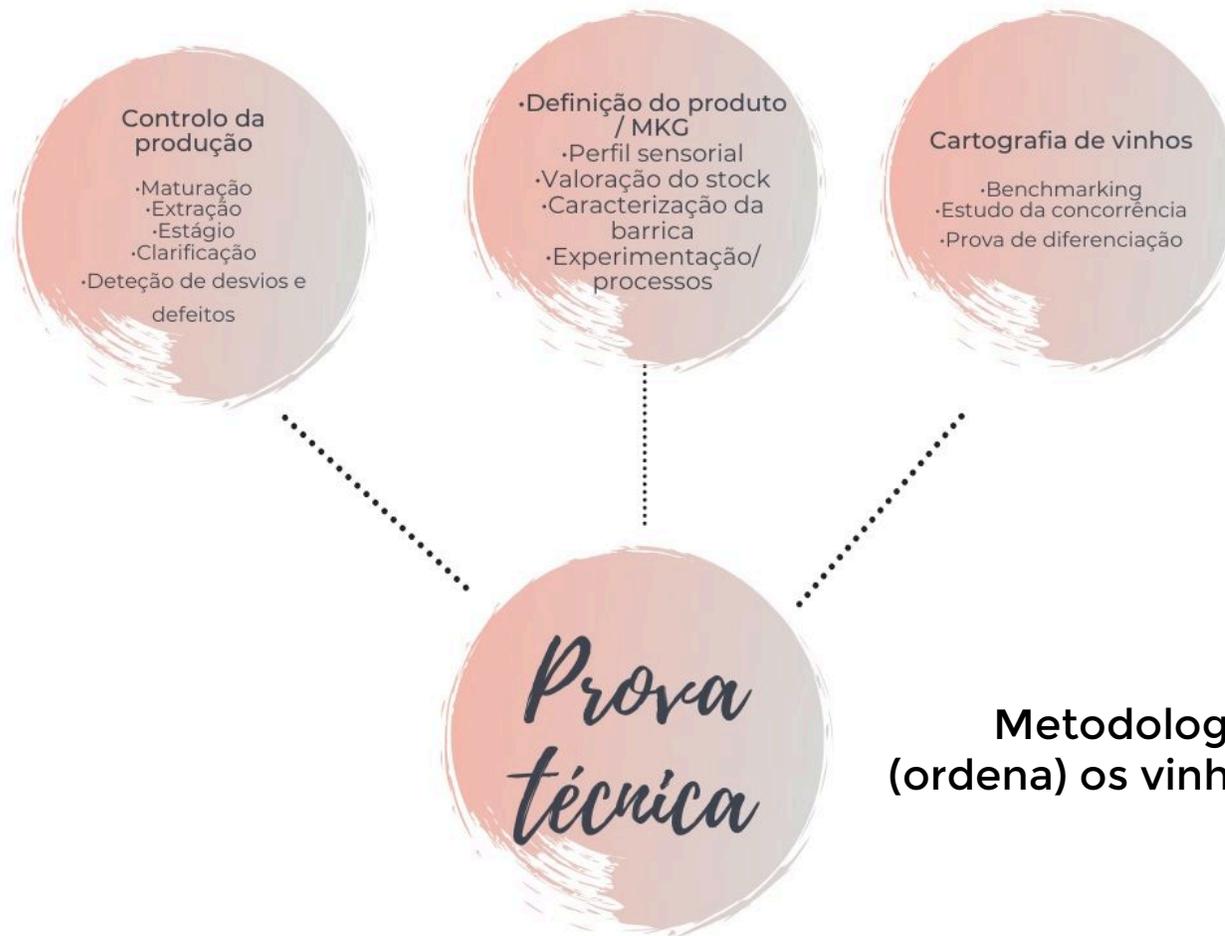
Para cumprir a nossa missão precisamos de ferramentas que nos permitam:

- Posicioná-lo no lugar adequado
- Diferenciá-lo de forma perceptível
- Explicá-lo de forma entendível
- Produzi-lo ano após ano assegurando o perfil.

Um NAPPING adaptado ajuda-nos a conhecer as vantagens competitivas do nosso vinho no mercado e otimizar a sua repetibilidade na adega.

APLICAÇÕES DO NAPPING

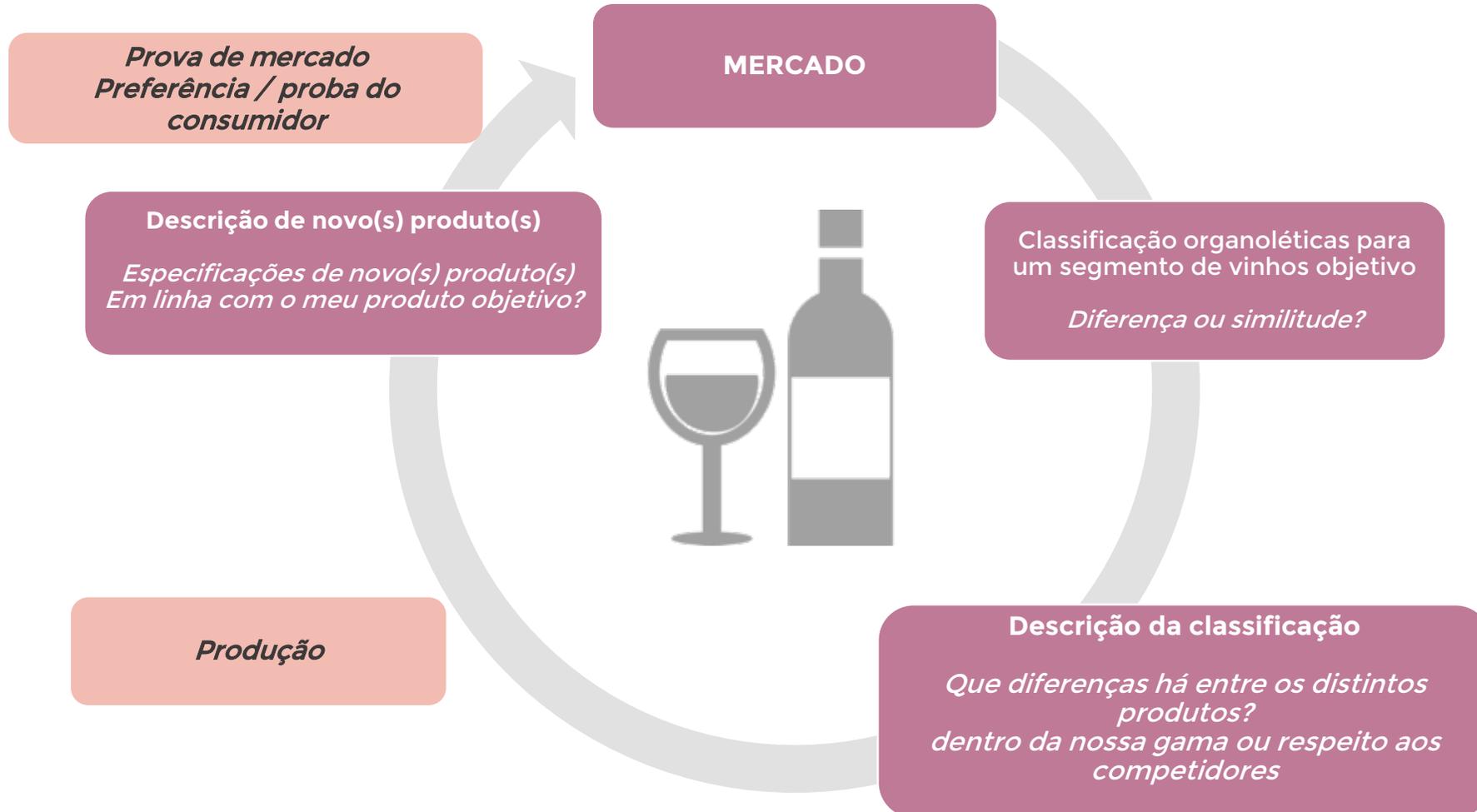
Dependendo do objetivo, podemos propor uma **prova analógica (MK)** ou **interpretativa** (controlo de produção)

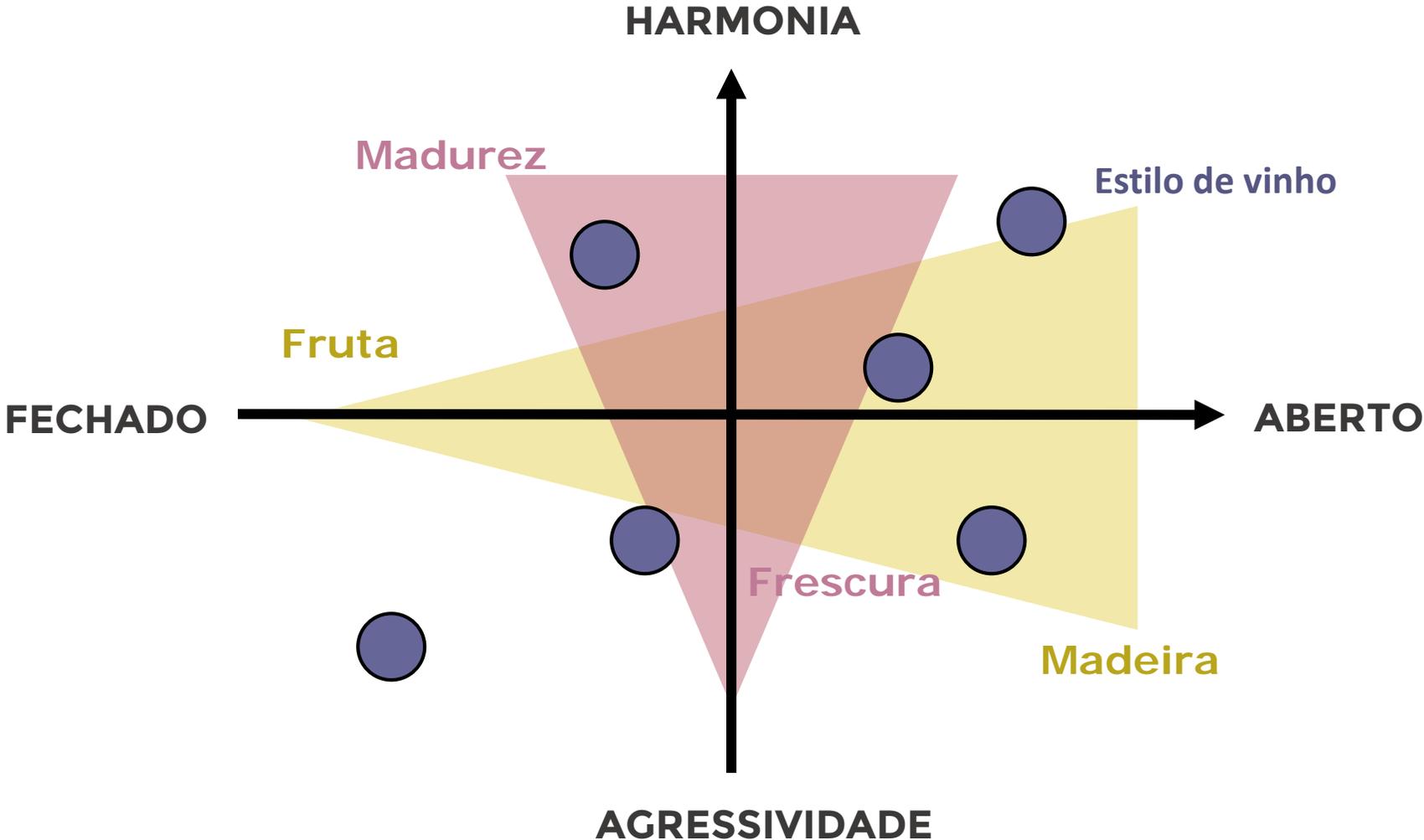


Metodologia fácil que avalia (ordena) os vinhos de uma forma objetiva



O NAPPING Analógico permite posicionar-nos num mercado face a um objetivo ou frente aos competidores



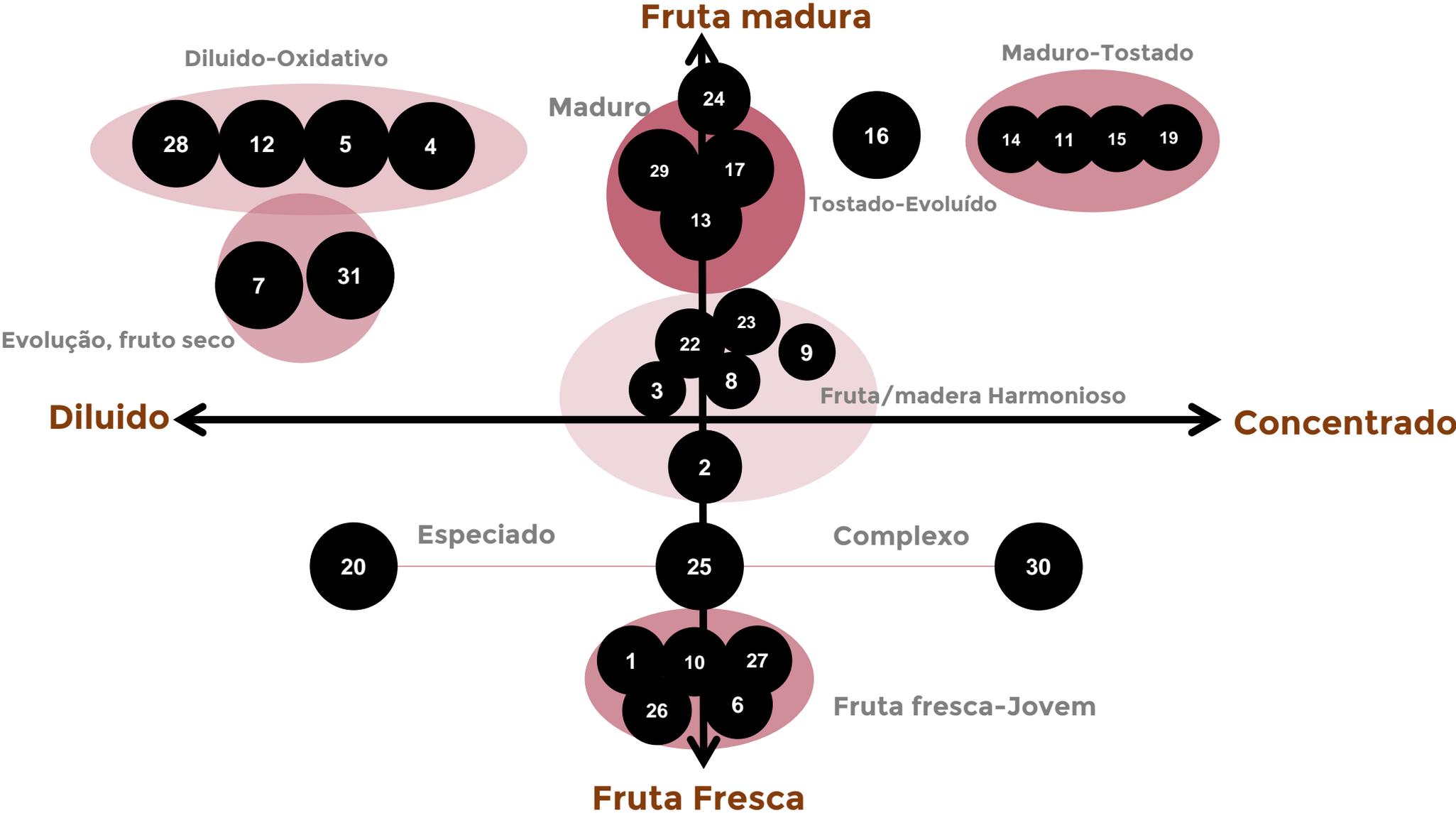


o **NAPPING INTERPRETATIVO**, apoiado na nossa coleção de 53 moléculas aromáticas presentes no vinho, permite assegurar o perfil e a repetibilidade

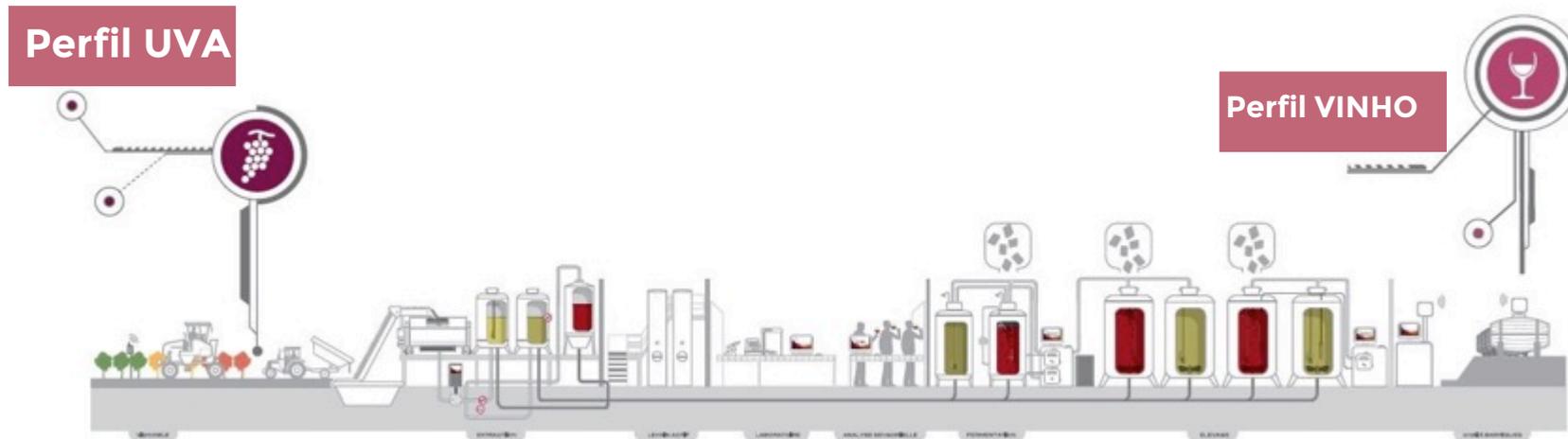
- Estabelecer especificações precisas, baseadas em uma descrição organolética precisa, para poder trabalhar em produção
- Avaliar globalmente cada componente, ajuda a manter as características sensoriais de um ano para outro. (repetibilidade)
- Ajuda a manter as características sensoriais de um produto a pesar das alterações no processo, qualidade das uvas, ...
- Ajuda a avaliar o valor adicionado de um novo processo de vinificação

13 moléculas tiólicas, 10
fermentais, 8 terpénicas,
10 de madeira, 12 de desvios
ou defeitos





O **NAPPING** proporciona as respostas necessárias para desenhar uma estratégia eficiente, coerente e transversal para produzir perfis e volumes de vinho adaptados ao nosso mercado



NA VINHA

Caracterizar o terroir
 Classificar o perfil da uva
 Gerir a vindima

NA PRODUÇÃO

Assegurar e otimizar a fermentação alcoólica
 Gerir los perfis de vinho

NO ESTÁGIO

Afinar os perfis do vinho

NO MERCADO

Posicionar o produto

PRESTAÇÃO AZ3



PROPOSTA SENSORIAL ADAPTADA A CADA ADEGA

ESTUDOS DE MERCADO E AVALIAÇÃO SENSORIAL

Aclarar os segmentos mais dinâmicos e os perfis organoléticos esperados.

- Vinhos próprios, locais, importados.
- Napping vinho.

POSICIONAMIENTO NO MERCADO

Consultoria técnica adaptada às necessidades de cada cliente.

- Lançamento de novo produto.
- Avaliação inovações : ensaios I+D, fornecedores, processos.

FORMACIÓN SENSORIAL

Adoptar una metodología de cata

- Prova profissional interpretativa.
- Estabelecer um idioma comum.

AUTONOMIA PARA A ADEGA

PROPOSTA SENSORIAL ADAPTADA A CADA ADEGA



SENSIEL®

Software de tratamentos estadísticos para dados sensoriais.

- **Sensiel®**

- **Sensiel Advanced®**

- Avaliação da conformidade do produto (produção, ciclo de vida).
- Avaliação da concorrência, produtos internos.

KIT PRO AROMAS®

Maletín aromático

Kit de 53 moléculas voláteis identificadas no vinho, e que têm um impacto importante na percepção aromática.

- 10 moléculas do tipo fermental
- 13 moléculas do tipo reductor.
- 10 moléculas de madeira.
- 8 moléculas tipo terpénico.
- 12 moléculas defeitos do vinho.

EXEMPLO DE PROJETO – ESTRATÉGIA GERAL

DIAGNÓSTICO

Diagnóstico
general

ETAPA 1

Ações na vinha

ETAPA 2

Ações na adega e processo
de vinificação

ETAPA 3

Segurança do
processo

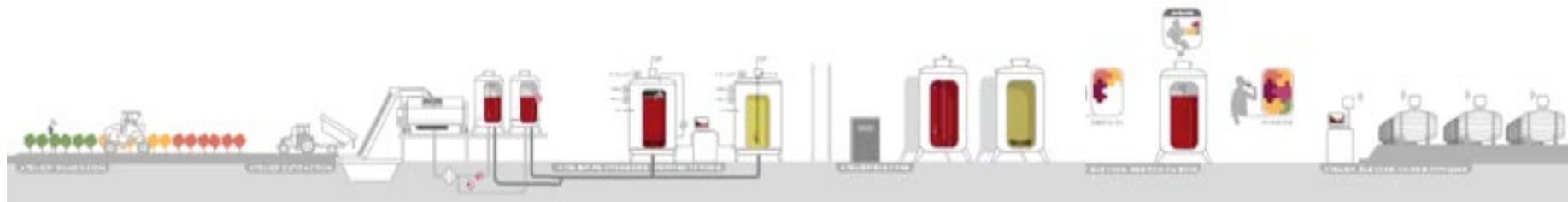
Trabalho a realizar

- Benchmarking Mercado
- Definição do perfil vinho objetivo
- Identificação dos eixos de ação técnicos prioritários.

- Avaliação do potencial das parcelas
- Modelo produtivo para a planificação das vindimas
- repetibilidade de um perfil vinho.

- Definição das etapas chave para conseguir o perfil objetivo (gestão da FA, estágio)
- Definição dos indicadores chave y dos pontos de controlo
- Aplicação em produção

- Transferência de saber-fazer para que a adega seja autónoma na gestão do sua produção.



Abordagem transversal