



ELABORACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE VINOS MONOVARIETALES ELABORADOS EN LA RED RITECA

● **Introducción**

Caracterización, Análisis sensorial descriptivo cuantitativo, Descriptores.

● **Materiales y métodos**

Vinos, Cata, Media geométrica, Frecuencia, Intensidad.

● **Resultados**

Perfil sensorial.





INTRODUCCIÓN



COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
ESPAÑA - PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRICA



Unión Europea
FEDER
Invertimos en su futuro



RITECA
Red de Investigación Transfronteriza
Extremadura - Centro - Alentejo
Rede de Investigação Transfronteiriça

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Empleo, Empresa e Innovación

Página

3



**Degustación clásica:
opiniones
sobre calidad,
aceptación.**

**Análisis Sensorial:
Medir
preferencias,
diferencias y
características
descriptivas.**





ANÁLISIS SENSORIAL

obtener, medir, analizar e interpretar

las reacciones a determinadas características de los alimentos y materiales, tal y como son percibidas por los sentidos de la

vista, olfato, gusto, tacto y oído"

División de Evaluación Sensorial del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (1975):





Análisis sensorial descriptivo cuantitativo (QDA)

**Describe diferentes percepciones ,
asignándoles términos, (descriptor) previamente establecidos**

**Cuantifica la magnitud de la percepción (descriptor)
dentro de una escala**





Identificar

Cuantificar

Seleccionar

OBJETIVO DEL TRABAJO

Generar los descriptores de los vinos elaborados a partir de variedades extremeñas para la elaboración de perfiles sensoriales.





MATERIALES Y MÉTODOS





ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA)

- I. Constitución del panel
- II. Elección de muestras
- II. Preparación de una lista de descriptores
- III. Identificación de términos
- IV. Reducción de términos
- V. Lista final de descriptores y establecimiento hoja de cata

UNE 87027



JUECES



Esperanza Valdés
INTAEX



Graça Pacheco de Carvalho
ESCUELA SUPERIOR
AGRARIA ELVAS



Julia Marín
ASOCIACIÓN EXTREMEÑA
DE ENÓLOGOS



Luis Pedro Amorin
CVR VINHOS DO
ALENTEJO



Maria Joao Cabrita
UNIVERSDADE DE EVORA



Óscar Gato
ADEGA DE BORBA



Pedro Baptista
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE
ALMEIDA



Pedro Hipólito
ADEGA CORPORATIVA
REDONDO



Rui Veladas
ADEGA CARMIN



Piedad Pámpano
VINATERÍA PAMANO



Marisol Argueta
DO RIBERA DEL GUADIANA



Mª Luz Álvarez
ESTACIÓN ENOLÓGICA
ALMENDRALEJO



Angel Mº Rodríguez
DO RIBERA DEL GUADIANA



Inmaculada Talaverano
INTAEX



Balbina Palacios
INTAEX



Carmina Fuentes
INTAEX



Marisa Díaz
MUSEO DEL VINO
ALMENDRALEJO



Paco González
INTAEX



Raquel Manzano
INTAEX



Daniel Moreno
INTAEX



ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA)

- I. Constitución del panel
- II. Elección de muestras
- II. Preparación de una lista de descriptores
- III. Identificación de términos
- IV. Reducción de términos
- V. Lista final de descriptores y establecimiento hoja de cata

UNE 87027



MUESTRAS



36 Vinos Blancos



19 Vinos Tintos





ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA)

- I. Constitución del panel
- II. Elección de muestras
- III. Preparación de una lista de descriptores
- IV. **Identificación de términos**
- V. **Reducción de términos**
- VI. **Lista final de descriptores y establecimiento hoja de cata**

UNE 87027





ANÁLISIS SENSORIAL RITECA II. Ficha de generación de descriptores.

Nombre/Nome:

Código:

Fecha/Data:

Descriptores	Intensidad		
	1	2	3
Fase Visual			
Fase Olfativa			
Fase Gustativa			
Valoración global/Classificação geral			



ptores
d en
os.





ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA)

- I. Constitución del panel
- II. Elección de muestras
- III. Preparación de una lista de descriptores
- IV. Identificación y reducción de términos
- V. **Lista final de descriptores y establecimiento hoja de cata**

UNE 87027





¿Qué descriptores son los relevantes?

Descriptores

Media Geométrica

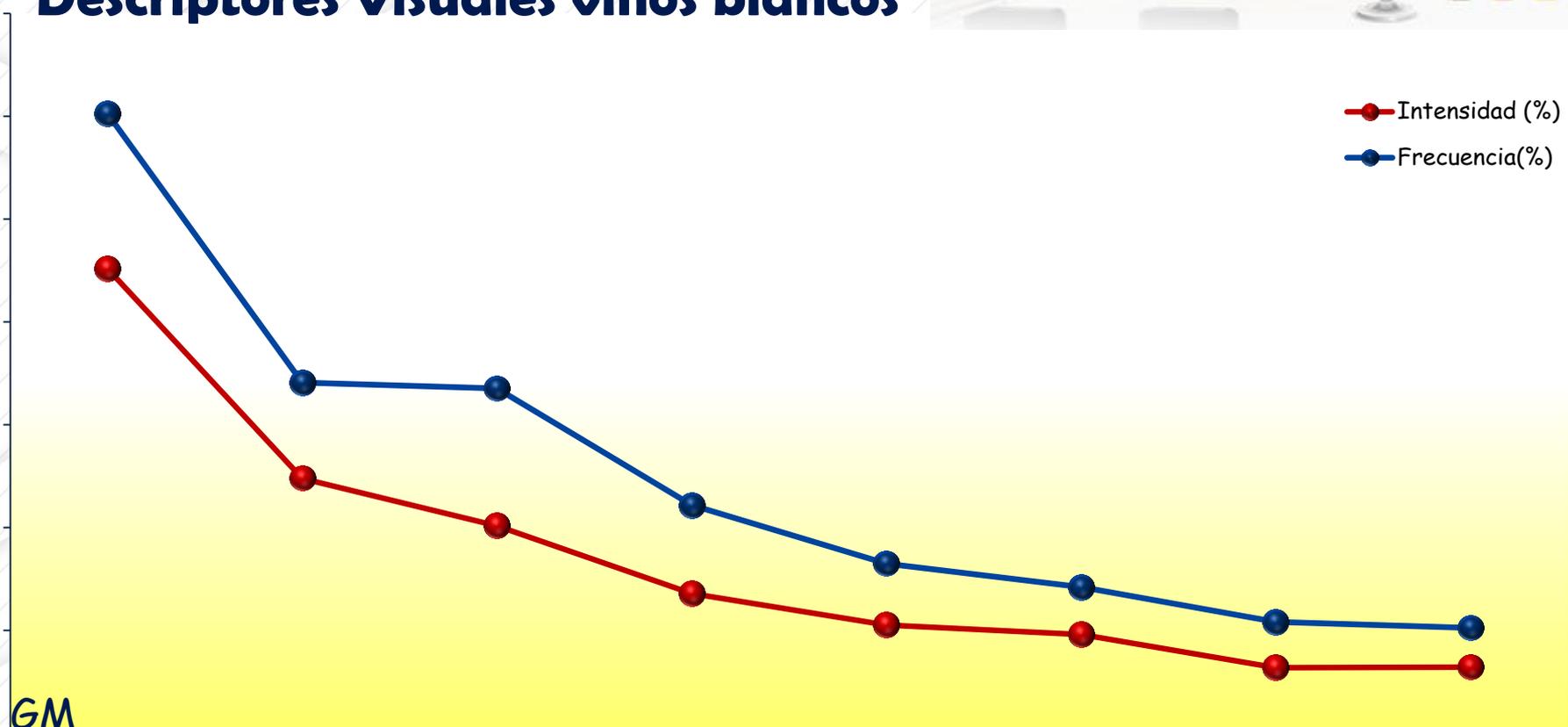
**Descriptores
relevantes**

Intensidad (%) x Frecuencia (%)

Normalmente se consideran descriptores significativos aquellos que superen el 10 % de MG.



Descriptorios Visuales vinos blancos

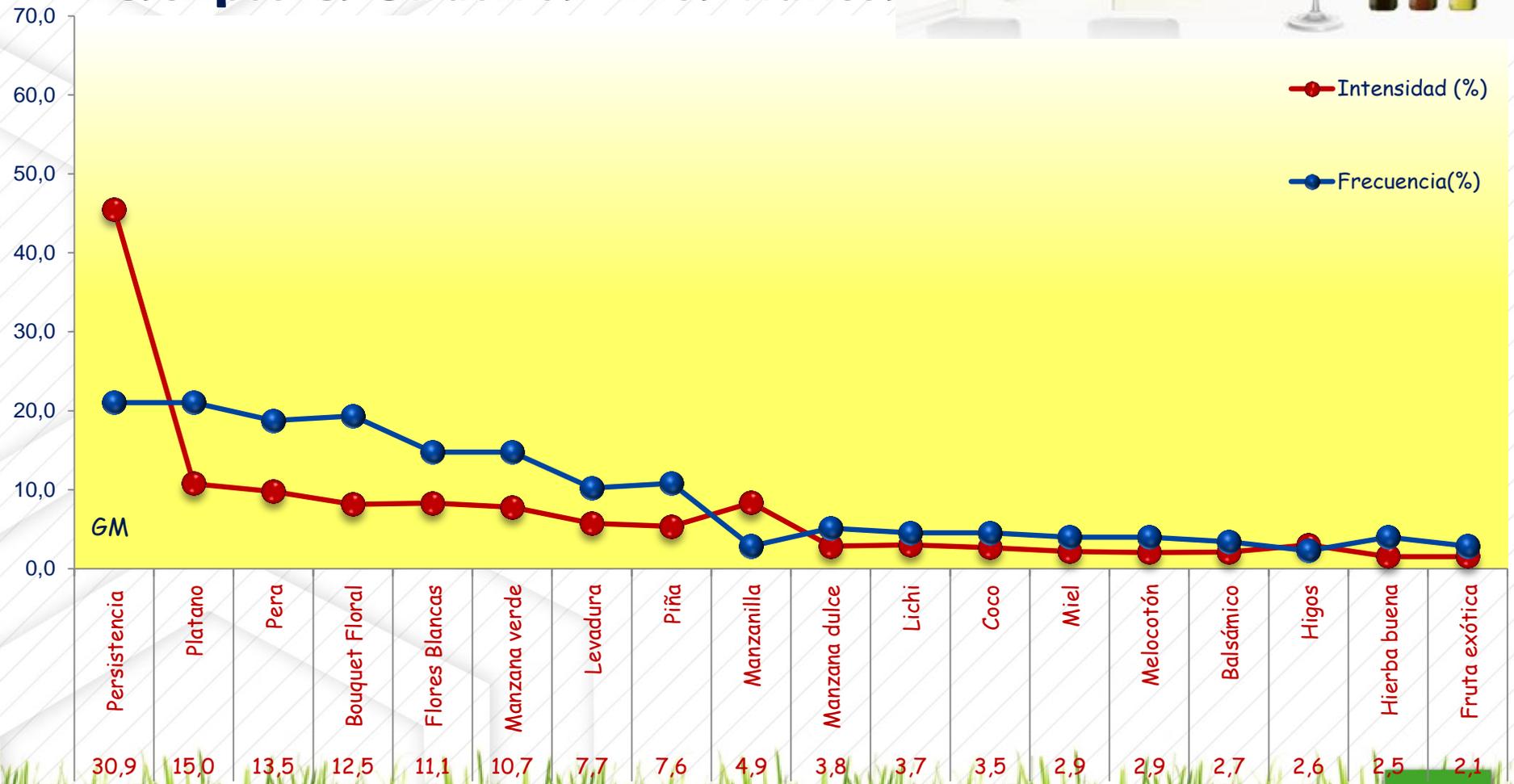


GM

Brillo	Limpidez	Amarillo Pálido	Amarillo Pajizo	Matiz Acerado	Amarillo Verdoso	Amarillo Acerado	Amarillo dorado
52,2	29,1	26,0	17,4	13,2	11,7	10,1	8,1

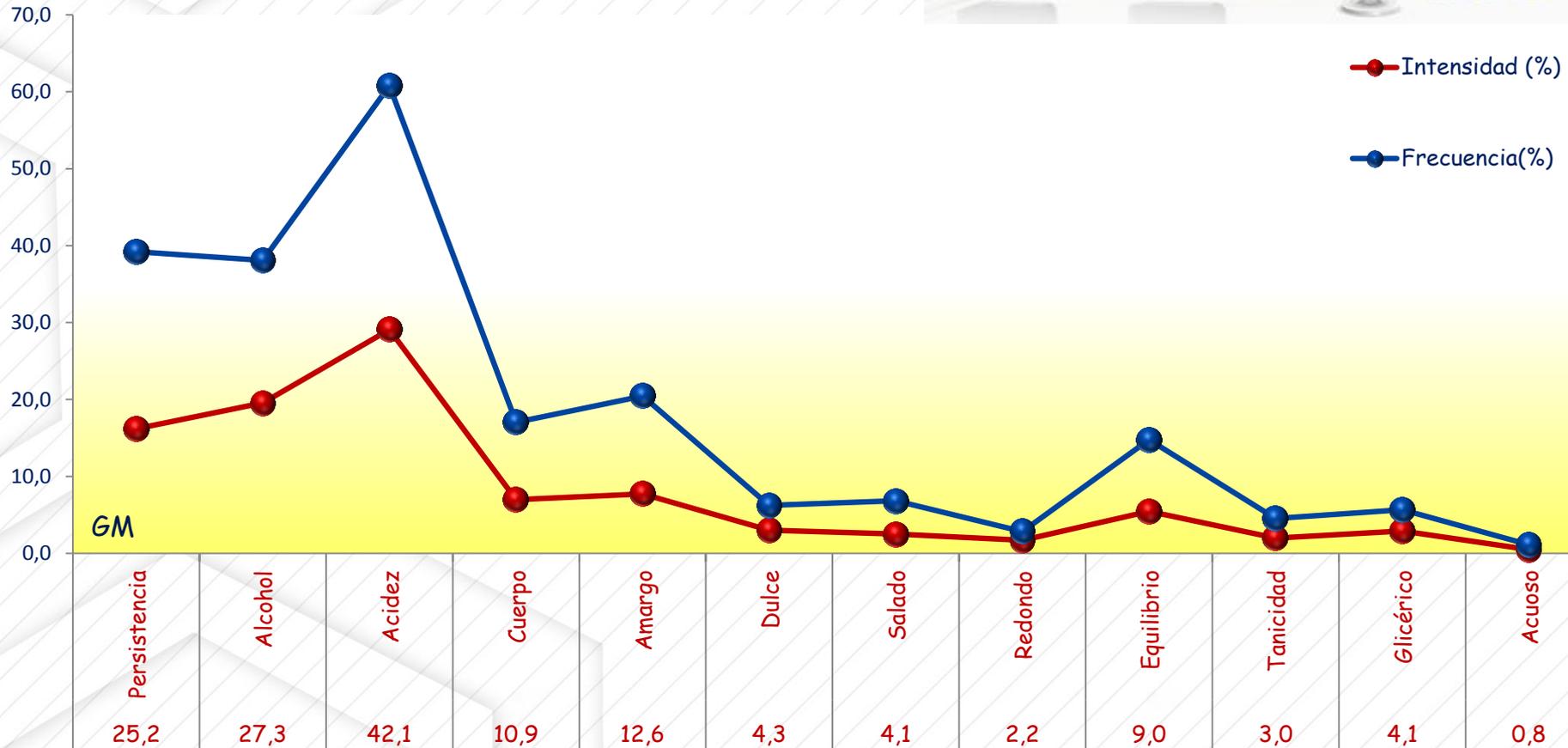


Descriptorios Olfativos Vinos blancos





Descriptorios gustativos Vinos blancos

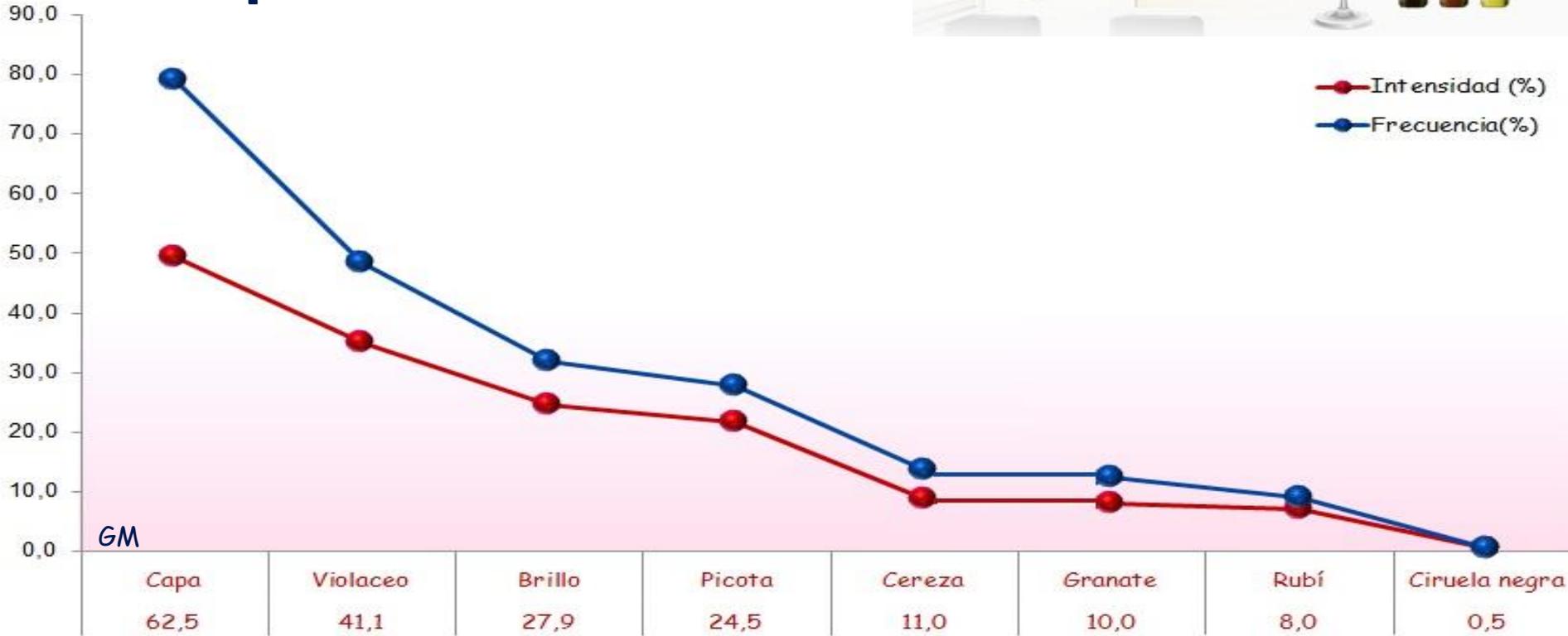


GM





Descriptoros visuales Vinos tintos



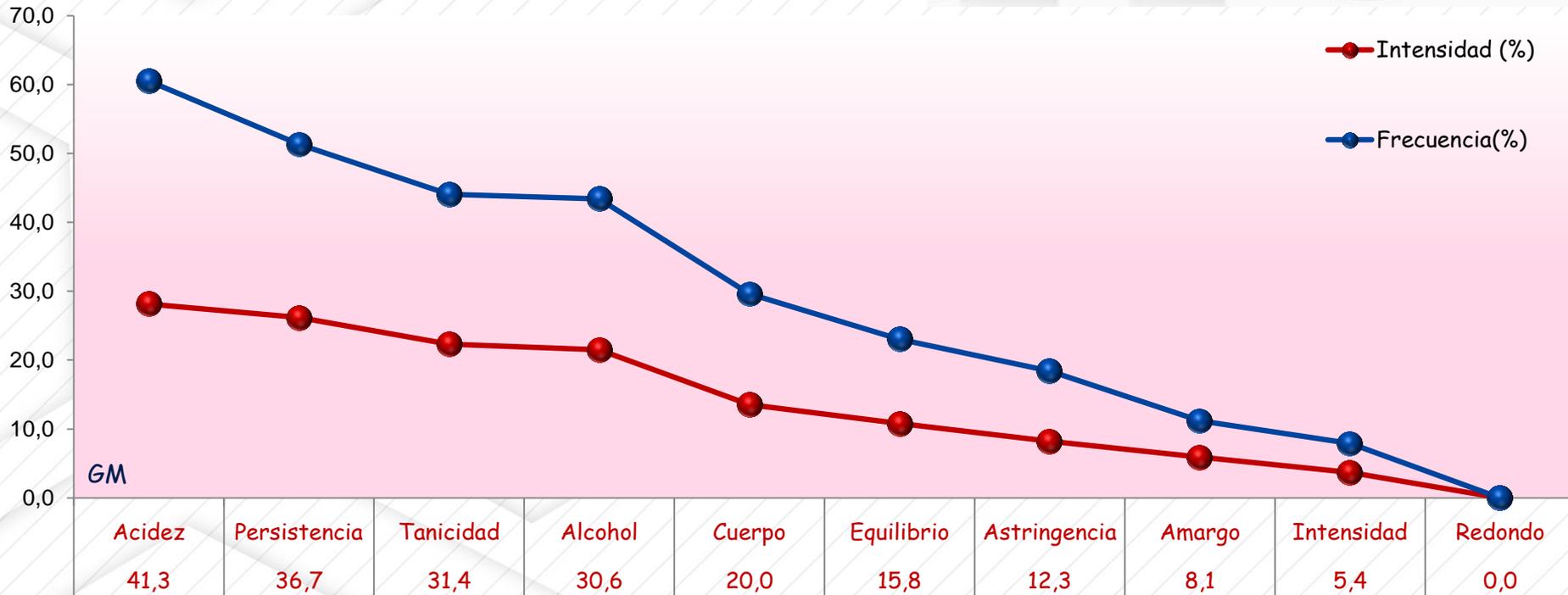


Descriptorios olfativos Vinos tintos





Descriptorios gustativos Vinos tintos





ANÁLISIS SENSORIAL DESCRIPTIVO CUANTITATIVO (QDA)

- I. Constitución del panel
- II. Elección de muestras
- III. Preparación de una lista de descriptores
- IV. Identificación y reducción de términos
- V. Lista final de descriptores y establecimiento hoja de cata

UNE 87027



Metodología



Sesiones de consenso

- **Análisis y debate. Puesta en común de sensaciones**
- **Establecimiento de hoja de cata**



Hojas de cata



HOJA DE CATA

Nombre y apellidos: _____
 Edad: _____ Sexo: _____ Código muestra: _____

Marque con una X la puntuación que considere más acorde (1 poco, 10 mucho)

FASE VISUAL										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Amarillo Pálido										
Amarillo Acerado										
Amarillo Pajizo										
Amarillo Verdoso										
Amarillo Pálido										
FASE OLFATIVA										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Plátano										
Pera										
Bouquet Floral										
Flores Blancas										
Manzana Verde										
Piña										
Persistencia										
FASE GUSTATIVA										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Alcohol										
Acidez										
Cuerpo										
Amargo										
Persistencia										

HOJA DE CATA

Nombre y apellidos: _____
 Edad: _____ Sexo: _____ Código muestra: _____

Marque con una X la puntuación que considere más acorde (1 poco, 10 mucho)

FASE VISUAL										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Violáceo										
Plota										
Cereza										
Rubi										
Brillo										
Capa										
FASE OLFATIVA										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Frutos Rojos										
Regaliz										
Papas/Ciruelas/ Papas										
Vegetal										
Floral										
Persistencia Aromática										
Franqueza										
Reducción										
Oxidación										
FASE GUSTATIVA										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Alcohol										
Acidez										
Cuerpo										
Amargo										
Equilibrio										
Persistencia										

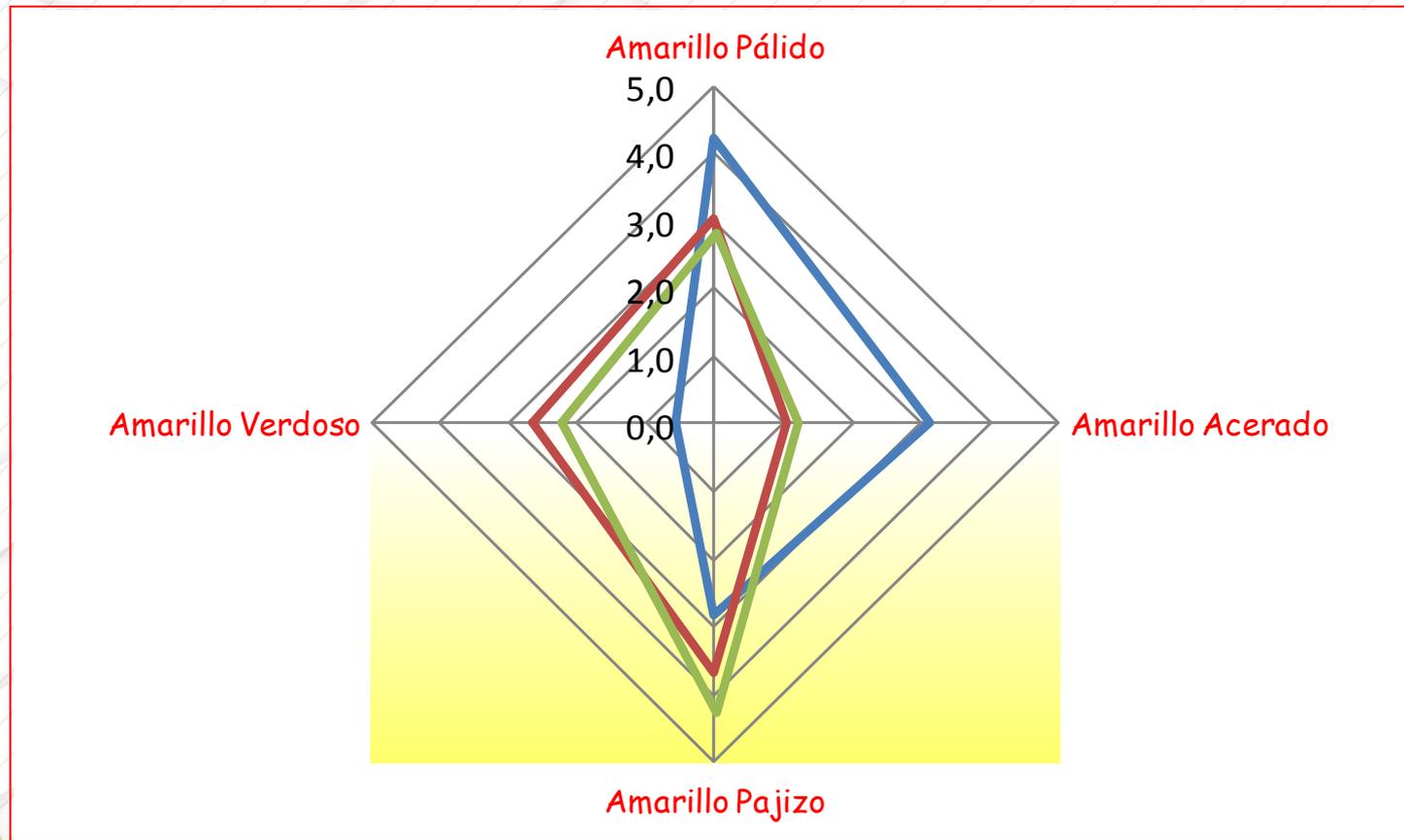




RESULTADOS

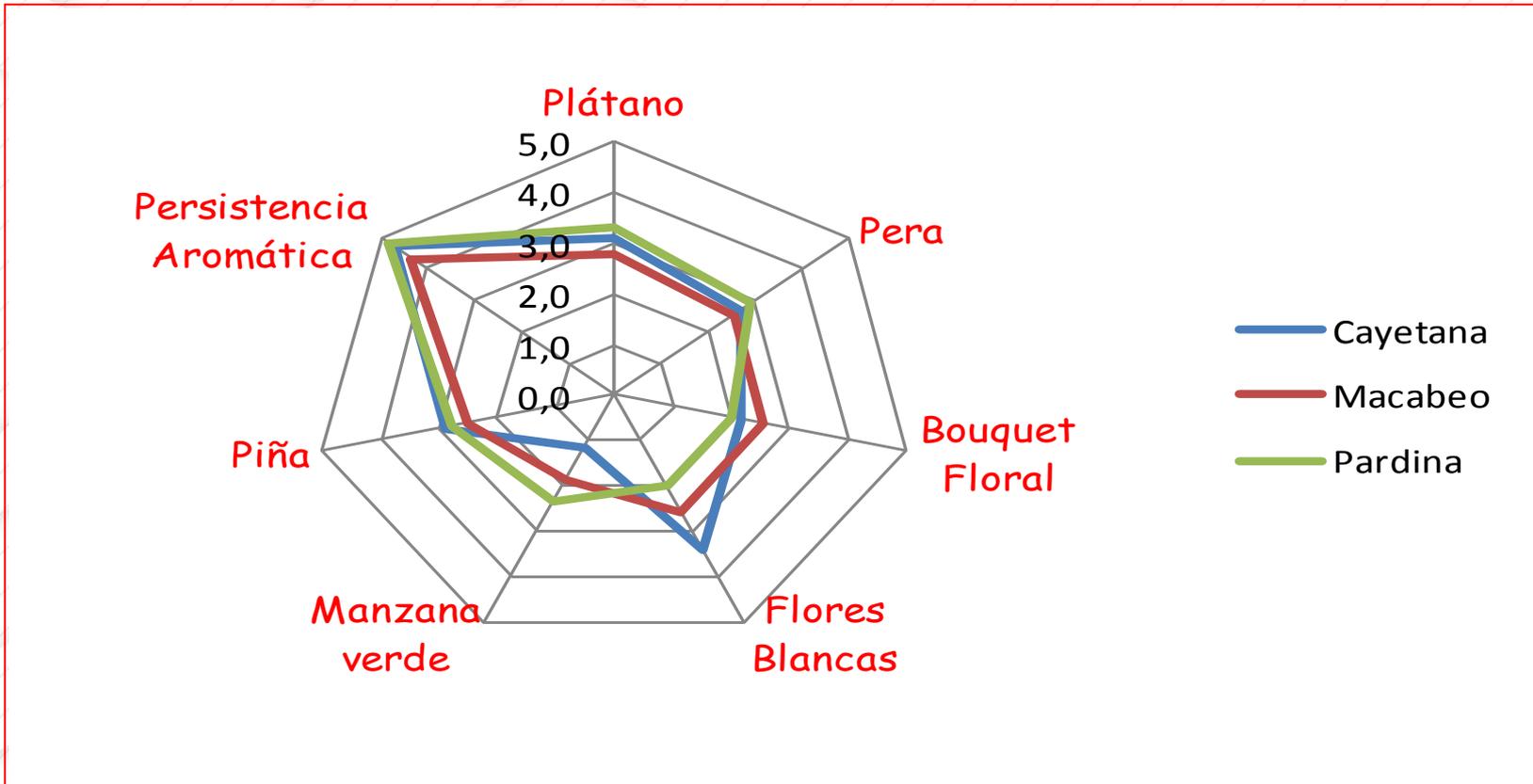


Perfil sensorial visual Vinos blancos



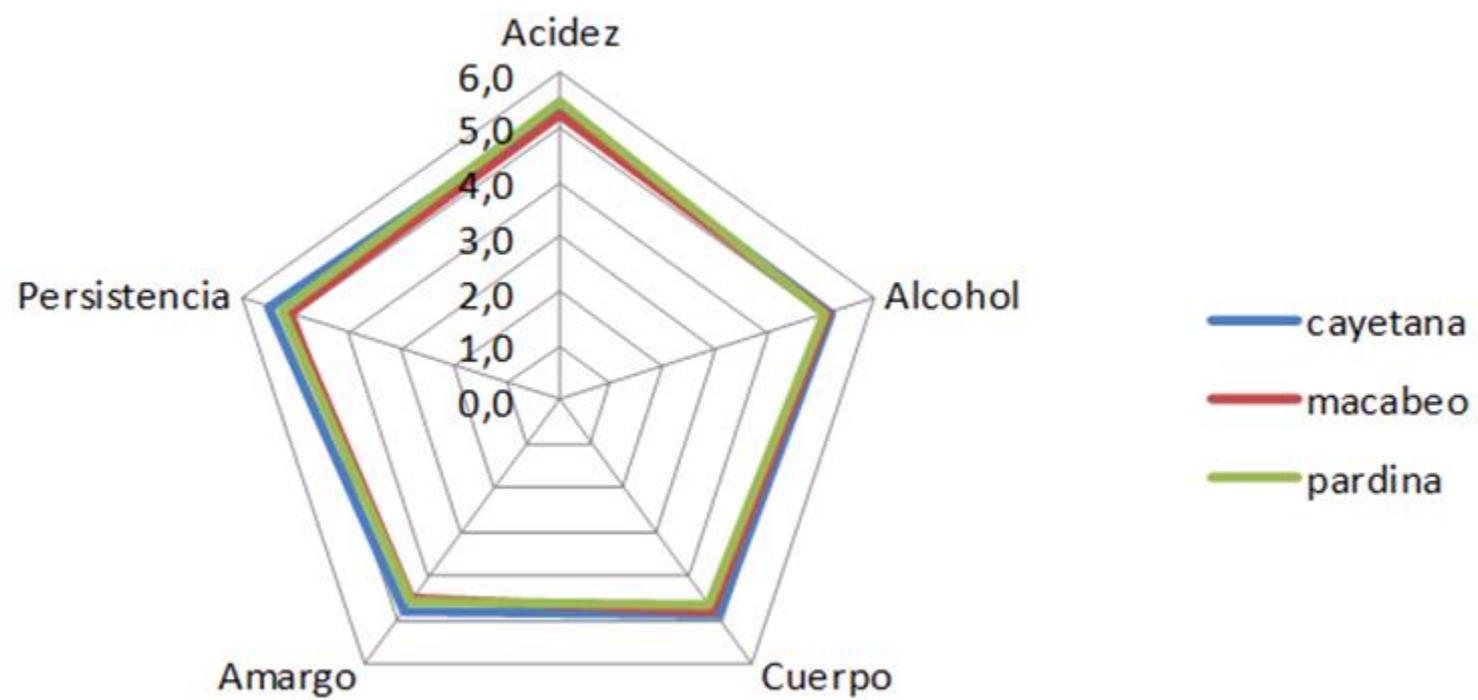
- Cayetana
- Macabeo
- Pardina

Perfil sensorial olfativo Vinos blancos





Perfil sensorial gustativo Vinos blancos





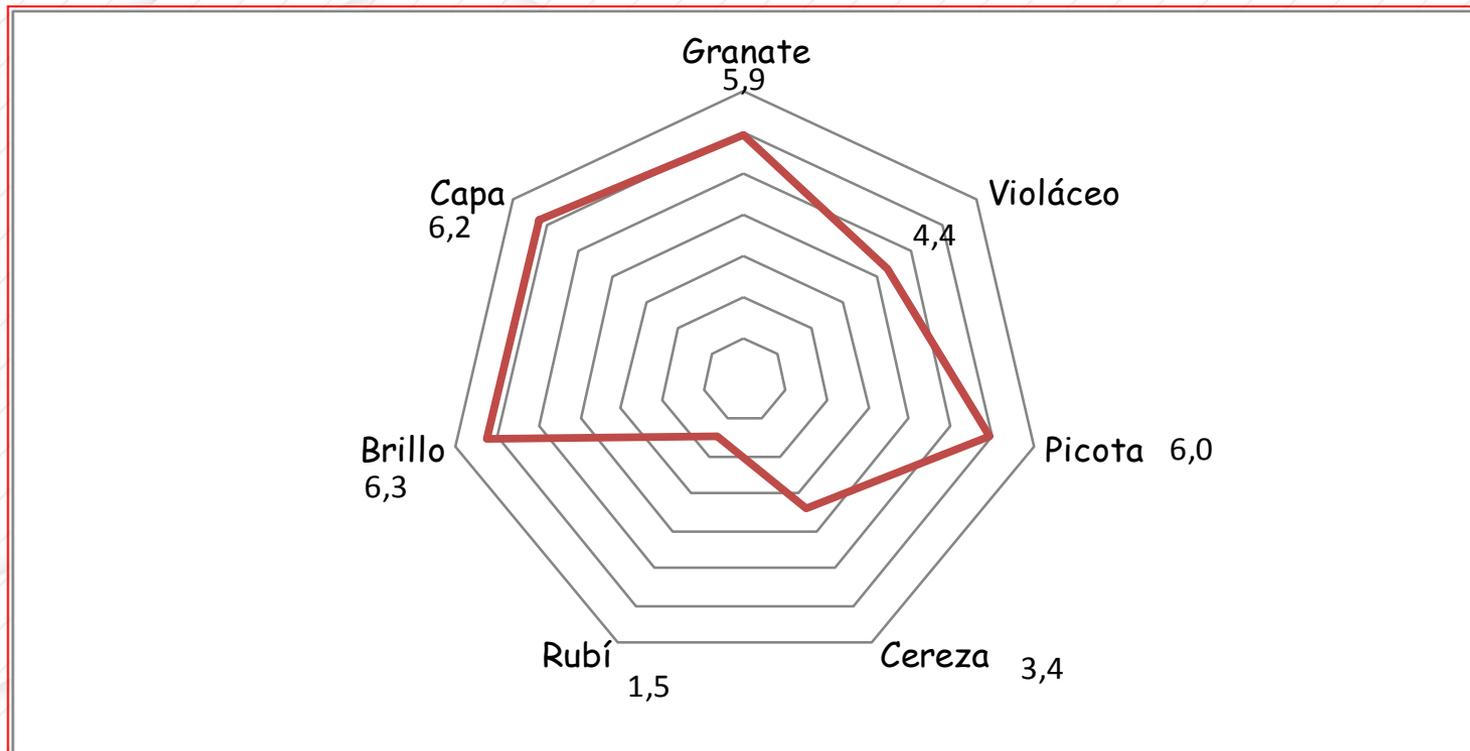
Conclusiones

Los vinos blancos extremeños (Pardina) tienen colores amarillos pajizos, olores procedente de la fermentación (pera, plátano y piña).

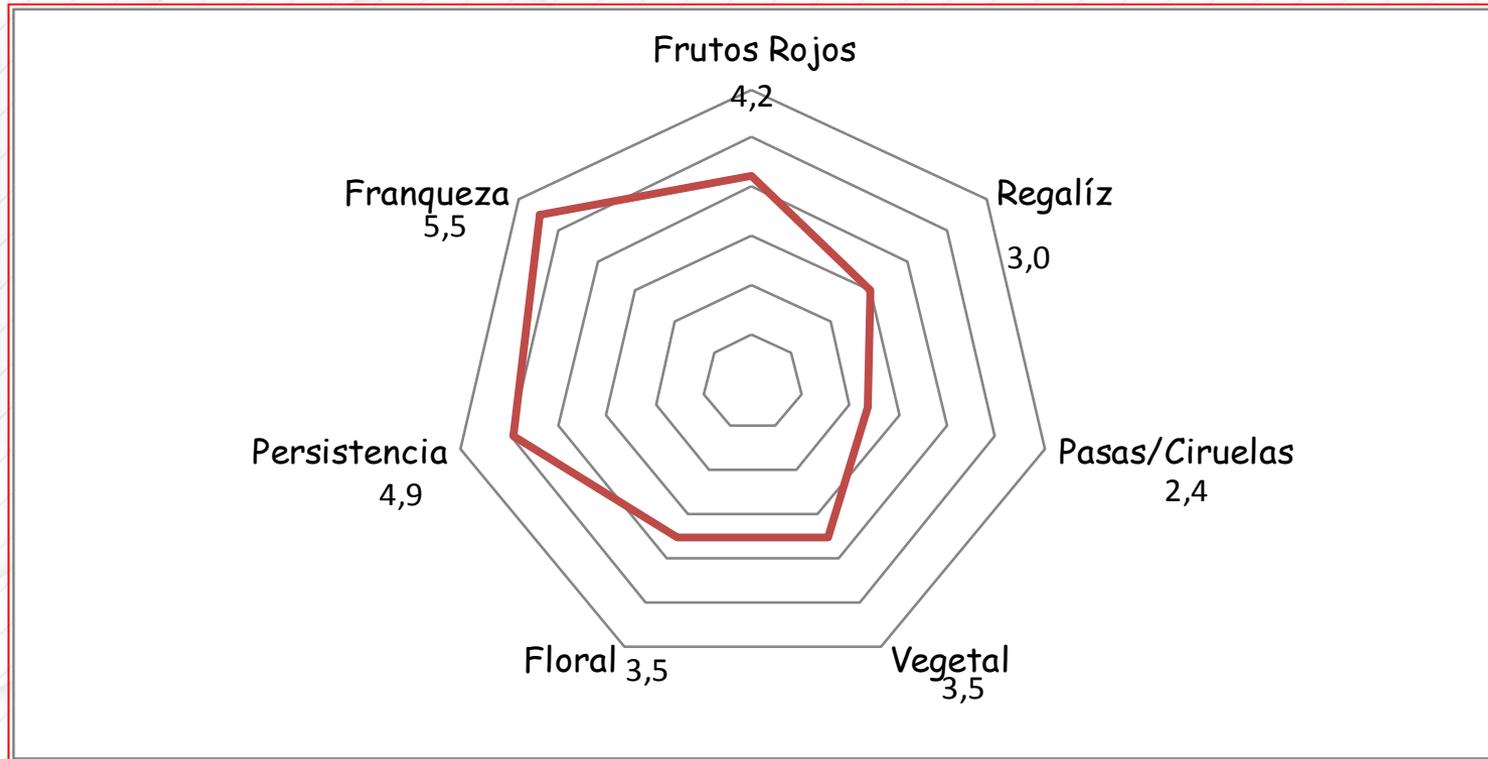
En boca, los catadores denotan cierto exceso de acidez.

Destaca levemente la variedad "Cayetana" por una mayor intensidad en el descriptor "flores blancas"

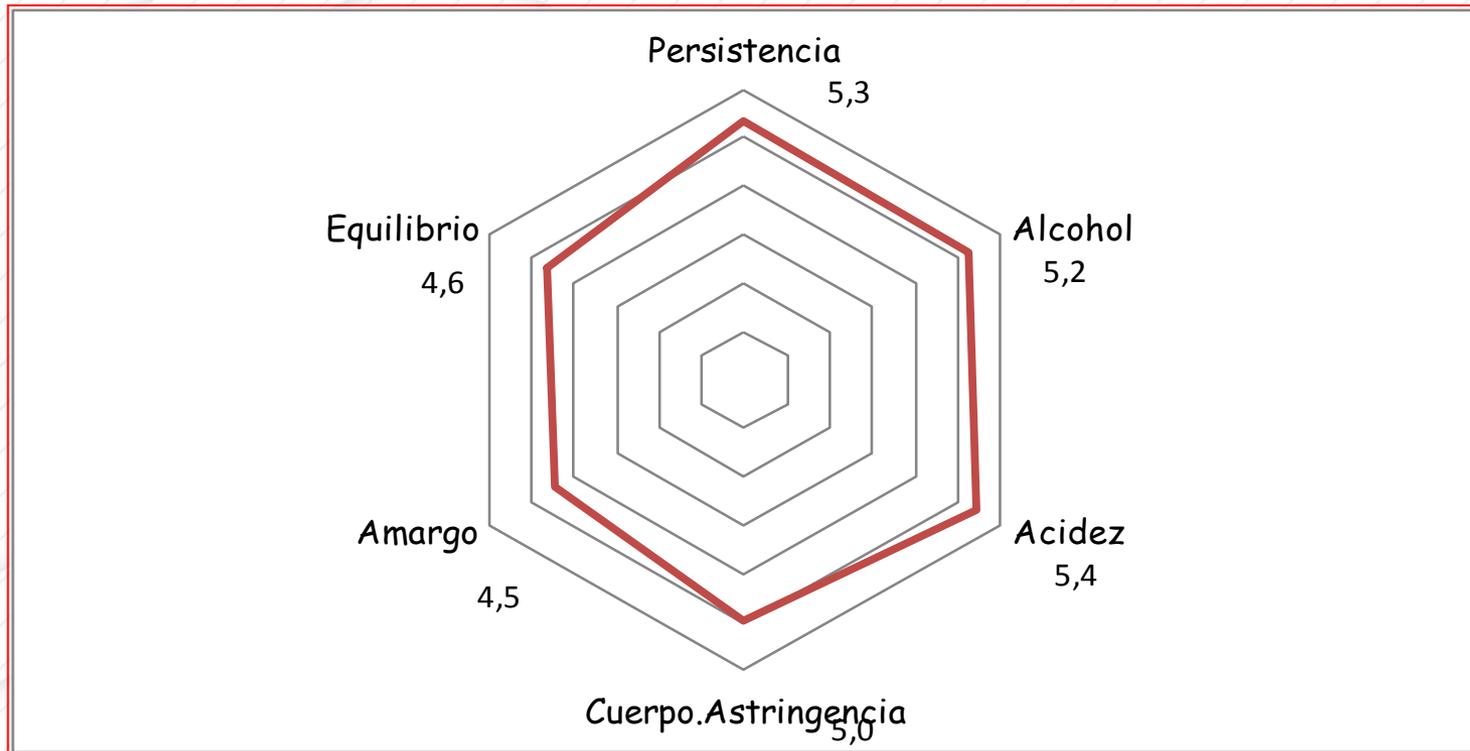
Perfil sensorial visual cv. Tempranillo



Perfil sensorial olfativo cv. Tempranillo



Perfil sensorial gustativo cv. Tempranillo





Conclusiones

Los vinos tintos extremeños (Tempranillo) tienen colores granate o picota, olor a frutos rojos, flores azules y en menor medida regaliz y vegetales. En boca se denota cierto desequilibrio, pues presentaron intensidades en los descriptores alcohol y acidez algo superiores a las deseables



En la actualidad...



Evaluación del perfil sensorial de variedades portuguesas:

Touriga Nacional

Arinto

Trincadeira

Antau Baz...

Y extremeñas:

Cabernet

Shyras

Merlot...



Con el fin de...



“SHELF LIFE EXTENSION OF FRESH BEEF PACKAGED IN MODIFIED ATMOSPHERE BY VARYING LIGHTING CONDITIONS OF RETAIL DISPLAY”

Light-induced protein and lipid oxidation in cheese: Dependence on fat content and packaging conditions

Light-induced protein and lipid oxidation in cheese: Dependence on fat content and packaging conditions

Meat Display Lighting

Light-induced protein and lipid oxidation in cheese: Dependence on fat content and packaging conditions





GRACIAS



COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA
ESPAÑA - PORTUGAL
COOPERAÇÃO TRANSFRONTEIRIZA



Unión Europea
FEDER
Invertimos en su futuro



RITECA
Red de Investigación Transfronteriza
Extremadura - Centro - Alentejo
Rede de Investigação Transfronteiriça

GOBIERNO DE EXTREMADURA
Consejería de Empleo, Empresa e Innovación