



1 MUESTREO REPRESENTATIVO DE LIQUIDOS

Reto a trabajar

¿Cómo podríamos obtener distintos tamaños de muestras de barrica de vino de la forma más rápida y menos invasiva posible?

Descripción del reto

Dentro de los procesos existentes para asegurar la calidad de los vinos trabajados en las Bodegas Emilio Moro, se requiere realizar muestras – de control, cata o degustación– de las distintas barricas existentes donde se dejan madurar los vinos.

Es un proceso muy laborioso y manual. Las barricas seleccionadas para el muestreo suelen estar apiladas en 2, 3 o incluso 4 alturas distintas dificultando el acceso a las mismas y, así, la obtención de una muestra representativa. Una vez accedido a la cuba se debe abrir el tapón que las mantiene cerradas y obtener la muestra a través de alguna canalización utilizada para esta tarea.

Además, se debe poder identificar la altura o profundidad, dentro de la barrica, para poder seleccionar las distintas muestras necesarias, con el menor movimiento posible para no afectar a la calidad de la elaboración de los vinos, eliminando, en la medida de lo posible, el remover los posos.

Dadas las distintas ubicaciones en las cuales se pueden almacenar las cubas, esta solución debe adaptarse a la movilidad necesaria para ser transportada entre los distintos pasillos de la bodega.

Al recoger contenido físico, también podría ser relevante para la bodega recoger otro tipo de información del punto o ubicación dentro de la cuba, aportando información añadida a los equipos encargados de mantener y validar la calidad de las muestras.

Otros criterios relevantes valorados

- Incorporar otras informaciones de interés en la toma de productos
- Identificar la cantidad de líquido a recoger a demanda.
- Proponer algún tipo de registro para identificar las tomas y asignarlas a un depósito en concreto.
- Utilización de nuevas tecnologías capaces de dar respuesta a los retos planteados.
- Posibilidad de integrarse con sistemas externos.