
Determinació de l'evolució de la permeabilitat a l'oxigen al llarg de les diferents condicions de fabricació dels taps de suro i efecte d'aquest paràmetre en el vi tranquil i escumós

Líder:

J. Vigas, SA

Altres membres perceptors:

Manuel Serra, SA, Francisco Oller, SA, Taponés y Especialidades del Corcho, SA

Coordinador:

Fundació per a la Promoció del Sector Surer

01. Motivació

L'aportació d'oxigen del tapament, coneguda com a permeabilitat a l'oxigen o *Oxygen Transference Rate* (OTR) en anglès, és una de les variables que poden afectar més l'evolució del vi quan és dins l'ampolla. En aquest aspecte, es coneix que els taps de suro tenen un gran avantatge respecte dels taps alternatius gràcies a la seva matriu vegetal, ja que permeten una entrada d'oxigen a l'ampolla progressiva al llarg del temps que evita els processos d'oxidació i reducció.

El projecte ha consistit a determinar les variables en el procés productiu dels taps de suro que afecten la permeabilitat a l'oxigen i disposar d'informació per, eventualment, poder modificar el procediment productiu amb la intenció d'ajustar el valor de permeabilitat dels taps segons els valors convinguts per a cada tipus de vi. Això permetrà també aplicar mesures de control i veure com la permeabilitat afecta l'oxigen del vi.

La iniciativa també pretén promoure l'elaboració d'un catàleg de taps de suro amb diferents permeabilitats que permeti al client saber quines implicacions concretes tenen en l'evolució del vi. Això impulsarà un increment de les relacions entre els sectors surer i vitivinícola que atorgarà beneficis econòmics a ambdós.

02. Resultats i conclusions

L'estudi ha permès obtenir un mètode innovador per al mesurament de la permeabilitat dels taps de suro al llarg de tot el procés de fabricació. Aquest protocol permet trobar els valors de permeabilitat a l'oxigen dels diferents tipus de taps en unes condicions molt semblants a les produïdes no artificialment. Això permet a les empreses sureres poder subministrar productes més

homogenis que puguin competir amb els tapaments alternatius.

També s'ha pogut determinar quins són els factors rellevants que afecten la permeabilitat d'oxigenat durant tot el procés de fabricació dels taps. Es recomana aprofundir en la caracterització de les diferents variables que afecten l'OTR final dels taps per poder garantir la màxima qualitat del producte final, sobretot tenint en compte que és una oportunitat per estrènyer la relació entre cellers i elaboradors de taps. L'evolució dels vins amb temps més llargs d'evolució és un altre factor que cal continuar analitzant.

Pel que fa a les empreses elaboradores de taps, a l'hora de garantir l'homogeneïtat dels seus taps segons la variable OTR, cal tenir en compte els diferents processos de producció. Cal identificar més punts crítics o factors del procés d'elaboració que puguin influir en la permeabilitat del tap per poder definir i controlar els processos d'elaboració més sensibles.

Cada vi té unes capacitats oxidatives segons molts paràmetres, però l'enòleg i el celler saben fins a quina longevitat volen que arribi. Establir sinergies entre el celler i l'elaborador de taps facilitarà poder trobar el binomi tap-vi més adequat en cada cas. La variable de taxa de transferència d'oxigen i el tipus de vi que ha de tapar seran essencials per seleccionar quin tipus de tap és idoni per al seu producte.

