



# DIFUSIÓ DEL PERFIL SENSORIAL DEL SURO I LA SEVA APLICACIÓ EN LA INDÚSTRIA ELABORADORA DE TAPS I VITIVINICOLA

MAIG 2019 – JULIOL 2020

## RESUM

El suro és un producte natural i l'únic inconvenient que comporta als cellers és la possible transmissió d'aromes no desitjats al vi. La presència de possibles aromes que puguin malmetre el vi, és el principal argument que fan servir les indústries de tapaments alternatius (rosca, plàstic i vidre) contra el tap de suro. Per tal d'oferir un producte de qualitat lliure d'aromes, la indústria surera, durant tot el procés de fabricació del tap, realitza molts controls de qualitat d'anàlisi sensorial per eliminar possibles materials defectuosos. Degut a la heterogeneïtat del tap de suro els controls han de ser molt exhaustius.

El projecte demostratiu consisteix en difondre el coneixement obtingut en la recerca realitzada en l'obtenció de perfil sensorial del suro i la seva implicació en els controls de qualitat dels processos de producció de taps de suro natural i aglomerat, així com donar a conèixer els aromes presents al vi que sovint es confonen amb aromes equivocadament atribuïts al suro.

## Objectius

- Millorar els controls de qualitat que es realitzen en les empreses a través de conèixer els diferents descriptors sensorials que es poden trobar en les mostres de suro i del la posada apunt de nou mètodes d'anàlisi sensorial
- Millorar la competència sensorial dels tècnics/es, operaris/es, comercials o personal en general de les empreses de suro i vitivinícoles per oferir un producte exempt de defectes al consumidor.
- Difondre les millors pràctiques productives a traves de l'edició d'un manual per a la identificació sensorial del perfil aromàtic dels taps de suro.



Foto 1. Patrons sensorials (Foto: ICSuro).

## Descripció de les actuacions previstes

Sessió demostrativa I. Mètodes d'anàlisi sensorials en taps de suro.  
Sessió demostrativa II. Descriptors definits en el perfil aromàtic del suro.  
Sessió demostrativa III. Aromes emergents.  
Sessió demostrativa IV. Interacció dels diferents aromes amb el vi o cava

Taula 1. Sessions demostratives

Sessió I	Sessió II	Sessió III	Sessió IV
Mètodes d'anàlisi sensorials en taps de suro.	Descriptors definits en el perfil aromàtic del suro.	Aromes emergents	Interacció dels diferents aromes amb el vi o cava

Elaboració d'un manual de difusió del perfil aromàtic del suro

## Àmbit d'aplicació

L'activitat demostrativa serà totalment pràctica i consistirà en demostracions olfactives del perfil sensorial del tap de suro i del vi, mitjançant uns patrons prèviament preparats així com la demostració de l'origen dels aromes a partir de suro sotmès a diferents fases del procés productiu. L'activitat inclourà assajos cromatogràfics per a la demostració dels compostos aromàtics detectats.

Es tracta d'una activitat d'interès del sector ja que és una demanda feta per part de les empreses i associacions a ICSuro, coneixedors de les experiències prèvies de recerca en aquest camp.

## 04. Resultats.

En les activitats demostratives presencials han sigut un èxit d'assistents, de cada activitat s'han hagut de realitzar dos sessions, degut a que la sala de tast on es realitzaven només permetia 14 persones. Les inscripcions van superar les places dels assistents per totes les sessions. Les persones assistents per cada activitat presencial han sigut de 25 persones per la primera i la segona, 21 persones en la tercera. La quarta sessió, que es va realitzar online degut a la situació del COVID, va tenir 10 assistents.

En totes les sessions presencials, es va realitzar un examen sensorial per avaluar si els conceptes explicats s'havien assolit. El tan per cent d'encert de les sessions va ser un 78%, 66 % i 70% respectivament per les sessions I,II i III.

També, es va realitzar un enquesta de satisfacció entre els assistents. En totes les enquestes es va obtenir un **nivell de satisfacció per sobre de 3 ( entre una escala de 1 a 5 )** entre tots els assistents.

## Conclusions i accions futures

En conclusió, les activitats demostratives del perfil aromàtic del suro han sigut d'interès entre els professionals de sector vitivinícola i surer i s'ha complert l'objectiu de millorar els coneixements en matèria d'anàlisi sensorial del taps de suro.

Les sessions permetran millorar la competitivitat de les empreses d'aquestes sectors i aconseguir un producte de qualitat al gust del consumidor.

En les properes fases es seguirà difonent el manual d'aromes del suro, entre els professionals del sector vitivinícola i surer, en les activitats que realitza la Fundació Institut Català del Suro.

## DADES DEL CENTRE DE RECERCA

FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DEL SURO  
C/Miquel Vincke i Meyer, 13 17200 Palafrugell  
www.icsuro.com  
**Contacte:** Albert Hereu – ahereu@icsuro.com



INSTITUT  
CATALÀ  
DEL SURO

## PRESSUPOST

**Pressupost total del projecte:** 20.472 €  
**Contribució de la UE al pressupost:** 8.802,96 €

## DIFUSIÓ DEL PROJECTE

- Difusió de cada sessió.
- Publicació d'un manual que recollirà l'experiència i les activitats demostratives.

## Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:**  
Europa inverteix en les zones rurals

Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 035\_2018