



Luminosidad transmitida por el vino

Alejandra Zuleta González y Juan Pablo Chamorro Bolaños

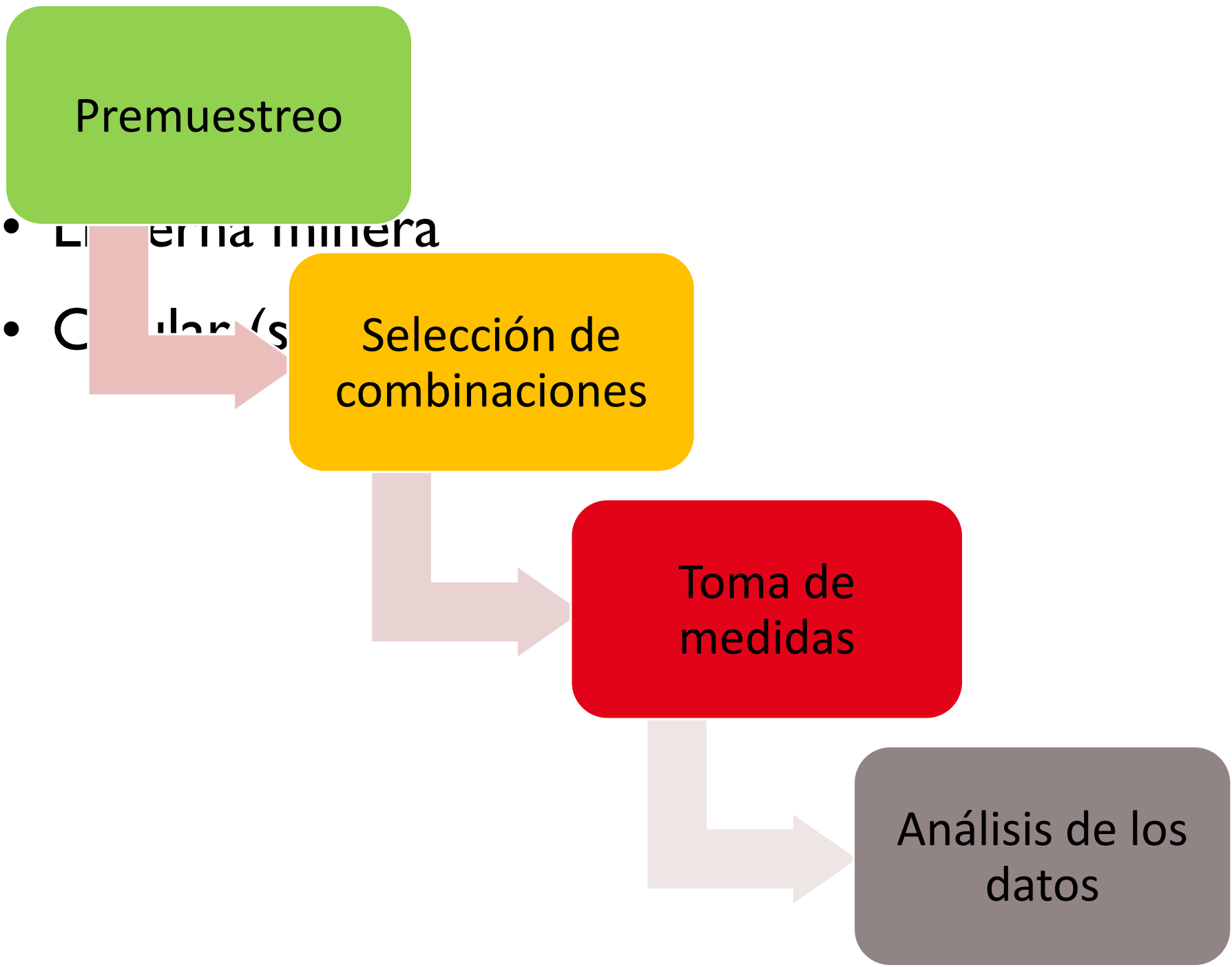
Introducción

La tendencia global del consumo de vino ha implicado un incremento en la búsqueda de criterios de calidad. Por esto, realizamos un análisis descriptivo y exploratorio de una característica que puede influir en las pautas de calidad: la luminosidad transmitida a través del vino. Este experimento nos ha dejado un par de datos curiosos al comparar las distintas muestras recogidas en la toma de la información.

Materiales

- Vinos
- Cinta
- Trípode

Metodología



- Luminómetro
- Cronómetro

Gráficos

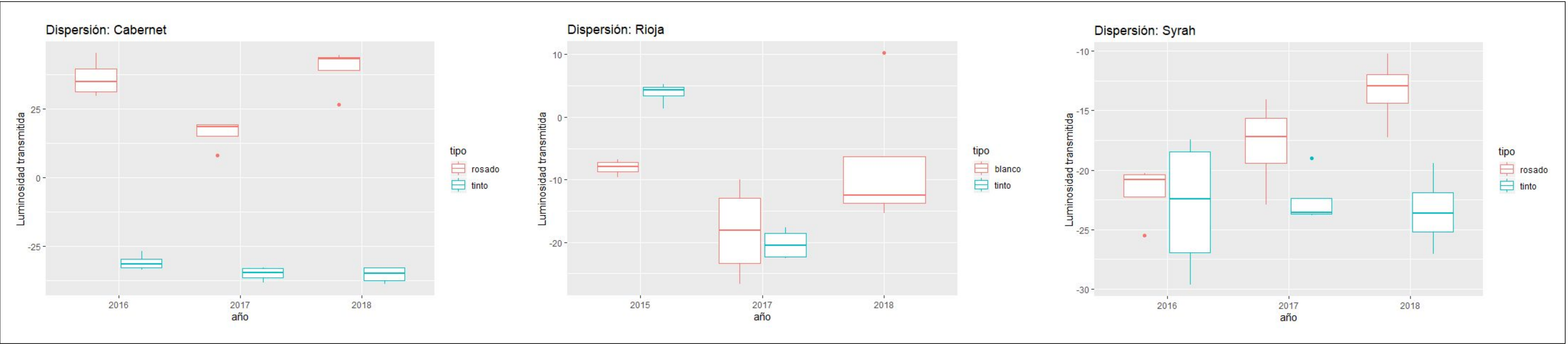


Figura 1. Dispersión de las mediciones

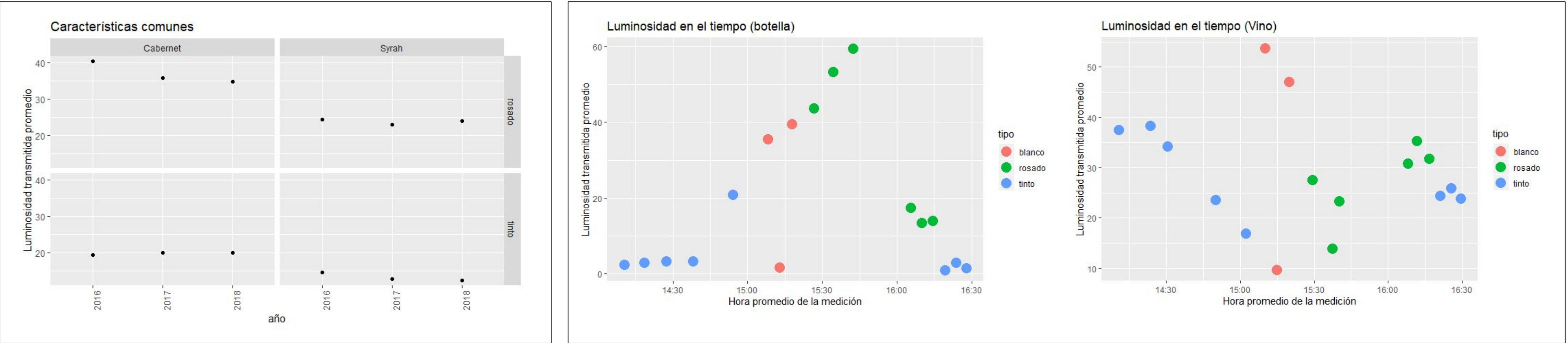


Figura 2. Comparativa cepas, tipos y años comunes

Resultados

- En la cepa Syrah se observa un comportamiento lineal en la luminosidad transmitida con respecto a los años de producción del vino rosado, es decir, entre más antigua sea su fecha de producción menos luz transmite.
- En las combinaciones comunes, es decir, vinos que compartían cepas y años de producción se evidencia un comportamiento muy similar de la luminosidad a través de los años en cada tipo de vino, tendiendo a ser decreciente: Para los vinos tintos es un comportamiento constante en la cepa Cabernet y decreciente para la cepa Syrah, mientras que para los rosados es un comportamiento decreciente en la cepa Cabernet y aproximadamente constante para la cepa Syrah.
- Dentro de los años escogidos, la luminosidad transmitida por los vinos tintos en las cepas Cabernet Sauvignon y Syrah no evidencia muchos cambios a través de los años como se ve en la figura 1. Sin embargo, la cepa Rioja sí presenta una anomalía puesto que el vino tinto está transmitiendo en el año 2015 mucha más luz que incluso una botella de la misma cepa y del mismo año pero de vino rosado.

Resultados

- De la figura 3, se observa que a medida que avanzan las mediciones la luminosidad tiende a decaer hasta cambiar de tipo de vino. Lo cual es una evidencia de la fatiga de los instrumentos de medición. Sin embargo, de nuevo encontramos el dato atípico en las medidas de los vinos tintos los cuales son relativamente bajos excepto en un momento determinado que pudo ser error en la medición.

Conclusiones

- La luminosidad en efecto varía con los años de producción, suele tener menos luminosidad en vinos más antiguos.
- El tipo de vino no es un factor determinante en la luminosidad puesto que en la misma cepa pero diferente tipo presenta el mismo comportamiento la luminosidad a través de los años.
- Los instrumentos de medición deben ser frecuentemente calibrados.

Recomendaciones

- Crear un recipiente para colocar el vino y este fuera más estable, para que la información fuera mucho más precisa.
- En el premuestreo de la toma de los datos, dejar claro a los encargados de los establecimientos que el trabajo es para un fin académico y para que no hayan problemas administrativos para hacer el trabajo.
- Tener en cuenta en el premuestreo de cuales son las botellas de vino que se van a utilizar, para hacer mucho más ágil la toma de los datos.

Más
información y
video de las
mediciones

