



WINETECH es un servicio de medición de astringencia durante el proceso productivo para la industria vinícola.



NOMBRE STARTUP: WINETECH

TRL: 6

ÁREA: Alimentos / Vitivinícola

EQUIPO QUE CONFORMA LA EBCT:



Natalia Brossard, CCO.
Ingeniera agrónoma
enóloga, UC.



Edmundo Bordeu CTO.
Ingeniero agrónomo
enólogo, UC.



Vladimir Olivares, CEO.
Ingeniero agrónomo,
Economista - MBA.



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA VINCULADA:

Pontificia Universidad Católica de Chile



PROBLEMA:

Uno de los grandes desafíos de la industria vitivinícola es lograr un producto consistente para cada etiqueta, equilibrando calidad, producción y estandarización de sus productos terminados. La astringencia, la sensación de aspereza en los vinos tintos, es un parámetro de calidad crítico para alcanzar este equilibrio. Actualmente, no hay métodos analíticos para cuantificarla sensorialmente, y se confía en la degustación del enólogo, que es subjetiva, variable y desgastante.

SOLUCIÓN:

WINETECH es una tecnología de medición de astringencia que utiliza un método objetivo y paramétrico, imitando el deslizamiento de la lengua contra el paladar. Esta innovación beneficia a la industria del vino en calidad, optimización de procesos y digitalización de bodegas. A diferencia de los métodos actuales, Winetech permite diferenciar cepas, actúa como un indicador de calidad y es objetivo, eficiente y fácil de usar.

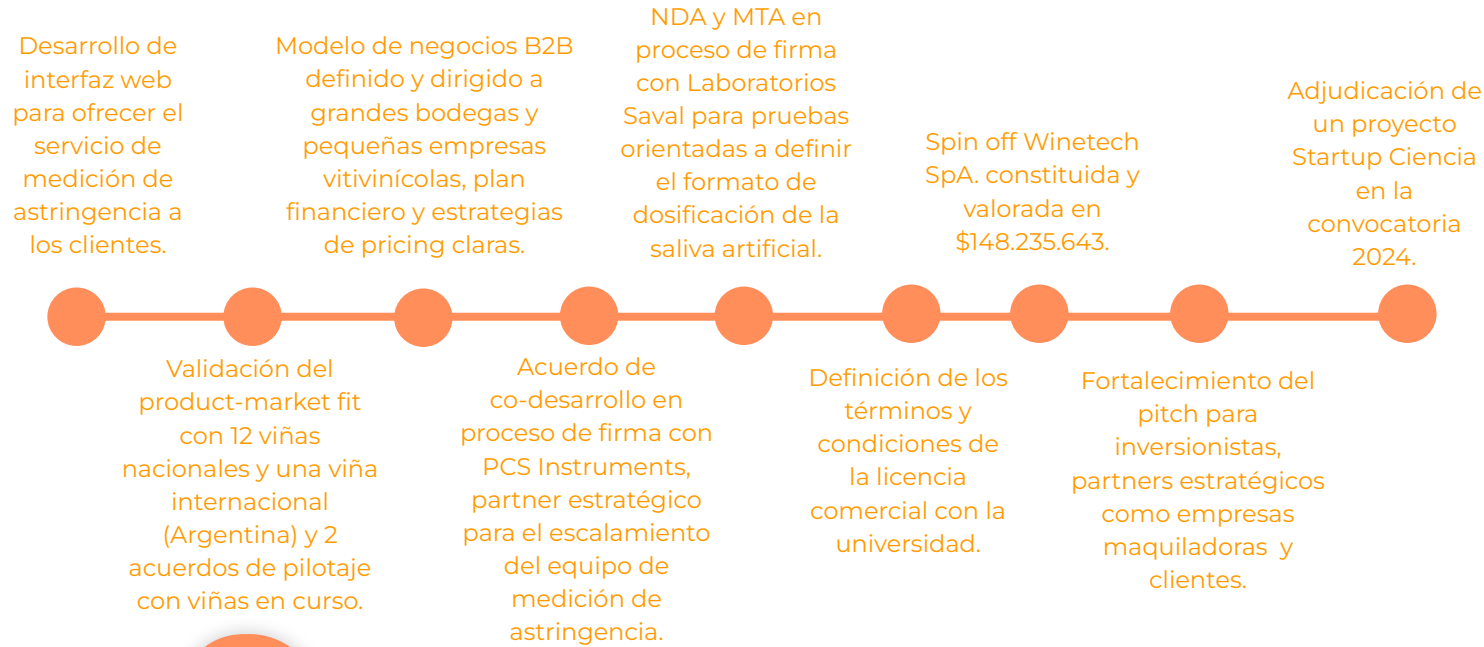


APLICACIÓN:

WINETECH puede usarse en distintas etapas de producción, como en el campo, la bodega y en aspectos comerciales. Ayuda a enólogos y viticultores a tomar decisiones más seguras, optimizar tiempos, utilizar mejor los recursos de la bodega, reducir costos, lograr mayor consistencia y diversidad en los vinos, y mejorar estrategias comerciales, lo que aumenta la competitividad y rentabilidad tanto a nivel nacional como internacional.



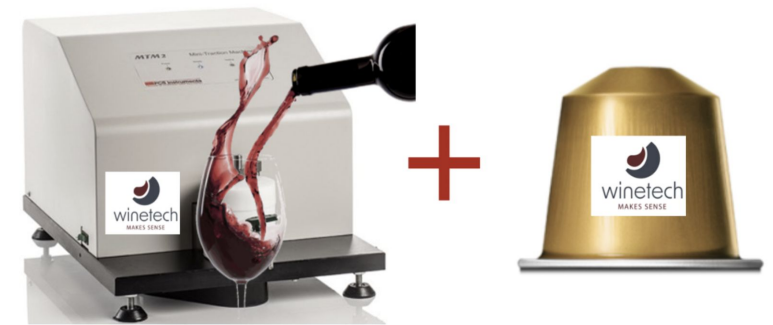
HITOS ALCANZADOS:



MODELO DE NEGOCIOS:

Se han definido estrategias B2B para abordar a tres segmentos de clientes en la industria del vino. A las bodegas grandes y de vinos premium se les ofrecerá un levantamiento de sus vinos y un diseño personalizado de escala de astringencia. Se les proporcionará un equipo en sus instalaciones mediante comodato, venta directa, leasing u otro financiamiento.

Cada medición requerirá un kit de insumos, asegurando un flujo constante de muestras y análisis. Las muestras de bodegas medianas y pequeñas se analizarán en las instalaciones de WINETECH, y los resultados se entregarán a través de una plataforma web, comparándolos con escalas predeterminadas de astringencia para distintas variedades. Finalmente a las empresas asociadas al rubro del vino se les ofrecerá un servicio de medición de astringencia personalizado, con reportes adaptados a las necesidades del cliente.



PRÓXIMO PASOS:


1. Diseñar, fabricar y validar a escala industrial un equipo de medición de astringencia comercializable en la industria del vino en colaboración con el fabricante PCS Instruments.
2. Pilotear y escalar la producción de las cápsulas de saliva artificial, insumo necesario para la medición de la astringencia.
1. Validar el modelo de negocio de venta del equipo y cápsulas a grandes bodegas del sector vitivinícola.
2. Firma de la licencia de la tecnología entre la PUC y la spin off.
3. Robustecer el equipo comercial y armar un plan de ventas.

IMPACTO PAÍS:

WINETECH contribuye a uno de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura.



 Para más información ¡escríbenos! a contacto@hubtec.cl o visita www.hubtec.cl