

# Recoger y desarrollar fácilmente las informaciones de degustación

## Presentación de Siryel

Siryel es una verdadera herramienta de análisis sensorial que permite recoger y desarrollar fácilmente las informaciones de degustación.

Verdadero sistema-sensor innovador, interviene en tres fases:

- anotación numérica.
- almacenamiento de datos.
- tratamiento y visualización de los resultados.

Usted podrá seguir la evolución del vino a lo largo de las distintas evaluaciones. Siryel es una herramienta pertinente para definir de forma racional el perfil de un vino o de un grupo de vinos.



### Un detector sensorial

Gracias al papel tramado, el bolígrafo Siryel recoge automáticamente los datos de anotaciones.



### Papel tramado especial

El formulario de adquisición está equipado con una trama muy específica. Los criterios sensoriales pueden ser:

- predefinidos
- definidos por usted.



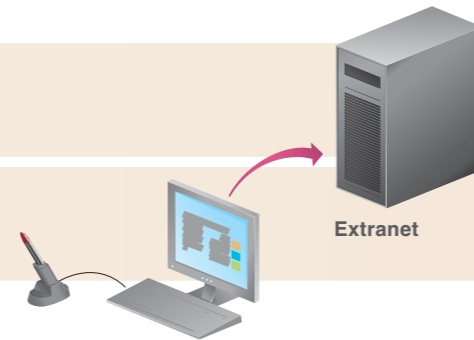
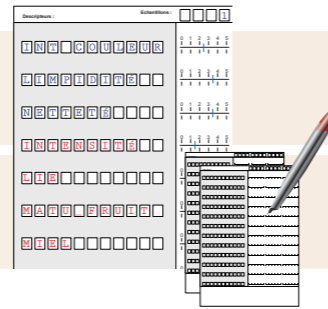
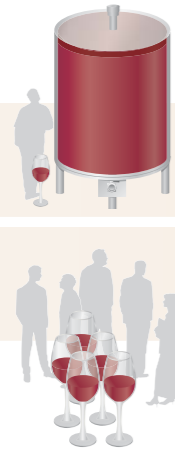
Usted mismo imprime las fichas.

### Software (Secure extranet)

Los servidores con altos niveles de seguridad, permiten tratar los datos sensoriales, según la problemática.



# 1 Recoger la información



**a** Degustar, solo o en un jurado, el vino producido.

**b** Utilizar el bolígrafo y los formularios Siryel para introducir la información de la degustación\*.

**c** Colocar el bolígrafo en su base y los datos se transferirán y almacenarán automáticamente en el extranet\*.

**d** Analizar los datos para futuras estrategias (ver objetivos y acciones a continuación).

# 2 Sacar el máximo provecho

Objetivo	posicionar los productos de una bodega respecto a la competencia	posicionar vinos unos respecto a otros	seleccionar fácilmente los vinos a partir de la demanda de un comprador	evaluar la pertinencia de las gamas de vinos de una bodega	Seleccionar los más interesantes dentro de la óptica de compras o de cortes	no equivocarse durante el periodo de cortes tras las vendimias	pertinencia de las informaciones recogidas
Acciones	evaluar cuáles son las diferencias y el camino a seguir para alcanzar a la competencia o diferenciarse de ella	tener una visión de conjunto de sus diferencias, u obtener una descripción detallada de estas diferencias	saber qué vinos de la bodega corresponden a un perfil dado	saber si los de gama alta se perciben de forma diferente a los de gama baja	clasificar y caracterizar volúmenes de vinos	validar el interés y la factibilidad de las composiciones	evaluar y mejorar los resultados de un jurado de degustación

\* más detalles en el manual de usuarios