



PROPOSTA DE IDEIA DE NEGÓCIOS

PRODUÇÃO DE BEBIDAS COM BAIXO TEOR ALCOÓLICO A PARTIR DE MOSTOS DE UVAS

Descripción:

"RefreshmentWine"



A redução do grau alcoólico do vinho ou a produção de bebidas de baixo teor alcoólico a partir do mosto de uva, enfrentam a rejeição dos consumidores por razões sensoriais, antes da perda dos aromas tradicionais do vinho, apesar da boa aceitação social das bebidas de baixo teor alcoólico.

O desafio é conseguir uma nova bebida com acidez, aroma, cor, sabor e frescura aceitáveis na boca.

Requisitos para a implementação (Inovação):



- Existem algumas técnicas para reduzir o álcool num vinho: adicionar água, osmose inversa, evaporação perstractiva ou destilação osmótica, novas leveduras menos produtivas e coluna de cones rotativos (*spinninig cone column*). Deve-se escolher o mais adequado ao objectivo estabelecido.
- Da mesma forma, existem diferentes métodos para adicionar título alcoométrico a um mosto até que este se torne um refrigerante.

Requisitos para a implementação (Comercialização):



- Os consumidores exigem vinhos com predominância de sabores de fruta madura, taninos doces, acidez ajustada e o menor teor alcoólico possível, para que sejam consumidos como refrigerantes.
- O excesso de álcool gera rejeição no consumidor com as consequentes penalidades sociais, ou mesmo proibição.

Vantagens da proposta:



- Adaptação do produto aos gostos e necessidades do consumidor.
- Facilitar o acesso ao consumo à população jovem habituada ao consumo de bebidas refrigerantes e cerveja.

Desvantagens da proposta



- A tecnologia não está suficientemente desenvolvida. Em geral, os vinhos desalcoholizados não são sensorialmente aceitáveis, pelo que devem ser adicionados aromas adequados.