



## Área Pessoal


[Registar](#)
[Recuperar a password](#)
[Saber mais](#)

## Notícias Relacionadas

[Vinho alentejano: Angola](#)

## Notícia

### Alunos do IPVC desenvolveram no INEGI produtos originais para decantação de vinho

Infovini | 15-11-2007

O desenvolvimento dos novos produtos para a decantação de vinho teve como base um desafio lançado pela empresa Freitas & Dores, Lda., que pretendia responder a solicitações do mercado americano para a concepção de produtos originais em estanho para serem colocados em "decanter". Os produtos, que foram desenvolvidos durante o estágio de fim de curso que os alunos realizaram no INEGI, já estão a ser comercializados.

Desde 2001, e ao abrigo de um Protocolo de Cooperação entre o INEGI e a Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (IPVC), que o INEGI tem vindo a receber alunos provenientes desta instituição de ensino para a

**ameaça EUA como 1º  
importador**

**Oito cidades reunidas no Porto  
pelo vinho**

**Vinho às refeições faz bem ao  
coração, diz cardiologista**

realização de estágios curriculares com uma forte componente de aplicação prática em actividades de desenvolvimento de novos produtos utilizando as tecnologias de prototipagem rápida e os processos de conversão existentes no INEGI.

E, foi ao abrigo deste protocolo que os "designers" Filipe Amaral e Isabel Novais que realizaram o seu estágio na Unidade de Fundação e Novas Tecnologias, com a orientação do Professor Jorge Lino, durante seis meses desenvolveram várias actividades, sendo uma delas a concepção de produtos originais para a decantação de vinho.

O Projecto iniciou-se com uma visita à empresa Freitas e Dores, onde os alunos compreenderam o processo produtivo de artigos em estanho, e viram alguns produtos para a decantação de vinho actualmente existentes no mercado. Assim, foi-lhes proposto que desenvolvessem um ou mais funis de decantação de vinho em estanho, que se despertasse o interesse de um importador americano, poderiam vir a ser comercializados. Nesse sentido, Filipe Amaral e Isabel Novais, idealizaram novos produtos com formas arrojadas e bastante inovadoras.

Os protótipos produzidos em estereolitografia e pintados com cor metálica foram ensaiados em decanteres, permitindo que a chegada do vinho ao fundo do "decanter" fosse retardada, obrigando o vinho a percorrer um trajecto sinuoso que permite, além da sua filtragem, um "arejamento" que intensifica o sabor natural do vinho.

A apresentação na empresa dos cinco produtos desenvolvidos, juntamente com uma brochura promocional, despertou um grande interesse e uma grande vontade na sua comercialização.

Utilizando estes modelos foram já produzidos alguns protótipos metálicos, sendo que 3 deles já foram aprovados pelo cliente americano, estando já em curso o seu fabrico para satisfazer uma encomenda de 325 peças.

Presentemente, o INEGI e a empresa estão a registar o desenho destas peças para

iniciar a sua divulgação e comercialização na Europa.

## Comentário

[Escreva um comentário](#)

0 comentário(s). Pág. 1 | 1

1 

## Escrever comentário

Nome:

E-mail

Título do comentário

Comentário

Código de segurança:



Enviar



English

---

[Mapa do Site](#) | [Quem Somos](#) | [Contactos](#) | [Política de Privacidade](#)

---

Copyright © 2006 Infovini | Desenvolvido por Mercatura

---

