



NOTÍCIAS

EMPRESAS VITIVINICOLAS

EVENTOS VITIVINICOLAS

Nick: Pass:

[REGISTAR](#)

:: MENU PESSOAL ::

REGISTE-SE AGORA!
ou
Recuperar password

:: SECÇÕES DE ARTIGOS ::

- Conselhos do Enólogo
- Regiões Vitivinícolas
- História do vinho
- Publicações
- O Vinho e a Gastronomia
- Vinho Biológico
- Provérbios
- Enoturismo
- Glossário
- Castas de Portugal
- Vinhos Premiados

:: SECÇÕES LUSOWINE ::

- Downloads
- Arquivo de notícias
- Ligações a outros sites
- NEWSLETTER
- Lista de utilizadores
- Recomende-nos
- COMO COLABORAR

• Pesquisa

:: LUSOWINE.COM ::

- Editorial
- O projecto LUSOWINE
- Serviços para empresas
- CONTACTE-NOS

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

Colocado por: Lusowine em Quinta, Novembro 15, 2007 - 10:52 AM GMT



O desenvolvimento dos novos produtos para a decantação de vinho teve como base um desafio lançado pela empresa Freitas & Doreis, 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 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 Fundição 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 Doreis, 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 despertassem 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.

Alunos do IPVC desenvolveram no INEGI produtos originais para decantação de vinho | [Fazer L](#)
Comentários

Princípio/Limiar/Limite

Os comentários são propriedade de quem os coloca. Não somos responsáveis pelo s

É expressamente proibida a cópia ou uso de toda ou qualquer parte deste site seja ele texto ou gráfico sem pe
Todos os direitos reservados 2006 Maxideia