



**Mi Universidad**

**PROCESO DE INVESTIGACIÓN**

*Nombre del Alumno: Arely Guadalupe Alejo Cruz.*

*Nombre del tema: Proceso de Bebida Alcohólica.*

*Nombre del profesor: María Eugenia Pedrueza Cano*

*Nombre de la Materia: Sistemas de Impresión*

*Nombre de la Licenciatura: Diseño Gráfico.*

*09 de Diciembre 2023*

## **PROCESO DE DISEÑO DE MARCA DE VINO TINTO:**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:**

Elaboración de empaque y embalaje de Bebida Alcohólica.

### **INVESTIGACION DEL PROBLEMA:**

Los vinos tintos son los vinos obtenidos del mosto de uvas tintas, sometidos a un proceso de elaboración que permite transmitir al mosto la materia colorante contenida en los hollejos de las uvas. Fundamentalmente, los tintos se pueden obtener mediante dos procesos distintos de elaboración, el método tradicional y el de maceración carbónica. El color del vino depende de factores como las variedades de uva empleadas, la forma en que se ha elaborado o su edad. Las tonalidades de los tintos van desde el rojo claro hasta el negro.

En función del tiempo de envejecimiento que se realice en la bodega y en la botella, pueden obtenerse vinos jóvenes, crianzas, reservas o grandes reservas.

Es importante realizar la **vendimia** en el momento adecuado de maduración de los frutos de la vid. Habitualmente en la recogida se desechan racimos verdes o dañados para que no afecten al sabor del vino resultante.

Los racimos de uva se retiran manualmente de la vid mediante el uso de corchetes o tijeras, o de forma mecanizada en el caso de viñas emparradas en espalderas. En el caso manual suelen depositarse en grandes cestos que, tras llenarse, se vuelcan en tractores, para trasladarlos a la bodega.

Para vinos selectos, la uva se recoge en pequeños cestos y se transporta en estos hasta la bodega, para evitar que la uva se aplaste y comience su fermentación durante el transporte, para que todo el proceso pueda controlarse en la bodega.

### **Elaboración**

Una vez en la bodega, existen dos métodos de elaboración: el de maceración carbónica, con uva entera y confinada (tradicional de los cosecheros, para su

comercio temprano) y otro en el que se elimina el raspón del racimo y se rompe la uva antes de la fermentación por levaduras (utilizado por las empresas bodegueras, para destinarlos a crianza).

La uva no se lava para que las levaduras que se encuentran sobre el fruto ayuden en la fermentación. Sin embargo, es muy importante el cuidado de la higiene previo a su posterior proceso.

### ***Vinos de año***

Para la elaboración de vinos de año, también conocidos como jóvenes o cosecheros, se suele utilizar la maceración carbónica.

### ***Maceración carbónica***

Se realiza con los racimos enteros sin estrujar y a temperaturas relativamente elevadas. En las uvas enteras, ante la ausencia de oxígeno, se produce una fermentación intracelular mediante fenómenos metabólicos provocados por sus propias enzimas.

Los hollejos se mantienen junto con el mosto durante los primeros seis días de su fermentación aproximadamente. La fruta respira a la vez que cede gas carbónico. Al encontrarse en un entorno cerrado, este gas vuelve a ser asumido por ella, lo que produce una fermentación sin levaduras. Llega un momento en el que la uva revienta, termina la maceración y sigue entonces la fermentación por levaduras, pero en una medida menor que en la elaboración de «crianzas».

Estos vinos presentan una graduación alcohólica de unos 12° y un color rojo intenso. Para conseguir estos colores, se limita la producción de los viñedos a menos de 10 toneladas por hectárea. El resultado son vinos frescos, con aromas a fruta y que solo mantienen sus propiedades durante unos dos o tres años.

## **Estrujado**

Para que la uva se abra y libere más fácilmente su jugo, se rompe el hollejo o piel. Esta operación se realiza mediante máquinas llamadas estrujadoras o pisadoras, o atropachados.

## **Fermentación alcohólica - maceración**

Las uvas enteras (hollejo, pulpa y pepitas) se vuelcan en grandes depósitos de madera o acero inoxidable, donde el mosto va fermentando debido a las levaduras y se transforman los azúcares en alcohol etílico y otros elementos, además de desprenderse anhídrido carbónico. A su vez, al encontrarse el mosto en contacto con las partes sólidas de la uva, va extrayendo de éstas el color de los denominados antocianos, taninos, etc.

El gas carbónico resultante empuja los hollejos hacia arriba, y se forma en la parte superior una capa llamada sombrero, que se debe ir remojando para que continúe la extracción de color y otros elementos. Para ello se realiza el remontado, que consiste en extraer líquido de la parte inferior del depósito mediante una manguera e introducirlo por la parte superior. Además, para que el sombrero no se haga excesivamente compacto, debe ser removido cada cierto tiempo. A esto último se le llama bazuqueo.

En función del tipo de vino que se quiera realizar, se dejará realizando este proceso más o menos tiempo, habitualmente entre ocho y doce días a una temperatura de entre 26 y 29 °C. Tras este se procede al descube, que consiste en trasegar únicamente el líquido a otro depósito.

Es usual el uso de anhídrido sulfuroso antes de iniciar la fermentación, para anular oxidasas (enzimas que deterioran el color del vino y que se encuentran en las uvas, sobre todo si estas tienen mohos) y retirar las levaduras salvajes. Este compuesto químico ayuda también a detener la fermentación sin aumentar la graduación alcohólica, lo cual puede resultar en hacer vinos más o menos dulces dado que poseen azúcares residuales.

## **Prensado**

Tras el descube, la parte sólida que queda en los depósitos queda impregnada de mosto. Para extraerlo, se utilizan prensas que aprietan estas masas hasta casi secarlas. El líquido resultante, denominado vino de prensa, es mucho más rico en color y taninos y no se mezcla con el anterior.

La pasta seca que queda al final del prensado no se desperdicia y suele emplearse para realizar orujos, tratamientos en spas o para la fabricación de cosméticos.

## **Fermentación maloláctica**

Tras la primera fermentación, el mosto (únicamente) realiza otra fermentación en la que bacterias transforman el ácido málico en ácido láctico. Este es mucho más suave y agradable que el anterior, por lo que el vino gana en finura.

## **Trasiego**

En los vinos nuevos se produce una clarificación espontánea, y "las madres" (lías, fangos) se depositan en el fondo de las cubas. Es aconsejable que estos sedimentos no estén mucho tiempo junto al vino para ir disminuyendo la turbidez. Por esta razón se trasiega con frecuencia el vino a cubas limpias. Este proceso airea el vino, y esto es conveniente al principio, para ayudar al buen acabado de la fermentación y la estabilización del vino, y permite la evaporación de sustancias volátiles resultantes de la fermentación y de gas carbónico.

Las cubas suelen disminuir un poco su nivel, debido a la evaporación o la absorción por parte de la madera, y se rellenan con vino para evitar que la capa superficial entre en contacto con el aire, con lo que se corre el riesgo de picado acético.

El trasiego también se usa para la homogeneización de vinos entre diferentes cubas, para conseguir uniformidad.

En la limpieza de las cubas se utiliza anhídrido sulfuroso, generalmente quemando una pastilla de azufre de 5 g, para evitar bacterias de avinagrado y mohos.

## **Clarificación**

Aunque en la trasiega muchos elementos en suspensión son retirados del vino, otros más ligeros no llegan a decantar por sí solos. Para ello se agregan al vino sustancias coloides de origen vegetal o animal. Antiguamente se realizaba con sangre de animales o claras de huevo. Actualmente suele realizarse con gelatinas. Estas sustancias arrastran hacia el fondo impurezas en suspensión del vino.

Este paso en ocasiones va seguido de un filtrado, que consiste en pasar el vino por un elemento poroso para retirar las partículas en suspensión resistentes a la clarificación. Con esto se evitan posos en la botella.

## **Crianza**

Tras finalizar las dos fermentaciones, el vino se almacena en barricas de roble que aportarán sabores y olores al vino, según el tipo (francés, americano, etcétera) y el nivel de tostado que se le haya dado a la madera. En ellas se sucederán una serie de procesos físico-químicos que irán "envejeciendo" el vino, estabilizando su color y enriqueciendo sus aromas.

Las cubas suelen almacenarse apiladas en cavas subterráneas o almacenes frescos.

En ocasiones, durante la crianza o el embotellado se usa anhídrido sulfuroso para evitar bacterias de avinagrado. Este último compuesto detiene la fermentación y evita que los azúcares remanentes se conviertan en alcohol, lo cual produce un vino dulce (caso contrario si todos los azúcares se convierten en alcohol resultará un vino seco).

## **Embotellado**

El encorchado dispersa aire en el vino, y provoca un deterioro de este al transformar los hierros que contiene, hasta que, transcurrido un tiempo, el oxígeno es asumido por el vino, y en unos meses se encuentra estabilizado de nuevo.

Clasificación de los vinos tintos según envejecimiento

Según el tiempo de envejecimiento de los vinos en la barrica y en la botella, los vinos tintos se clasifican en:

Joven o de año: no ha pasado ningún tiempo en la barrica o no el suficiente para ser considerado crianza.

Crianza: ha pasado entre seis y doce meses en la barrica (según lo marcado por las diversas denominaciones de origen), y permanece reposando en la botella hasta cumplir dos años tras su elaboración, antes de poder ser comercializado.

Reserva: como mínimo un año en la barrica y reposo en la botella hasta haber transcurrido tres años desde su elaboración.

Gran reserva: al menos dieciocho meses en la barrica y el resto en la botella, y puede comercializarse tras el sexto año. A esta etapa solo llegan las cosechas excepcionales.

### **Aspectos culinarios**

El vino tinto se bebe ya sea solo para degustar o para acompañar embutidos, carnes, aves, quesos. Existen diferentes tipos de vinos tintos, más o menos fragantes, especiados, dulces, con un sabor más o menos fuerte, que conviene adaptar a la comida. Un vino de sabor más fuerte suele servirse, por ejemplo, con caza (que también tiene un sabor fuerte).

### **Acompañamiento**

Tradicionalmente, los vinos tintos combinan bastante bien con carnes y determinados quesos, pero también con muchos otros tipos de platos. De hecho, es importante entender que esta familia define un color, pero que, dependiendo de las variedades de uva que la componen, la paleta gustativa será sumamente variada. Además, las posibles combinaciones vino/plato diferirán de un individuo a otro en función de su cultura y gustos. Por lo tanto, es perfectamente posible acompañar un vino elaborado exclusivamente con moscatel rojo con una tarta de chocolate o incluso un chianti con una pizza. Incluso en el caso del pescado,

tradicionalmente acompañado con vino blanco, parece que, poco a poco, la proporción va cambiando a favor de los vinos tintos ligeros.

### **Síntesis:**

Estilos para el empaque:

**Estilo** Casual.

**Estilo** Clásico.

**Estilo** Romántico.

**Estilo** Vintage.

**Estilo** Urbano.

**Estilo** Minimalista.

ESTILO ELEGIDO: Vintage

¿POR QUÉ DEL ESTILO?

Haciendo un pequeño análisis con respecto a los vinos. Los empaques suelen ser muy elegantes es por eso que se tomó la decisión de llevar a la marca por ese estilo.

### **NOMBRES PARA EL VINO:**

**-Delia:** Compuesta por la palabra Psicodelia que significa:

Excitación sensorial que se manifiesta con euforia y alucinaciones y que está producida por el consumo de drogas alucinógenas.

Movimiento artístico, especialmente musical, que pretende expresar los efectos que provocan las drogas alucinógenas.

un neologismo formado a partir de las palabras griegas ψυχή, "alma", y δηλώω, "manifestar". La palabra psicodélico fue inventada por el psicólogo británico Humphry Osmond y significa "que manifiesta el alma".

**-Paradise:** Paraíso, pensado por una canción en la cual sigue el concepto de los sueños y como no es un error el no tener o seguir un sueño propio, logrando así un paraíso donde no hay preocupaciones.



**-Black Swan:** sobre el miedo al fracaso y el miedo a lo desconocido y romper ese miedo para adentrarse en lo desconocido de todos modos. La letra hace referencia a ser un cisne negro, un valor atípico único en un mundo gris y blanco, para ir contra la corriente y encontrar un nuevo camino. Habla del coraje que se necesita para salir de la zona de confort, tomar riesgos y seguir los sueños. La canción alienta a los oyentes a hacer lo que tienen que hacer y a encontrar la fuerza dentro de sí mismos para alcanzar nuevas alturas.

**-Perla Negra, Agua Vida, El renacer, Jacaranda, Reina de Picas, Aurora, Seven, Enebro, Oveja Negra, Oveja de Oro, Bendita, Bat Habit, Cherry, Dulce Amor, Mal de amores, Ilusión.**

**Nombre elegido: Reina de Picas.**

El concepto para el diseño de la marca principalmente fue las cartas, el póker en base a esto se eligió el nombre "REINA DE PICAS" teniendo esto en cuenta se buscó elementos que hagan juego con el nombre, es así que se creó el isotipo de la reina.

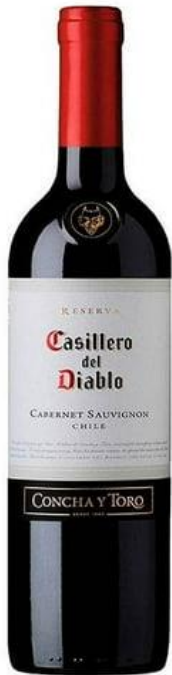
**Teniendo en cuenta el NOMBRE agregue ciertos elementos que combinan con el nombre**

**Reina de Picas:** O dama de espadas es una de las 52 cartas de una baraja estándar: sirve como una carta única y poderosa en la baraja.

En la adivinación, la dama de espadas se considera un signo de inteligencia. Es representativo del juicio práctico, lógico e intelectual. Representa a una mujer que es creativa y hace sus planes con anticipación.

Lo que busca la marca es que el logo y los colores les den elegancia es así que se decidió aplicar los colores, rojo: que simbolizan el amor, la pasión y el blanco: que denota limpieza y elegancia.

## ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA:



## TIPOGRÁFIAS UTILIZADAS:

**Reina de Picas**

**Reina de Picas**

**Reina de Picas**

***Reina de Picas***

*Reina de Picas*

## **COLORES A UTILIZAR:**

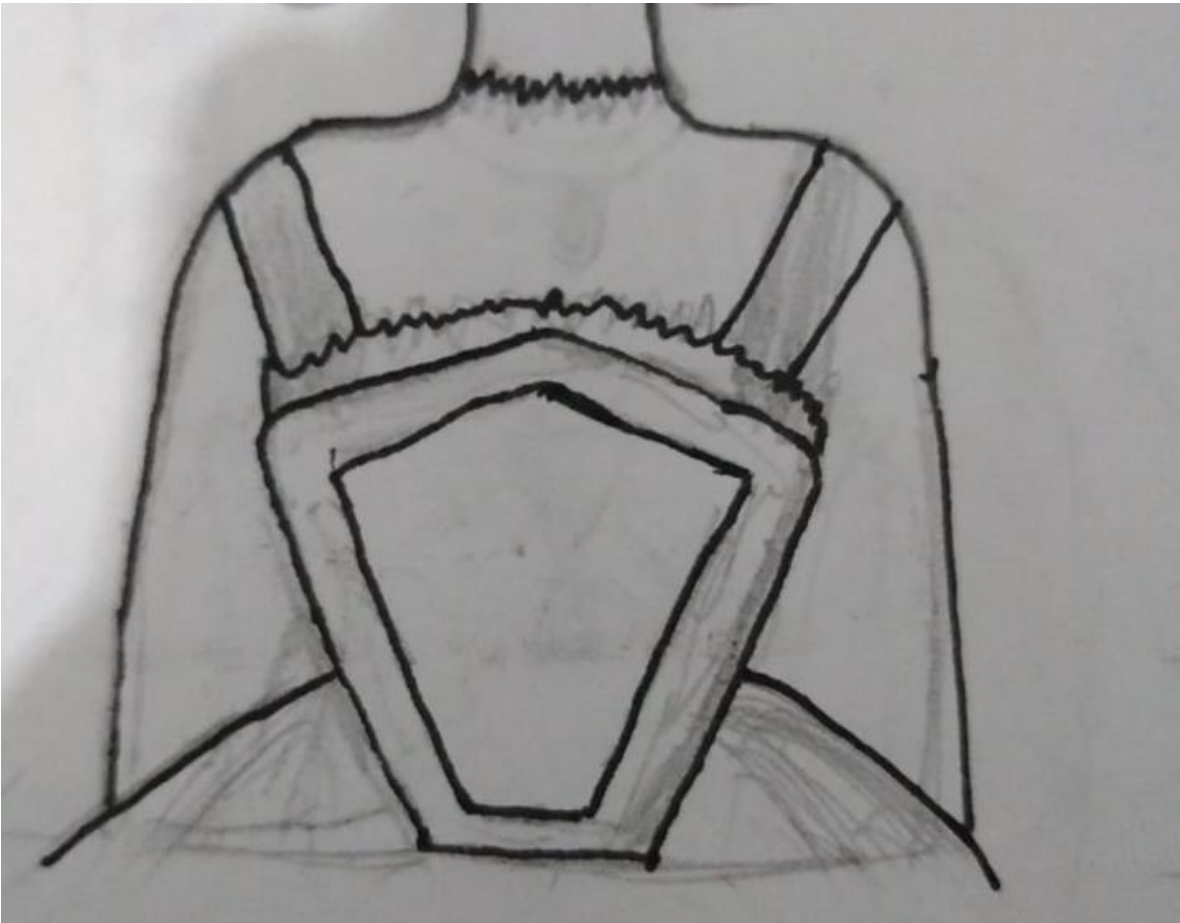
**Blanco:** denota paz, tranquilidad, limpieza y simplicidad.

**El Rojo:** Se relaciona con el fuego y la pasión. Es un color muy fuerte que denota energía, atrevimiento, fuerza y determinación. Por otro lado, por esta fuerza que expide el color rojo, puede ser interpretado como agresivo, desafiante y generador de tensión.

Sin embargo, todo depende del uso y la carga que tenga dentro de un diseño. El rojo es un color perfecto para llamar la atención y generar impulsos rápidos de compra, por eso, lo vemos tan seguido en los anuncios de rebajas, o en textos cuyo mensaje es de gran importancia como ciertas señales de tránsito.

BOCETOS:





REINA DE PICAS

REINA DE PICAS

CONT. NET: 700 ml 40% Alc. Vol.

VINO TINTO

REINA DE PICAS

REINA DE PICAS



REINA DE PICAS

REINA DE PICAS

CONT. NET 750 ml 40% Alc. Vol.

VINO TINTO

REINA DE PICAS

REINA DE PICAS



