

Dalla CANTINA al CONSUMATORE

Le analisi sensoriali al servizio
delle produzioni vitivinicole.

*Orienta la produzione e le vendite
analizzando dati in cantina, in store, in fiera.*



Sensory Profile

Persistente	● ● ● ● ●
Floreale	● ● ● ● ●
Sapido	● ● ● ● ●
Acido	● ● ● ● ●
Amaro	● ● ● ● ●

Erica
Trained Panellist
Frutti rossi [4.6]

John
Consumer
Gradevolezza [8.2]

Jane
Product Expert
Persistenza [7.3]



FORMAZIONE

Eroghiamo corsi di formazione con taglio teorico-pratico per avviare un programma di analisi sensoriale o di consumer science. Dai principi scientifici alle nozioni tecniche per essere subito operativi e applicare con successo i principali metodi di analisi.



AFFIANCAMENTO

Forniamo supporto e affiancamento durante tutta la fase del progetto per muovere i primi passi nel campo delle analisi sensoriali e dei consumer test. Parti snello, cresci organicamente in funzione dei tuoi bisogni e procedi in autonomia quando ti senti pronto.



CONSULENZA

Forniamo servizi di consulenza specifica nel campo delle analisi sensoriali, della consumer science, della customer satisfaction e del marketing. Dal concept al lancio di prodotto e alla verifica delle sue performance. Attiva un percorso di consultancy services per ottenere un supporto a 360°.



Il software di Smart Sensory Solutions offre più di **25 tipologie differenti di test sensoriali**, preimpostati e facilmente personalizzabili all'occorrenza o in affiancamento con il nostro team. Esegui i test direttamente su smartphone o su tablet, in cantina o nelle reali occasioni di consumo. Utilizza i dati raccolti per decisioni strategiche sulla produzione e sulle vendite.

Il software per la gestione delle ANALISI SENSORIALI e i TEST SUL CONSUMATORE.



*Scopri i vantaggi di una soluzione flessibile
e personalizzabile per:*

- **Cantine e aziende vinicole**
- **Laboratori di analisi**
- **Consorzi ed enti di tutela**



+39 340 28 36 591

info@smartsensorysolutions.com

www.smartsensorysolutions.com

Smart Sensory Solutions s.r.l.
Via Coppino 32
07100 | Sassari | IT





CONTROLLO DI QUALITÀ

Assicurati che i vini in commercio siano sempre conformi agli standard

Per lo sblocco dei lotti o di produzioni che con il tempo possono essersi difettate, quando sospetti che possa esserci stato un inquinamento o vuoi assicurarti della corretta pulizia dell'impianto.

- Determina gli indicatori associati alla qualità sensoriale dei tuoi vini.
- Attesta oggettivamente la conformità dei tuoi vini per evitare contestazioni nelle forniture.
- Accertati che il consumatore non percepisca gusti sgradevoli legati alla presenza di inquinanti o fermentazioni anomale.



RICERCA E SVILUPPO

Assicurati che i consumatori percepiscano il valore del tuo vino

Durante lo sviluppo di nuovi vini o quando apporti delle modifiche alla produzione, ad esempio un cambio di tecnologia o una modifica nel sistema di imbottigliamento/confezionamento.

- Misura le performance di nuovi tappi o nuovi sistemi di imbottigliamento/confezionamento (es pouch).
- Valuta come evolve la percezione dei vini durante il tempo o nella fase di consumo e in abbinamento con specifici cibi.
- Determina quanto e come i tuoi vini si differenziano da quelli dei tuoi concorrenti. Proponi i tuoi vini alla GDO, anche per le produzioni a marchio, sulla base di dati oggettivi.



MARKETING E VENDITE

Distinguiti dai competitors esaltando le caratteristiche dei tuoi vini

Utilizza Smart Sensory Software per supportare le vendite, formare i commerciali e raggiungere un corretto posizionamento dei tuoi vini. Raccogli informazioni sul gradimento dei tuoi vini e sulle caratteristiche dei tuoi consumatori, attuali e potenziali durante le visite in cantina, le degustazioni guidate o le fiere.

- Determina il profilo sensoriale dei tuoi vini per arricchire le informazioni da riportare in etichetta o nel tuo e-commerce.
- Identifica i driver di gradimento dei tuoi vini (o di quelli dei tuoi competitors), scopri le emozioni che sono in grado di suscitare, in blind o in associazione alle etichette e il brand.
- Valuta le etichette prima di commercializzarle trasformandola in etichetta parlante.

TEST SENSORIALI

Triangolare, Duo-trio, Tetrad, In-Out, Ordinamento, Differenza verso il controllo.

TEST SENSORIALI

Profilo sensoriale, Napping, Flash, Temporal dominance sensations e Free choice profile.

TEST SENSORIALI

Accettabilità, Preferenza, CATA, Questionari e Survey.