



PRIOR  CORK

Tradición / Ohitura

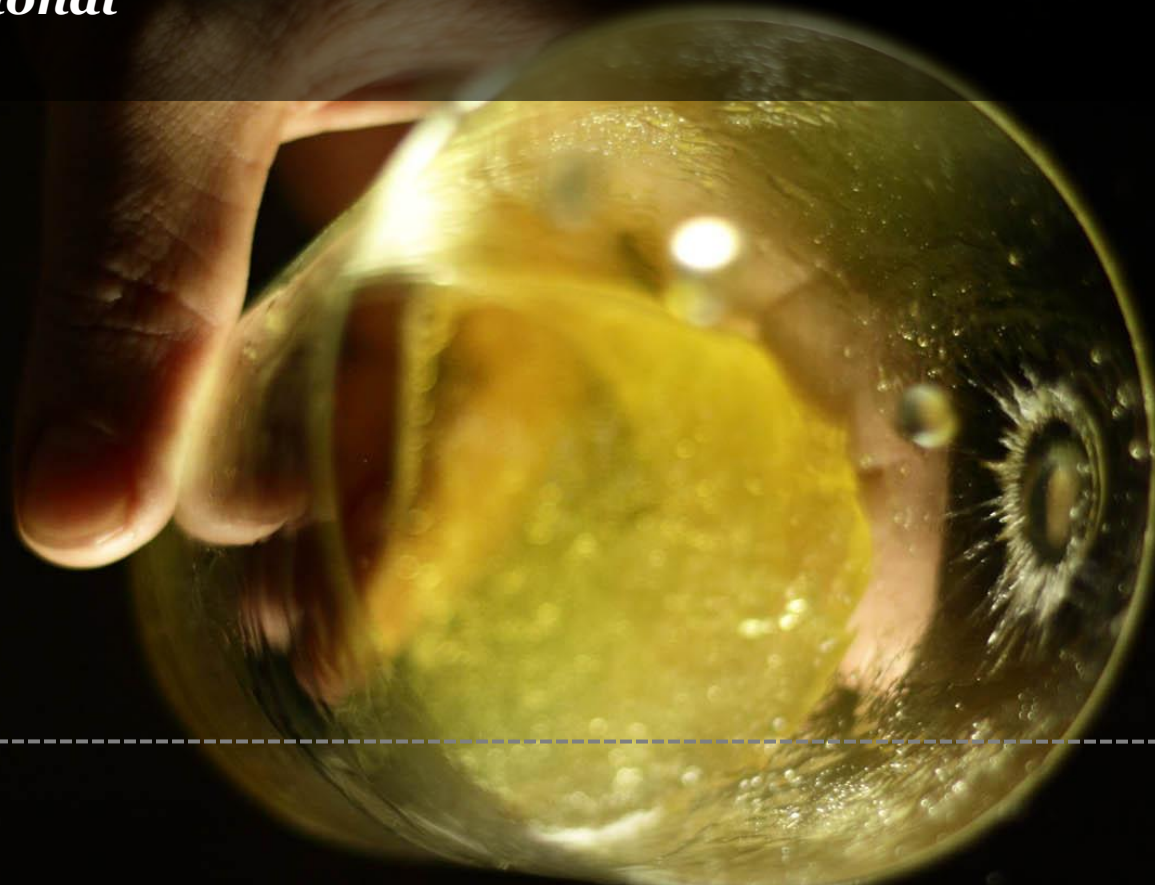


Caserios como el de Petritegi de Astigarraga son desde hace siglos una referencia en el mundo de la sagardoa. Edificado a principios del siglo XVI, lleva 500 años ligado a la elaboración de la sidra en el caserío Petritegi.

La sidra , era una bebida alcohólica de consumo diario en muchas familias de las zonas montañosas del norte de Vizcaya y Guipúzcoa y el País Vasco francés, donde el vino era difícil de adquirir, proveniente de las llanadas viticultoras del sur de Álava y Navarra debido a la accidentada orografía montañosa surgiendo la sidra como alternativa.

La cultura del escanciado

Un buen escanciado potencia el sabor y las demás características de la sidra tradicional



Berrikuntza-innovación

Len ozta ezaututen zan matsardaoa. Sagasti asko zirean, ta erriko ardao edo sagardaoaz igaroten zirean bizkaitar ta beste euskaldunak.

("Antes apenas se conocía el vino de uva. Había muchos manzanales y con el vino del pueblo, o sea con la sidra, pasaban los vizcaínos y los demás euskaldunes.")

Juan Antonio Moguel (1745-1804) en su novela *Peru Abarca*

“A veces pequeñas ideas pueden provocar una revolución”



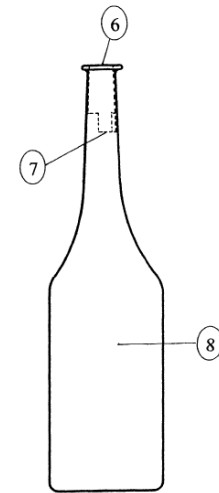
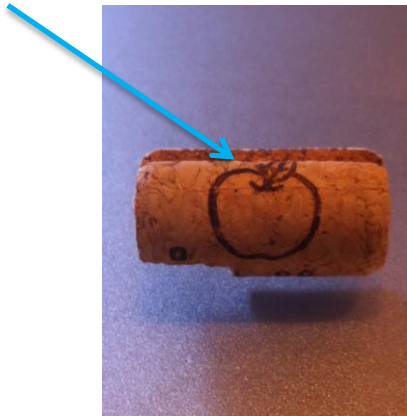
¿COMO SURGIO?

- *La base del desarrollo parte de un escanciador popular realizado de manera artesanal .*



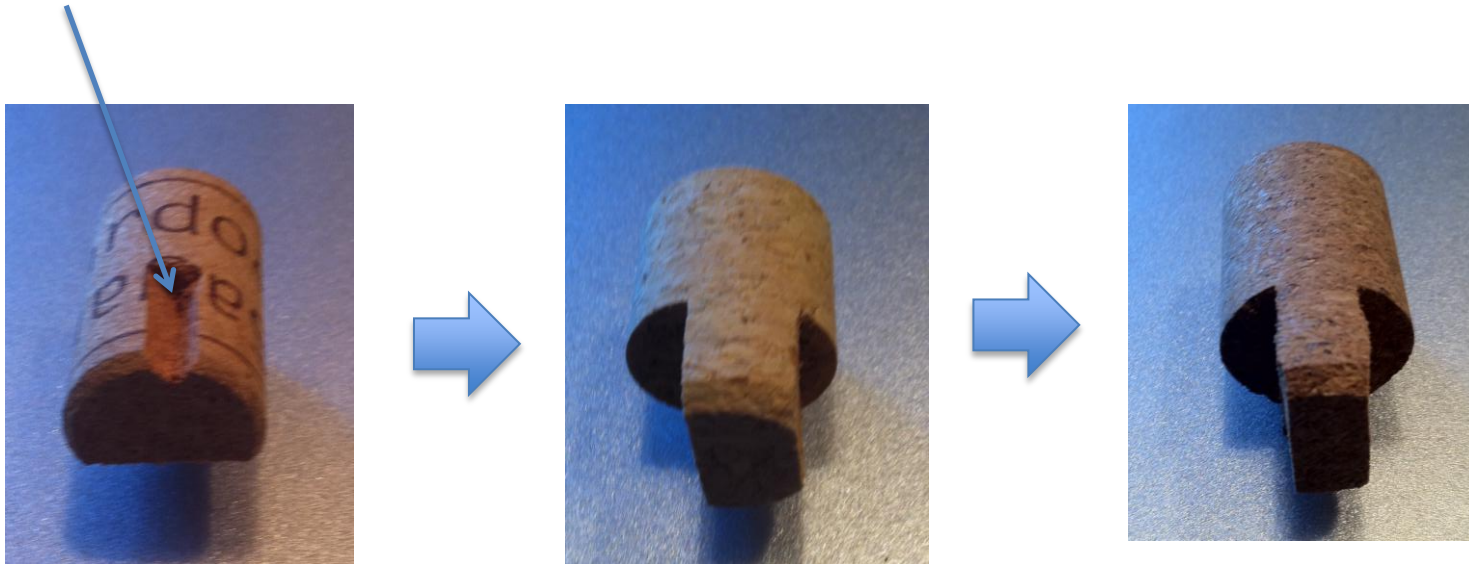
LA CLAVE

- CONSEGUIR UNA SECCIÓN ESTANCA EN EL TAPON , PARA ELLO SE ACORTA EL CANAL DE ENTRADA DE AIRE .



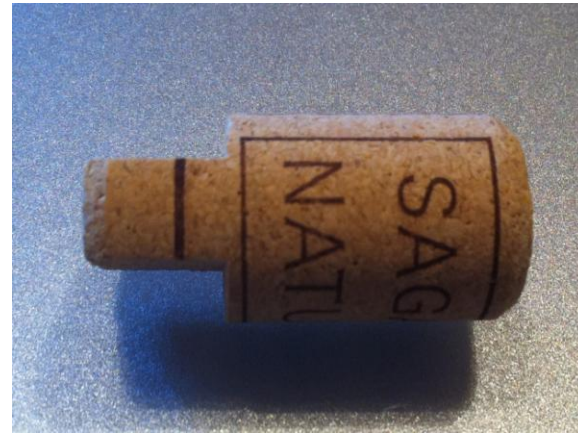
EVOLUCION

- *LA DEFORMACIÓN DEL CANAL TRAS LA APERTURA DE LA BOTELLA ALTERA LA ENTRADA DE AIRE AFECTANDO AL ESCANCIADO , SE HACE NECESARIA UNAS NUEVAS MODIFICACIONES*



DESARROLLO

- *UNICAMENTE QUEDA AJUSTAR LAS MEDIDAS PARA CONSEGUIR UN ESCANCIADO PERFECTO*



Berrikuntza-innovación



Tapón escanciador, en apariencia un tapón convencional. El gran reto estriba en que un tapón con funciones prácticas para un correcto escanciado en mesa pudiera también utilizarse como corcho original en el proceso industrial de embotellado.

Ventajas

Ventajas para su uso industrial

- *Incorporado en el mismo proceso de embotellado*
- *Innovación en diseño*
- *Escanciado perfecto*
- *Valor añadido*

Ventajas para su uso en restauración

- *Ahorro en escanciadores*
- *Higiénico*
- *Cierre rápido para una óptima conservación*
- *Facilita al camarero aperturas posteriores de la botella*



FABRICACIÓN

PARÁMETROS DE CALIDAD A TENER PRESENTES EN LA FABRICACIÓN :

- Fuerza de extracción*
- Estanqueidad al líquido*
- Estanqueidad al carbónico*
- Reposición flexible*

FABRICACION

- ***EL TAPÓN SE PUEDE FABRICAR EN DOS TIPOS DE MATERIALES :***
- Aglomerado de corcho
- Sintético

FABRICACIÓN EN CORCHO

- La fabricación del tapón – escanciador en corcho pasa por diferentes fases .

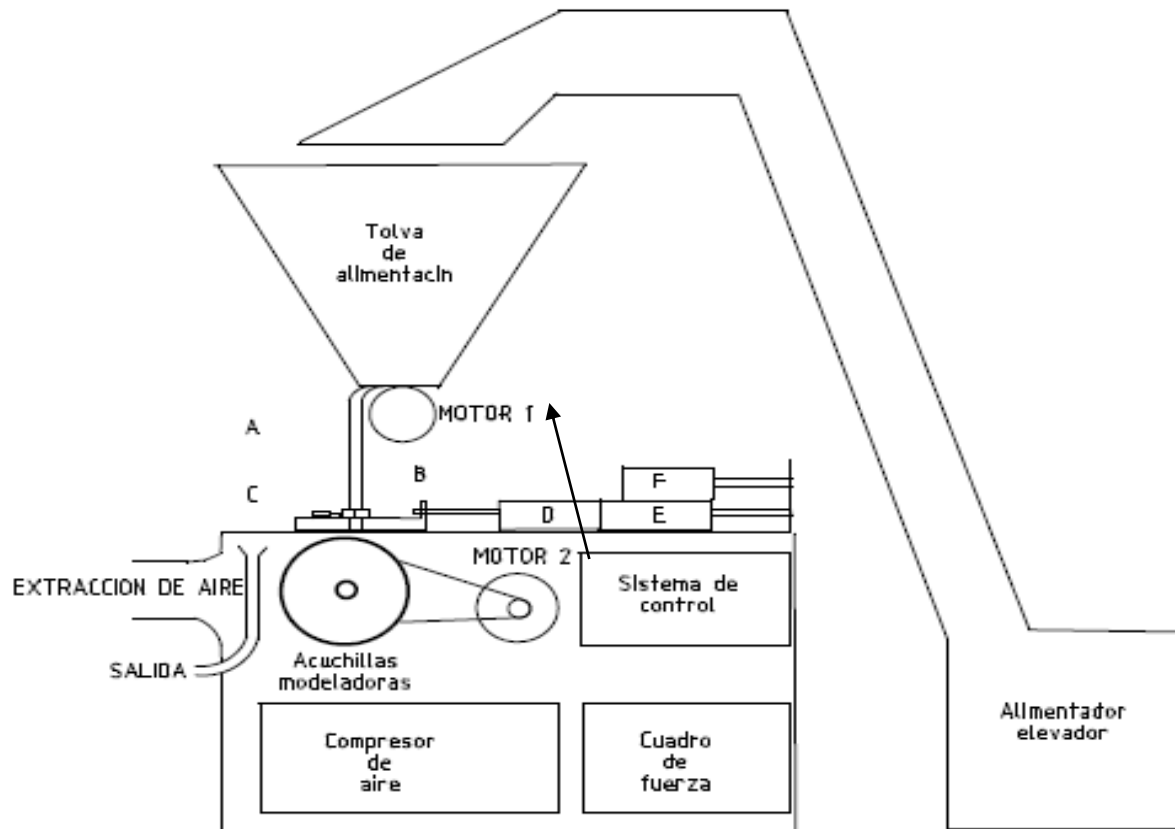
1^a- Modelación de la parte escanciadora

2^a- Marcaje

3^a- Desinfección

4^a-Impermeabilización

Modeladora de tapones



MARCAJE

- *Para realizar el marcaje de los tapones y dado que estos tienen dos extremos claramente diferenciados se hace necesario el desarrollo de una máquina capaz de orientar estos.*



Impermeabilización

- *Este proceso unido a las características particulares del material y la morfología del tapón condicionará el comportamiento de este.*
- *Para dar con el tapón que cumpla sobradamente con todos los requisitos de calidad , se tiene pensado solicitar los estudios pertinentes al Institut Català del Suro*

Tapón sintético



*Se han realizado
moldes prototipo para
su desarrollo .
Se han conseguido
prototipos de tapón
sintético que cumplen
con los más estrictos
requisitos de calidad*

El orientador

- *Pieza fundamental en el proyecto.*
 - *Actualmente existen dos desarrollos vanguardistas parados a la espera de recursos económicos.*
 - *La instalación de dicho mecanismo permitirá la perfecta orientación del tapón en su embotellado y la introducción de nuevas tecnologías en un sector tradicional.*
 - *Sin él , el proyecto no sería posible.*
 - *Su fabricación e instalación será una fuente generadora de puestos de trabajo*

Tradición-innovación



***Innovamos ,
proponemos una opción
abierta al mundo para
un sector tradicional.
Prior Cork han abierto un
puente entre la tradición y
las nuevas tecnologías y
todo ello aplicándolo a un
elemento tan popular y
normalizado como un
simple tapón.***

Porqué utilizar Prior-Cork

Homogeneizar el ritual de servir el producto, control volumétrico, etc



Porqué utilizar Prior-Cork

Asegura el proceso óptimo de escanciado en culturas o consumidores que desconocen el proceso adecuado de servir el producto



Un mercado potencial

Con una producción de más de 80 millones de botellas el mercado asturiano se ofrece como una opción muy atractiva al proyecto



La sidra “universal”

Ventajas en comercialización

Unificamos el proceso de escanciado asegurando un flujo continuo que permite que cualquier usuario sin experiencia pueda servir la sidra de un modo ortodoxo, lo cual permite universalizar la sidra.





Mila esker

joaquin escudero priorcrk@hotmail.es

Muchas gracias

