

 	DESCRIPCIÓN BIBLIOGRÁFICA DEL TRABAJO FIN DE ESTUDIOS IKASKETEN AMAIERAKO LANARI BURUZKO BIBLIOGRAFIAREN DESKRIBAPENA	PC 934 ANX1
---	--	-------------

Campos OBLIGATORIOS / NAHITAEZ bete beharreko eremuak	
AÑO / URTEA (20xx): 2017	Trabajo Fin de Grado (TFG) / Gradu Amaierako Lana (GAL) <input type="checkbox"/> Trabajo Fin de Máster (TFM) / Master Amaierako Lana (MAL) <input checked="" type="checkbox"/>
Título del TFG/TFM / GAL/MALaren izenburua: Evolución de vinos jóvenes en función del tipo de cierre	
Autor (Apellidos, Nombre) / Egilea (Deiturak, izena): Andrea Gortari Zabalza	
Director / Zuzendaria: Remedios Marín	UPNA / NUP <input checked="" type="checkbox"/> Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)
Codirector, si existe / Zuzendarikidea, halakorik badago 	UPNA / NUP <input type="checkbox"/> Otro (Indicar) / Beste bat (Jarri)

Inglés Ingelesa	Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)
	<p>In order to know the sensory effects of the different kind of closure, it has been considered to do this essay with the collaboration of Vega del Castillo Winery. The aim of this essay is to evaluate the sensory evolution of white, rosé and red wine, made with Garnacha and Chardonnay variety, and bottled with different kind of closures (natural cork, synthetic and screw-cap).</p> <p>An initial physic-chemical characterization has been done and then, a sensory analysis along three moments of the evolution: 3, 8 and 11 months.</p> <p>This study has been carried out by two novel methods of sensory analysis, Napping and Pivot Profile, due to their versatility and flexibility because it is not needed to train panelists. Sensory results will be treated with statics program called XLSTAT, concluding that, in the first 11 months of evolution, there are no significant differences between the samples, the closure has no influence in the wine.</p>
	Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)
	Wine, Napping, Pivot profile, closure, cork

Campos OPTATIVOS / AUKERAKO eremuak	
no Ga	Abstract (Resumen de 100-250 palabras) / Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)

	<p>Ante la necesidad de conocer los efectos sensoriales que otorga el tipo de cierre en los vinos, se ha planteado, con la colaboración de la bodega Vega del Castillo el estudio de la evolución de sus vinos jóvenes blancos, rosados y tintos, embotellados con diferentes tipos de cierres (corcho natural, sintético y de rosca). Los vinos tinto y rosado son elaborados con la variedad Garnacha y el blanco con Chardonnay.</p> <p>Se realizó una caracterización físico-química inicial de los vinos y a partir de entonces, se evaluaron sensorialmente en 3 momentos de la evolución: a los 3, 8 y 11 meses.</p> <p>La evaluación sensorial se ha llevado a cabo mediante dos métodos noveles de análisis sensorial, el Napping y el Pivot Profile, por la facilidad y versatilidad de su aplicación ya que no son necesarios entrenamientos previos de los catadores y por estar particularmente adaptados a la forma que tienen enólogos de realizar las catas técnicas..</p> <p>Los datos procedentes de los análisis sensoriales han sido tratados con el programa estadístico XLSTAT, llegando a la conclusión de que, en los primeros 11 meses de evolución, no hay diferencias significativas entre las muestras, es decir, el cierre no tiene influencia sobre el vino. </p>
	<p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p>
	<p>Vino; Napping; Pivot Profile; Cierre; Corcho </p>
Euskera Euskara	<p>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) // Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</p>
	<p> </p>
	<p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p>
Otro Idioma Beste hizk. bat	<p>Abstract (Resumen de 100-250 palabras) // Abstract (Laburpena 100-250 hitzetan)</p>
	<p> </p>
	<p>Materias o Palabras Clave (máximo 5) / Gaiak edo hitz gakoak (gehienez 5)</p>
	<p> </p>