

## Iluminación adecuada para las catas

### Enoscope: análisis sensorial del vino

El ENOSCOPE (patente de Ramón Viader) **resuelve uno de los mayores problemas existentes en las salas de cata**: la falta de una iluminación adecuada para el análisis sensorial del color del vino, uno de sus más importantes atributos y de los más valorados por el consumidor.

La fuente de luz que utiliza el ENOSCOPE corresponde al Iluminante Ideal D65, internacionalmente aceptado y definido **para observar perfectamente y sin distorsión alguna el color del vino en sus parámetros de intensidad, matiz y saturación**. Al mismo tiempo, permite apreciar una eventual turbidez con una sensibilidad extraordinaria.

Otros aspectos técnicos del diseño del ENOSCOPE son:

- Potencia luminosa estudiada para que el iris del observador se ajuste automáticamente a un diámetro de 4 mm, definido por el Congreso Internacional de Óptica como el que proporciona la máxima agudeza visual.
- Eliminación de la interferencia de la luz ultravioleta y la roja típicas de las lámparas convencionales, las cuales distorsionan el color del vino.
- El blanco del fondo es casi el blanco absoluto.
- El resultado de la observación es totalmente independiente de la luz ambiente y del color del entorno.

El ENOSCOPE ha sido **evaluado y reconocido internacionalmente** por los mejores especialistas en la materia, que han coincidido en señalar su uso insustituible en el análisis sensorial riguroso.

Más información: Ramón Viader

[rv@ramonviader.com](mailto:rv@ramonviader.com)

[www.ramonviader.com](http://www.ramonviader.com)



Una pantalla blanca (cercana al blanco teórico), fabricada con un polímero sólido de características ópticas, permite observar con el máximo contraste.



Una pantalla estenopeica permite observar perfectamente una posible turbidez, tan baja como de 1 NTU.