

Índice

Capítulo 1 : Contextualización

-Consumo de vino	9
-Tipos de vino, tipos de botellas	10
-Cepas con mayor capacidad de antioxidantes	11
-Gestualidad en la cata de vinos	12
-Fase visual	13
-Fase olfativa	14
-Fase gustativa	15
-Elementos en el contexto vid	16

Capítulo 2: Marco teórico

-Polifenoles y extractos naturales	18
-Productor de extracto natural	19
-Extracto	20
-Lixiviación	21
-Beneficios y objetivos	22-23
-Incorporación del extracto en agua	24
-Proceso del extracto	25
-Extracción del extracto natural	26
-Incorporación del líquidos y polvo en vino	27
-Problemática	28
-Objetivos	29
-Oportunidades de diseño	30

Capítulo 3: Propuesta conceptual

-Concepto: vigorosidad circulante	32-33
-Hipótesis	34
-Producto	35
-Usabilidad	36-37
-Consumidor	38-39
-Viales	40
-Estudio de referentes	41
-Materiales y procesos	42
-Dosificador	43
-Estudio ergonómico cualitativo	44
-Materiales y procesos	45
-Packaging	46-48
-Planos producto	49-55
-Planos caja	56
-Costos materiales	57
-Modelo de negocio	58
-Mapa de posicionamiento	59-60

Capítulo 4: Bibliografía

-Webbibliografía	62
------------------	----