



IDEAL
LIQUID
POUCH

Indice dei Contenuti del Progetto

1. Mercato del vino
2. Packaging utilizzati per il vino
3. Pro e Contro dei vari tipi di packaging
4. Problemi esistenti
5. La soluzione
6. Brevetti
7. Caratteristiche tecniche
8. Elementi chiave
9. Scelta del tipo di “Pouch”
10. Attività di sviluppo & partners
11. Piano costi ed investimenti

Che cos'è ?



E' un Pouch !





Mercato del vino

✓ Il mercato del vino a livello mondiale è di circa 50 miliardi di \$, il 10% di questo fatturato è fatto da Vino “sfuso” o confezionato in “bulk”.

✓ Il vino è confezionato principalmente in bottiglie di vetro.

✓ Il vino venduto in altri formati d’imballaggio tipo Brick o bottiglia in PET , è molto marginale ed ha una limitata penetrazione e utilizzo per motivi di durata e di immagine.

Mercato del vino

- ✓ Anche il Bag-in-Box (BIB) e formati in busta flessibile (tipo “Pouch”) ha una bassa qualità percepita e soprattutto una “durata” limitata nel tempo (max 6/9 Mesi).
- ✓ Esiste una possibilità inesplorata nel segmento dei vini nell’introduzione di nuovi tipi d’imballaggio soprattutto per quanto riguarda i paesi densamente popolati o con popolazione giovane (USA , CINA e RUSSIA in particolar modo).
- ✓ Tendenza a far diventare il vino una vera e propria “Bevanda” (Single Serve on the go!).

Mercato



Crediamo che **Stati Uniti, Asia e Australia** potrebbero essere estremamente ricettivi per questo tipo di soluzione rispetto al Mercato Europeo più radicato alla tradizionale bottiglia in vetro.

PET Wine Bottles

Advantages

- Can be recycled
- Weight of unfilled bottle very light
- Shatterproof
- Flexible, can be shaped and colour-coded to replicate traditional glass bottles
- Re-sealable
- Convenient

Disadvantages

- Cannot be closed with natural cork
- Limited shelf life
- Not suitable for long-term maturation



TETRA PAK WINE CARTONS

Advantages

- Miniscule carbon footprint before filling
- Carbon footprint during transport less than glass
- Logistically easy to pack
- Shatterproof
- Could appeal to new target markets

Disadvantages

- After initial opening some closures can leak if box left on its side
- Limited shelf life, not suitable for long term storage
- Product cannot be seen
- Image of containing entry-level or poor quality wine



Aluminium Cans

Advantages

- Single serving
- Can be used for semi-sparkling wines
- No possible 'cork taint'
- Easy to store
- Convenient, compact and lightweight
- Shatterproof
- Protects wine from UV rays
- 100% recyclable packaging
- 360° branding

Disadvantages

- Product cannot be seen
- 12 month shelf life



BAG-IN-BOX

Advantages

- Easy to store
- Once opened wine stays fresh for up to six weeks
- No implements required to open box
- Inexpensive to produce
- Less packaging and lower carbon footprint
- Cardboard component can be fully recycled

Disadvantages

- Connotation with inferior wines
- Not suited for long-term maturation





WINE POUCH

Advantages

- Convenient
- Low carbon footprint
- Suitable for active lifestyles
- Shatterproof








Disadvantages

- Not biodegradable
- Not suitable for medium or long-term storage

Single serve



Pro e Contro vs. altri packaging

	PROs	CONs
 Vetro	<ul style="list-style-type: none"> -Basso costo per bottiglia -Mantenimento della qualita' organolettica -Packaging standard -Top load 	<ul style="list-style-type: none"> -Rotture durante il trasporto e la movimentazione -Peso -Spazio occupato pre riempimento e post utilizzo
 Wine Pouch	<ul style="list-style-type: none"> -Peso ridotto durante il trasporto e movimentazione -Rotture ridotte durante il trasporto e movimentazione -Nuovo prodotto -Impatto a scaffale -Ridotto spazio di stoccaggio 	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppo di un nuovo concept - Validazione e testing - Lancio sul mercato
 Tetrapack	<ul style="list-style-type: none"> -Facile da stoccare -Peso ridotto durante il trasporto 	<ul style="list-style-type: none"> -Bassa qualita' percepita -Complessita' nella gestione del processo di riciclo
 Bag-in-box	<ul style="list-style-type: none"> - Mantenimento della qualita' (airless) - Grandi formati del packaging - Praticita' di gestione (box) 	<ul style="list-style-type: none"> -Bassa qualita' percepita -Complessita' nella gestione del processo di riciclo
 Bottiglia PET	<ul style="list-style-type: none"> -Peso ridotto durante il trasporto -Rotture ridotte durante il trasporto -Riciclabile 	<ul style="list-style-type: none"> -Bassa qualita' percepita -Perdita delle qualità organolettiche
 Alluminio	<ul style="list-style-type: none"> -Peso ridotto durante il trasporto -Top load -Riciclabile 	<ul style="list-style-type: none"> -Bassa qualita' percepita
 Ceramica	<ul style="list-style-type: none"> -Migliore qualita' percepita -Impatto a scaffale 	<ul style="list-style-type: none"> -Peso -Rotture durante il trasporto e la movimentazione

Segmentazione del packaging – Design/Prezzo



I problemi che risolve

per i PRODUTTORI DI VINO	per i CONSUMATORI
Rotture Gli imballaggi flessibili riducono sensibilmente la rottura delle bottiglie durante il trasporto e durante tutte le altre fasi di produzione.	Rotture Il vino può essere bevuto in diverse occasioni: viaggi in barca, picnic, barbecue dove il vetro crea alcuni problemi di utilizzo.
Stoccaggio di bottiglie vuote L'imballaggio flessibile vuoto può essere mantenuto piatto (sia pouch che scatola di cartone), riducendo lo spazio di magazzino.	
Trasporto Un pallet (56 casse) di pouch (0,75 ml) pesa 35-45% in meno rispetto allo stesso pallet contenente vetro	
Percezione Vino di qualita' media può essere venduto in imballaggi flessibili superando la percezione comune di 'vino a buon mercato'	

I problemi che risolve



FRAGILE

Le potenziali rotture durante il trasporto
vengono ridotte rispetto al vetro



I problemi che risolve

x6

Bottiglie in vetro



10,2 kg

Pouches

x8



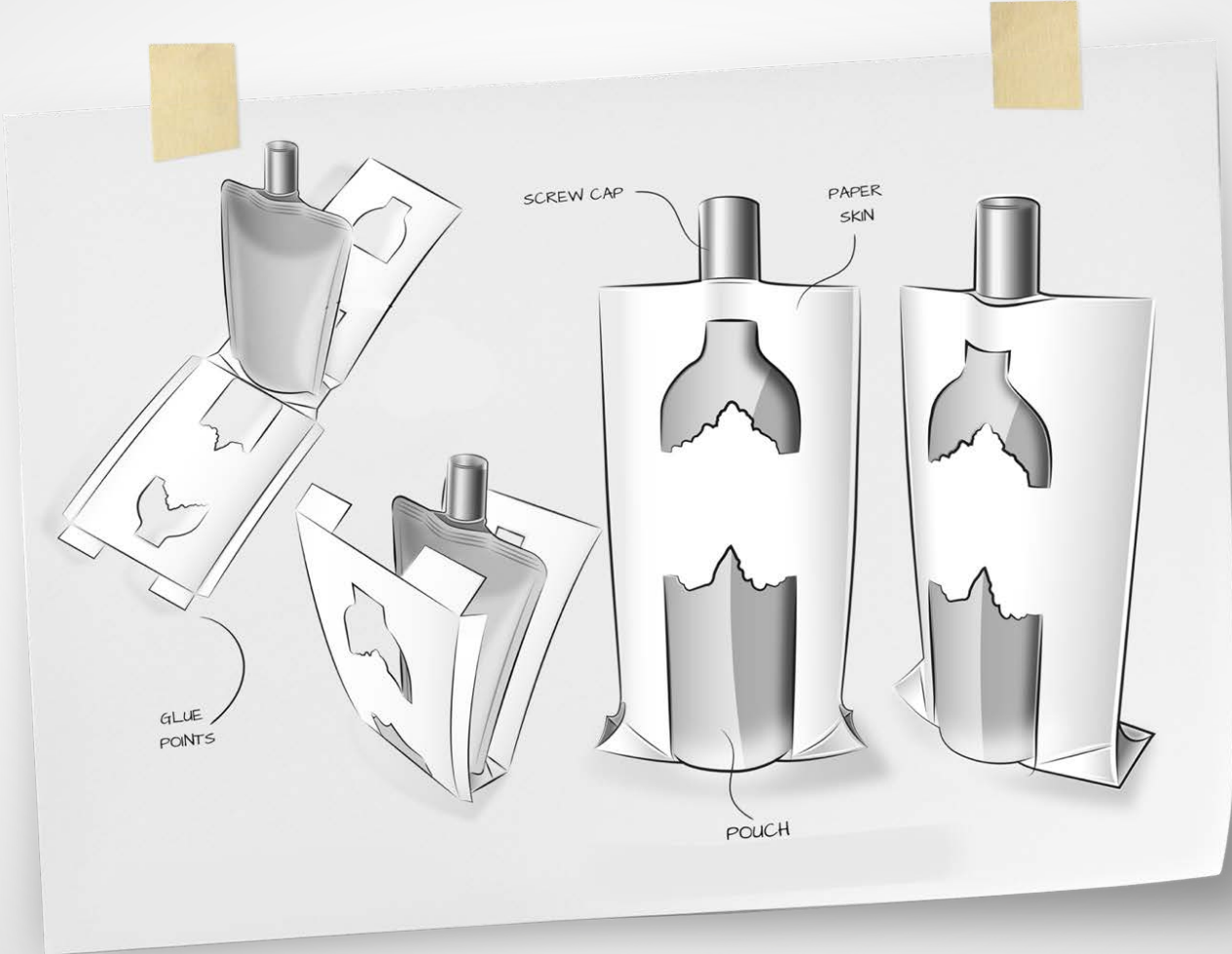
8,5 kg

I problemi che risolve

IDEAL WINE POUCH è un nuovo imballaggio per contenere **Vino**, realizzato in materiale flessibile barriera , tipo “pouch” , con applicato all’esterno un cartocino che conferisce al pack un design accattivante e soprattutto “elegante” e distintivo.

Il **tappo foratore brevettato** permette di proteggere il vino dall’ossidazione e mantenere una shelf-life di almeno 18 mesi dal suo riempimento.

Com'è fatto?





Tipi di Pouch esistenti



STD POUCH



POUCH with corner spout



BOX POUCH

Elementi chiave

Peso - piu' leggero

Un pallet (56 case) di pouch (0,75 ml) pesa circa il 35-45% in meno rispetto allo stesso pallet riempito in vetro

Durata Shelf-life

Rispetto ad altri tipi di packaging (escludendo il vetro) questo pack innovativo può conservare il vino piu' a lungo (fino a 18 mesi)

Differenziazione - aumentare la occasioni d'uso

Oggi sul mercato a parte la bottiglia di vetro esistono altri tipi di imballaggio (i cosiddetti “ packaging alternativi al vetro”) che però non sono rivolti al consumo diretto “on-the go” e non possono essere utilizzati in certi luoghi pubblici e/o in spazi ristretti

Design - Necessità di aumentare la qualità percepita del vino in contenitori non Vetro

Le buste “pouch” non hanno un gran appeal e sono generalmente legati a certe tipologie di prodotti liquidi come le bevande ed gli energy drink

Elementi chiave

Vino sfuso

il 40% del vino commercializzato è rappresentato da vini sfusi (senza vetro) con un prezzo medio piuttosto basso di soli 1,27€ / lit , mentre il vino confezionato anche in busta potrebbe essere venduto ad un prezzo decisamente piu' alto

Impatto su scaffale - Maggior visibilità

L'aumento delle dimensioni ed il design unico permettono maggiore visibilità sullo scaffale.

Rotture ridotte

Diminuzione dei costi causati da rotture durante il trasporto , lo stoccaggio e nella distribuzione

Smaltimento

Meno spazio degli imballaggi vuoti e minor costi di smaltimento

Problemi che risolve

Nessuna ossidazione dal Tappo

Il tappo “foratore” brevettato richiudibile è progettato per garantire la massima barriera all’ossigeno

Shelf-life

Rispetto ad altri tipi di packaging (escludendo il vetro) i materiali barriera utilizzati consentono di conservare il vino almeno 18 mesi

Robustezza e garanzia d’infrangibilità

I materiali flessibili utilizzati sono realizzati per garantire la massima tenuta alla rottura ed alla caduta (dropping test)

Possibile utilizzo per Vini “Frizzanti”

I vini frizzanti (che raggiungono una pressione di 2 atm a 20°) attualmente possono essere confezionati solo in vetro

Attività di sviluppo

MATERIALI

Tipo di specifica (PETP12/Alu8/OPA15/PE100)
Spessore (135 my)
Full BLACK color (PET esterno) per il vino Nero , no per il vino Bianco
PE adatto al Alcool
Pouch tipo e dimensione (altezza e larghezza base)

TEST DI VALIDAZIONE x verificare la shelf-life (18 mesi)

TAPPO

Progettazione e prototipizzazione di un nuovo tappo foratore in plastica tipo “Stelvin”

CARTONCINO

Progettazione e design e grafica di un cartoncino fustellato da applicare all'esterno con finestra

MACCHINA DI RIEMPIMENTO

Spazio Testa Filler (1% max)
Produttività circa 40 ppm (max)
Riempimento da busta e successiva applicazione del Tappo foratore (interno o esterno..)

POSSIBILI DECLINAZIONI...





Differenziante

Il segmento degli aperitivi incarna perfettamente la flessibilità del pouch, sia in termini di personalizzazione che di impatto a scaffale rispetto ad altri contenitori.





QUALITA' PREMIUM

Materiali, texture e finiture
permettono di esprimere
linguaggi sofisticati