vinetur

¿Qué es el Bag in Box?

miércoles 15 de febrero de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



El Bag in box (o bag-in-box, o por sus siglas BIB) es un tipo de envase utilizado para almacenar y dispensar líquidos que fue inventado por William R. Scholle en el año 1955.

Consiste en una bolsa de plástico flexible que se coloca dentro de una caja de cartón o plástico. La bolsa está diseñada para contener el líquido y se encuentra conectada a un grifo o válvula en la parte inferior de la caja. Cuando se necesita dispensar el líquido, se abre el grifo o válvula y el líquido fluye desde la bolsa a través de la tubería hasta su destino, un vaso, copa o jarra, por ejemplo.

Además de ser uno de los envases del vino, el sistema de Bag-in-box se utiliza comúnmente para almacenar y dispensar una amplia variedad de líquidos, incluyendo vinos de todo tipo, zumos o jugos de frutas, licores, salsas, aceites, leche, y otros

productos alimenticios, e incluso no alimenticios.

Este sistema tiene varias ventajas, entre ellas su facilidad de uso, su capacidad para mantener el líquido fresco durante un período prolongado de tiempo, ya que el oxígeno no entra en la bolsa, y su capacidad para dispensar una cantidad precisa de líquido. También su facilidad de almacenamiento y transporte.

Los hay con diversas capacidades, que van desde los más usuales de dos o tres litros para uso privado, a los más industriales de hasta veinte litros.

Además, el BIB es un envase con una huella de carbono baja, reciclable y más económico que otros envases, lo que lo hace popular para empresas que quieren reducir costos en el empaque y distribución.



El Bag in box como envase de vino es de uso muy común en el norte de Europa, Sudáfrica y Australia, y en especial en los países nórdicos en los cuales ha desbancado a la botella como recipiente de venta mayoritario (consumo privado). En la

comercialización, la caja también ejerce de etiqueta, pues en ella van impresas la marca y las informaciones relativas al vino.

Como tiene muchas restricciones de uso por parte de las denominaciones de origen (estando prohibidos en una gran parte), suele utilizarse para vinos sin indicación geográfica protegida, por lo que los textos explicativos empleados en la etiqueta están limitados y regulados por ley.

El Bag in Box suele asociarse a vinos baratos, pero la realidad es que la calidad del vino contenido va depender, como en todo, del fabricante o elaborador. Existen bodegas que elaboran vinos Bag in Box de buena calidad a precios muy competitivos.

Hasta el año 2017 su venta estaba considerada dentro de la categoría de graneles, pero debido a su espectacular incremento de ventas a escala mundial, la OIV (Organización Internacional del Vino) decidió registrar una categoría propia para este envase para su mejor monitorización.



¿Cuánto tiempo dura el vino en bag in box?

El tiempo que dura el vino en bag in box depende de varios factores, como el tipo de vino, la calidad del bag in box, las condiciones de almacenamiento y el método de sellado utilizado en el bag in box.

En general, el vino en bag in box tiene una vida útil más larga que el vino embotellado tradicionalmente debido a que el bag in box reduce la cantidad de oxígeno que entra en contacto con el vino, lo que puede reducir la oxidación y el deterioro del vino. Además, el sellado hermético del bag in box ayuda a prevenir la entrada de aire y la contaminación externa.

En términos generales, un vino en bag in box puede durar de 4 a 6 semanas después de abrirlo, siempre y cuando se almacene en condiciones adecuadas, es decir, en un lugar fresco y oscuro y sin cambios bruscos de temperatura. No obstante, esto puede variar dependiendo del tipo de vino, la calidad del bag in box, la cantidad de vino que queda en el bag in box y el tiempo que ha pasado desde que se abrió el bag in box.

En cualquier caso, es importante seguir las instrucciones del fabricante y prestar atención a la fecha de caducidad del vino en bag in box para asegurarse de que el vino esté en buenas condiciones y sea seguro para su consumo.