

Al 9.000 jaar is het wijnbereidingsproces hetzelfde gebleven. De AI-technologie van Tastry staat op het punt dat te veranderen

Persbericht

Sinds 4.000 v.Chr. is het wijnbereidingsproces grotendeels trouw gebleven aan zijn romantische oorsprong. Stroken groene valleien en majestueuze glooiende heuvels in prachtige zwoele streken zoals Toscane, Californië of Bordeaux maken plaats voor druiven die worden geoogst, ontsleut en gesorteerd voordat ze worden geplet en geperst. Gist wordt aan het mengsel toegevoegd en het sap wordt gefermenteerd en gerijpt totdat de gewenste smaak en alcoholgehalte is bereikt. Nadat de wijn is geproduceerd en gebotteld, wordt deze in de schappen opgeslagen en uiteindelijk ondergedompeld in ons dagelijks leven.

Een korte inzage in een wijnmakerij is waarschijnlijk adembenemend - van het schilderachtige uitzicht op de wijngaarden tot de ruige proeflokalen met vaten wijn die nog moeten worden gebotteld en verzonden. De magie ligt in de tradities die gedurende duizenden en duizenden jaren zijn gecultiveerd, de fijne kneepjes van de productie en de uren die er in de fabricagepraktijken zitten.

Het maken van wijn is echter een dure aangelegenheid en wijnmakers worden voortdurend gedwongen om te gokken op welke mengsels het goed zullen doen op de markt.

Tastry, een bedrijf in sensorische wetenschappen dat geavanceerde chemie, machine learning en kunstmatige intelligentie gebruikt om consumenten te matchen met wijnen waar ze dol op zullen zijn, biedt zicht op de consumentenmarkt, in tegenstelling tot welke andere technologie dan ook. Nadat TastryAI de chemie van een wijn heeft geanalyseerd, vergelijkt het de smaak, het aroma, de textuur en de kleur van die wijn met alle smaakpapillen van individuele consumenten die aanbevelingen hebben ontvangen, rechtstreeks van Tastry of een van hun vele handelspartners. Binnen enkele seconden kan Tastry voorspellen hoe dat product door elk van die consumenten zal worden beoordeeld; en wanneer samengevoegd, kan TastryAI voorspellen hoe dat product zal concurreren op de markt vanuit een smaakperspectief.

Katerina Axelsson, de oprichter en CEO, werkte als chemicus bij een aangepaste crush-faciliteit in Californië om haar weg te betalen door middel van een scheikundediploma aan Cal Poly. Terwijl ze in het laboratorium was, merkte ze dat dezelfde partijen wijn vaak onder verschillende labels werden gebotteld en vervolgens door dezelfde wijncritici anders werden gescoord. Dit roept de vragen op: hoe kan een consument vertrouwen op een systeem waarin een criticus dezelfde wijn met 87 en 92 punten kan beoordelen?

"Ik zag een kans om nieuwe scheikundige methoden te ontwikkelen om de smaak, het aroma, de textuur en de kleur van wijn op dezelfde manier te beoordelen als onze menselijke biologie. Na jaren van late nachten en lange weekenden, kreeg ik een zeer boeiende dataset", aldus Axelsson. "Ik was ervan overtuigd dat het fabrikanten, distributeurs en retailers zou helpen, maar bovenal zou het de consumenten helpen om de wijnen te vinden die ze leuk zouden vinden. Het enige probleem was dat de gegevens veel te complex waren om handmatig te worden verwerkt. "

Op zoek naar begeleiding boekte ze een bijeenkomst van 30 minuten met haar hoogleraar informatica, die al snel uitgroeide tot een vier uur durende crash brainstorm met collega-professoren. Tastry evolueerde van de kernconcepten die die dag werden bedacht om het enige bedrijf te worden de wereld om een computer te leren proeven.

"We werken vooral graag met wijnmakers omdat ze van nature kunstenaars zijn en voortdurend interessante melanges en creatieve technieken voor veroudering en klaring verkennen", aldus

Axelsson. "Of het nu gaat om het opbouwen van een luxe reserve voor hun club, of om een massamarktwijn voor kruidenierswaren, TastyAI stelt hen in staat om hun prestaties te testen voordat ze gaan bottelen."

Tasty is het eerste bedrijf ter wereld dat revolutionaire kunstmatige intelligentie en analytische chemische methoden ontwikkelt om te voorspellen hoe sensorische producten (zoals wijn, bier, sterke drank, dranken, geuren, koffie, enz.) Door consumenten zullen worden waargenomen en zullen presteren in de markt voordat ze in de schappen liggen. Het resultaat? Ze democratiseren snel de aan- en verkoop van wijn om wijnmakerijen te helpen groeien, meer geld in de zak van de consument te houden en wijnliefhebbers elke keer van hun favoriete wijn te voorzien. In een recente test met een groot conglomeraat voorspelde het gepatenteerde aanbevelingsproces van Tasty de scores van consumentenproducten met een nauwkeurigheid van meer dan 92%.

"De nauwkeurigheid van TastyAI wordt mogelijk gemaakt door onze gepatenteerde analytische en smaakchemische analysemethoden en onze unieke, op informatie gebaseerde algoritmen. We gebruiken geen gezamenlijke filtering en stoppen mensen of wijn nooit in categorieën. We bekijken elke wijn en elke persoon afzonderlijk en voegen die gegevens vervolgens samen om algemeen inzicht te geven", legt Axelsson uit.

Met Tasty weten wijnmakerijen wat ze moeten maken, hoe ze het moeten maken en waar ze het kunnen verkopen. Aan de consumentenkant koppelt Tasty elke persoon aan gepersonaliseerde wijnaanbevelingen die zijn gevalideerd door AI-sensorische technologie, iets dat nog nooit eerder is gedaan. Door Tasty verandert de wijnwereld zoals we die kennen.

"Een van de grootste uitdagingen voor kleine en middelgrote wijnmakerijen is het overtuigen van een onlineconsument om het risico te nemen een onbekende wijn te kopen, maar retailers die de Tasty Recommender gebruiken, en de consumenten die deze gebruiken, kunnen met vertrouwen kopen", zei ze. "Mijn grootste verwachting is dat TastyAI een enorme aanwinst zal zijn voor onze wijnmakerijpartners terwijl ze blijven uitbreiden naar de DTC-markt."

Ga voor meer informatie over Tasty naar <https://tasty.com/>