



**BOLETÍN de VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR VITIVINÍCOLA**  
**BULLETIN de VEILLE TECHNOLOGIQUE de la FILIERE VITIVINICOLE**  
**BOLETIM de VIGÍLIA TECNOLÓGICA do SECTOR VITIVINÍCOLA**

**E** DITORIAL/ **É** DITORIAL

El sector vitivinícola en el espacio SUDOE se caracteriza por un gran número de estructuras de producción y comercialización. Muy pocas, por no decir ninguna, reúnen a la vez un peso significativo en el mercado y un control completo de los procesos de producción. Entonces, la investigación, el desarrollo y la innovación son difíciles de programar y de ejecutar. Sus resultados no son tampoco fáciles de medir; si bien esta medida es una garantía de la perennidad de estos procesos necesarios ya que miran hacia la adaptación de las evoluciones del contexto reglamentario y de la demanda. El proyecto WINETech tiene la misión de facilitar los intercambios entre los protagonistas (investigadores, productores, estructuras de apoyo, empresas,...) y la aparición de proyectos de R&D+i adaptados a las necesidades más importantes de los productores. Este boletín debe entenderse como una herramienta que tiende a facilitar la transferencia de información.

Para permitirnos enriquecer los siguientes números, envíenos un mensaje a [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr), o [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) o [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es) haciendo referencia al apartado donde considere que pudiera ser publicado.

La filière viti – vinicole dans l'espace SUDOE est caractérisée par un grand nombre de structures de production et de mise en marché. Très peu d'opérateurs, pour ne pas dire quasiment aucun, réunissent à la fois un poids significatif sur le marché et une maîtrise de A à Z du processus de production. La recherche, le développement et l'innovation sont alors complexes à programmer et à mettre en œuvre. Leurs résultats ne sont pas non plus évidents à mesurer, alors que cette mesure est un gage de la pérennité de ces démarches nécessaires puisque tournées vers l'adaptation aux évolutions du contexte réglementaire et de celui de la demande. Le projet WINETech a pour ambition de faciliter les échanges entre acteurs (chercheurs, producteurs, structures d'appui, entreprises,...) et l'émergence de projets de R&D+i adaptés aux besoins les plus importants des producteurs. Ce bulletin doit être compris comme un outil qui vise à faciliter le

transfert d'informations. Pour nous permettre d'enrichir les numéros suivants, envoyez – nous un mail à [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr) ou à [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) ou à [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es) en faisant référence à la rubrique où vous pensez qu'il pourrait être publié.

O sector vitivinícola no espaço SUDOE é caracterizado por um grande número de estruturas de produção e negócios. Muito poucos representantes, para não dizer nenhum, reúnem ao mesmo tempo um peso significativo no mercado e um controlo completo dos processos de produção. Então a investigação, o desenvolvimento e a inovação são difíceis de programar e de executar. Os seus resultados não são fáceis de medir, no entanto esta medição é uma garantia da perenidade destes processos, necessários, uma vez que contribuem para a adaptação das evoluções do contexto regulamentar e da procura. O projecto WINETech ambiciona facilitar os intercâmbios entre os protagonistas (investigadores, produtores, estruturas de apoio, empresas) e a origem de projectos de I&DT adaptados às necessidades mais importantes dos produtores. Este boletim deve ser entendido como uma ferramenta que tende a facilitar a transferência de informações. Rumo ao enriquecimento dos seguintes números, envie-nos um e-mail para [dora.strafile@supagro.inra.fr](mailto:dora.strafile@supagro.inra.fr), [manuel.carmona@uclm.es](mailto:manuel.carmona@uclm.es) ou [monica.doyague@fund.unirioja.es](mailto:monica.doyague@fund.unirioja.es), referindo o apartado onde considera pertinente a publicação.

# Índice/ SOMMAIRE

<b>Nuevas tecnologías / Nouvelles technologies / Novas tecnologias</b>	4
Tecnologías en vías de elaboración o puestas en marcha recientemente Technologies en cours d'élaboration ou récemment mises sur le marché Tecnologias em via de elaboração ou implementação recente	4
Registros obtenidos recientemente Brevets récemment obtenus Registos obtidos recentemente	5
<b>Actualidades / Actualités</b>	7
Eventos / Événements	7
Cursos – Formaciones / Cours – Formations / Cursos – Formações	8
<b>Análisis Internacional / Analyse Internationale / Análise Internacional</b>	10
Centros Internacionales de Investigación Centres Internationaux de Recherche Centros Internacionais de Investigaçao	10
Centros Internacionales Tecnológicos y de Transferencia Centre Internationaux Technologiques et de Transfert Centros Internacionais Tecnológicos e de Transferência	11
<b>Proyectos de innovación /Projets d'innovation /Projectos de inovação</b>	12
Proyectos en curso / Projets en cours / Projectos em curso	12
Convocatoria a proyectos / Appel à projets / Convocatória a projectos	17



## T ECNOLOGÍAS EN VÍAS DE ELABORACIÓN O PUESTAS EN MARCHA RECIENTEMENTE

### EL RESVERATROL MEJORA LA ACTIVIDAD ANTITUMORAL DE LA RAPAMICINA INHIBIDOR DE MTOR EN VARIAS LÍNEAS CELULARES DE CÁNCER DE MAMA, PRINCIPALMENTE MEDIANTE LA SUPRESIÓN DE LA SEÑALIZACIÓN INDUCIDA POR AKT RAPAMICINA

He X, Wang Y, Zhu J, Orloff M, Eng C. *Genomic Medicine Institute, Cleveland Clinic, OH 44195, USA*

La actividad antitumoral de la rapamicina se ve comprometida por la retroalimentación de la ruta de señalización PI3K y ERK-MAPK. En células de cáncer de mama tratadas con rapamicina, se observó un aumento moderado de la fosforilación de AKT (P-AKT) en una línea celular resistente a la rapamicina, MDA-MB-231, así como un ligero aumento de la P-AKT en una línea de células sensibles a la rapamicina, MCF-7. Hemos encontrado que el resveratrol, una fitoalexina natural, suprimió la fosforilación y la activación de la vía PI3K/AKT en todas las tres líneas celulares de cáncer de mama que hemos probado. También tuvo un débil efecto inhibitor sobre la activación de la vía mTOR/p70S6K en dos líneas celulares que expresan el tipo silvestre PTEN, MCF-7 y MDA-MB-231. El uso combinado de resveratrol y rapamicina resultó en un leve efecto inhibitor sobre el crecimiento de las células de cáncer de mama, principalmente a través de la supresión de la rapamicina inducida por la activación de AKT. Por lo tanto una combinación de resveratrol potencia el efecto inhibitor de la rapamicina, con el beneficio adicional de prevenir la resistencia posible a la rapamicina, probablemente por la supresión de la señalización AKT. Se presenta también en este documento que PTEN es un contribuyente importante al aumento de los efectos supresores del resveratrol y potencia la rapamicina en este escenario terapéutico. Por lo tanto, la combinación de rapamicina con resveratrol puede tener valor terapéutico en el tratamiento del cáncer de mama y tal vez otros procesos donde se activa el mTOR.

<http://www.lacienciadelvino.com/index.php>

### NUEVO MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE POLIFENOLES EN VINO

Gina Lee, Maura Vincenza, Nina Coichev and Horacio Dorigen Moya; *Food Chemistry, Volume 126, Issue 2, Pages 679-686*

Se presenta un nuevo método para la determinación espectrofotométrica del contenido de polifenoles totales en vino. El procedimiento es el Método CUPRAC modificado basado en la reducción del Cu (II) en medio hidroetanólico (pH 7.0) en presencia de neocuproina (2,9-dimetil-1,10-fenantrolina), por parte de polifenoles dando lugar a

complejos de Cu (I) con un pico de máxima absorción a 450 nm.

Los valores de absorbancia son lineales ( $r=0.998$ ,  $n=6$ ) con concentraciones de ácido tánico de 0.4 a 3.6 micromol/L. El límite de detección obtenido fue de 0.41 micromol/L y la desviación estándar relativa 1.2% (1 micromol/L;  $n=8$ ). Se obtuvieron unos porcentajes de recuperación de polifenoles totales entre el 80 y el 110% (valor medio 95%) utilizando 14 vinos comerciales y 32 muestras de vino sintéticas (con y sin sulfitos).

El procedimiento propuesto es 1.5 veces más sensible que el método oficial Folin-Ciocalteu. La sensibilidad de los dos métodos se comparó estudiando con cada método la respuesta analítica de varios polifenoles.

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814610014275>

### EFFECT OF ADDITION OF COMMERCIAL GRAPE SEED TANNINS ON PHENOLIC COMPOSITION, CHROMATIC CHARACTERISTICS, AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF RED WINE

Ana C. Neves<sup>†</sup>, Maria I. Spranger<sup>†</sup>, Yuqing Zhao<sup>§</sup>, Maria C. Leandro<sup>†</sup>, and Baoshan Sun<sup>\*†</sup>

<sup>†</sup> INIA Dois Portos, Instituto Nacional de Recursos Biológicos, I.P., Quinta da Almoinha, 2565-191 Dois Portos, Portugal  
<sup>§</sup> Shenyang Pharmaceutical University, Shenyang 110006, People's Republic of China

The effect of addition of grape seed tannins on the phenolic composition, chromatic characteristics, and antioxidant activity of red wine was studied. Two highly pure commercial grape seed tannins (GSE100 and GSE300) were selected, and their phenolic compositions were determined. Two types of red wines were made with Castelao/Tinta Mida (3/2, w/w) grapevine varieties by fermentation on skin using two different maceration times, which correspond to the wines rich and poor in polyphenols, respectively. Each of these wines was used for experimentation with the addition of GSE100 and GSE300 before and immediately after alcoholic fermentation. Phenolic composition, chromatic characteristics, and antioxidant activity of the finished red wines were analyzed by HPLC-DAD, CIElab 76 convention, and DPPH radical test, respectively. The results showed that the addition of grape seed tannins had obvious effects of increasing color intensity and antioxidant activity only in the wines poor in polyphenols. Although GSE300 contained much higher amounts of di- and trimer procyanidins and a lower amount of polymeric proanthocyanidins, it provided effects of increasing the color intensity and antioxidant activity of the wines poor in polyphenols similar to those of GSE100. Furthermore, GSE100 released more gallic acid to wines than GSE300, although no gallic acid was detected in GSE100. Tannins added after alcoholic fermentation had a better effect on phenolic composition of red wine than tannins added before alcoholic fermentation.

<http://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/jf1038037>

### CONTROL DE LA HUELLA DE CARBONO EN EL SECTOR DEL VINO AUSTRALIANO

T. Riquelme; *La Semana Vitivinícola (2011). Volume 3352, paginas 1009-1011*

El objetivo de la Winemakers' Federation es que en el 2014 todo el vino exportado esté amparado por una certificación ambiental. Las nuevas etiquetas de "huella del carbono", "kilometraje de los alimentos", "emisión neutral de CO<sub>2</sub>" (Carbon Footprint, Food Miles, Carbon Neutral), asumidas

por las cadenas de distribución, requerirán una importante transformación en la actividad económica en todos los sectores. Dicha decisión se ha generalizado y afecta a los principales mercados de exportación del vino australiano que, sin estar en contraposición con los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC), GATT-1994 y el Agreement on Technical Barriers to Trade, puede constituir un obstáculo al comercio internacional, aunque solo sería útil para reducir las emisiones de CO<sub>2</sub> si se aplica a nivel global.

#### CENTRIFUGEUSE POUR MÔUTS DE THERMOVINIFICATION

*WESTFALIA SEPARATOR, Industries SAS*

Une nouvelle génération de centrifugeuses conçues pour le traitement des jus chauds et bourbeux issus des ateliers de thermovinification est disponible sur le marché. Equipée d'un turbidimètre en ligne, programmable et fonctionnant en continu, les premiers résultats sur ce nouveau type de matériel sont encourageants notamment lorsque l'on recherche des clarifications maîtrisées. S'il semble encore relativement difficile de descendre en dessous de 150 NTU, ce type d'appareil semble bien adapté à ceux qui recherchent une typicité cépage et / ou des styles de vin fruités sans les "excès" des vins primeurs.

<http://www.westfalia-separator.fr/>

#### FÛTS CINTRÉS PAR IMMERSION

*Seguin – Moreau*

Cette innovation proposée depuis quelques mois par ce tonnelier pourrait bien remettre en question les techniques d'élevage. Leurs premières études, dont les détails sont accessibles sur le site indiqué plus loin, montrent que, sur le plan olfactif, les vins élevés en fûts cintrés par immersion sont caractérisés par des notes moins intenses de « bois » de « toasté » et en moindre mesure de « planche ». D'autre part, les dégustateurs trouvent ces vins plus « fruités ». L'explication de ce phénomène serait liée aux effets de perte d'énergie de la chauffe pour le processus de cintrage par immersion au cours de l'évaporation de l'eau adsorbée par le bois au cours du trempage. L'évaporation de l'eau diminue la dégradation des biopolymères du bois de chêne. D'autre part, la diminution du caractère « planche » dans le cadre du cintrage par immersion reste à expliquer. Ce caractère est lié à la présence des aldéhydes et cétones aliphatiques (type trans 2-nonenal). Il est possible que ces molécules assez hydrophobes soient éliminées par un mécanisme proche de la « distillation à la vapeur » d'une manière importante lors de la chauffe de bois humide (cintrage par immersion).

[http://www.seguin-moreau.fr/fichiers/Site%20Internet/13\\_avril\\_2010\\_revues\\_oenologues.pdf](http://www.seguin-moreau.fr/fichiers/Site%20Internet/13_avril_2010_revues_oenologues.pdf)

#### LEVURES NON SACCHAROMYCES

*Lallemand, ICV, IOC, CHR Hansen, Laffort*

De nombreux sélectionneurs et producteurs de levures se lancent dans les fermentations "multi souches" avec comme objectif affiché d'apporter de l'originalité à la fois œnologique mais aussi (et surtout) sensorielle. *Candida*, *Torulaspora* et même *Pichia* sont disponibles pour un ensemencement soit séquentiel (i. e. suivi par un ensemencement en *Saccharomyces*) soit en co – inoculation. Les premiers vins résultats d'essais réalisés depuis 2 – 3 ans, sont déjà prêts à déguster. Les conditions de mise en œuvre sont généralement plus contraignantes qu'un levurage

classique, mais ces contraintes sont bien légères au regard des résultats annoncés.

<http://www.lallemandwine.com/spip.php?article567&lang=fr>  
[http://www.chr-hansen.com/products/product\\_areas/wine\\_ingredients/viniflorar\\_product\\_range/prelude.html](http://www.chr-hansen.com/products/product_areas/wine_ingredients/viniflorar_product_range/prelude.html)  
<http://www.laffort.com/fr/produits/levures-zymaflore/470>

#### UN NOUVEL OUTIL POUR LA GESTION FOLIARE DU STRESS AZOTÉ DE LA VIGNE

*Force-A*

Dualex 4 est une pince à feuille développée par l'équipementier Force-A et une équipe de recherche du CNRS et de l'Université Paris-Sud (Orsay). C'est un flavonol et chlorophylle-mètre portable qui utilise les propriétés d'absorption de ces pigments aux diverses longueurs d'onde (UV visible pour les flavonols, proche infra-rouge pour la chlorophylle) pour en évaluer les teneurs dans les tissus foliaires.

L'opération de mesure est non destructive et rapide. Aucune préparation du végétal n'est requise et comme l'environnement lumineux n'a pas d'influence, la mesure peut être réalisée directement à la vigne. Les mesures réalisées peuvent servir à piloter la fertilisation.

<http://www.vitisphere.com/breve-57910-Viticulture.nouvel.outil.pour.gestion.foliaire.stress.azote.vigne.htm>

#### UN NOUVEAU PORTE – GREFFE, LE NÉMADEX AB, ISNCRT AU CATALOGUE

*INRA*

Cette inscription permet la libre utilisation de ce porte – greffe tolérant au *Xiphinema index*, vecteur du court – noué, dans toute l'UE. Issu d'un croisement réalisé par Alain Bouquet de l'INRA (d'où la mention "AB"), il pourrait ouvrir de nouvelles perspectives dans les vignobles touchés par ce virus particulièrement néfaste.

<http://www.onivins.fr/pdfs/1002.pdf>  
[http://www.sophia.inra.fr/les\\_unites\\_et\\_les\\_equipes\\_de\\_recherche/umr\\_interactions\\_biotiques\\_et\\_sante\\_vegetale](http://www.sophia.inra.fr/les_unites_et_les_equipes_de_recherche/umr_interactions_biotiques_et_sante_vegetale)

**R**EGISTROS OBTENIDOS  
RECIENTEMENTE

#### CEPA DE LEVADURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE DBVPG24P, SU USO COMO INOCULANTE PARA LA PRODUCCIÓN FERMENTATIVA DE ALIMENTOS, EN PARTICULAR VINO PROSECCO, UN INOCULANTE Y CEPA SIMILAR.

*Número de Publicación: WO 2011004254*

*Inventor: CORICH VIVIANA [IT]; GIACOMINI ALESSIO [IT]; LOMBARDI ANGIOLELLA [IT]*

La invención se refiere a una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* identificados como P301.9 y depositado en la DBVPG con 24P, el número de depósito. La cepa fue aislada a partir de uvas Prosecco cultivadas en la zona de DOC de Conegliano y Valdobbiadene, en la provincia de Treviso en Italia. La cepa representa un compromiso óptimo entre las

características tecnológicas y los aspectos de la tipicidad ligada al vino Prosecco. Por otra parte, se diferencia de otras cepas similares para sus necesidades de nitrógeno muy baja. La invención también se refiere al uso de la cepa en la producción de alimentos obtenidos por fermentación alcohólica.

[http://wo.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=wo.espacenet.com&adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110113&CC=WO&NR=2011004254A1&KC=A1#](http://wo.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=wo.espacenet.com&adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110113&CC=WO&NR=2011004254A1&KC=A1#)

#### ESTABILIZADOR TARTÁRICO DE VINOS

Número de Publicación: WO 2010117783(A1)

Inventor: HUEBNER BRITTA [DE]; ADDEN ROLAND [DE]; PRETESACQUE STEPHANIE [FR]

Compañía: DOW GLOBAL TECHNOLOGIES INC [US]

La solicitud se refiere a los estabilizadores tartáricos para el vino, que comprende aglomerados de carboximetilcelulosa que, en forma seca, fácilmente se dispersan en el vino, sin formación de grumos, y a los métodos de estabilización de vino empleando la misma.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20101014&CC=W&NR=2010117783A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20101014&CC=W&NR=2010117783A1&KC=A1)

#### CARBOXIMETILCELULOSA CON PROPIEDADES MEJORADAS

Número de Publicación: WO 2010117781A1

Inventores: ADDEN ROLAND [DE]; HUEBNER BRITTA [DE]; HUETTERMANN CARSTEN [DE]; SPREHE MATTHIAS [DE]

Compañía: DOW GLOBAL TECHNOLOGIES INC [US]

La tecnología se refiere a los procesos para impartir propiedades mejoradas a la carboximetilcelulosa, por ejemplo, se describe un proceso para producir una solución acuosa de carboximetilcelulosa dispersable, que comprende la introducción de carboximetilcelulosa en un mezclador de alto cizallamiento, la adición de al menos el 20 por ciento de agua en peso a la carboximetil celulosa sin aditivos adicionales de tratamiento de superficies, formando aglomerados de carboximetilcelulosa, y secar los aglomerados sin medios de secado de contacto, para formar la solución acuosa dispersable de carboximetilcelulosa.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en\\_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=EPODOC&adjacent=true&locale=en_T1&FT=D&date=20110127&CC=US&NR=2011020491A1&KC=A1)

#### NUEVOS GENES DE BACILLUS THURINGIENSIS CON ACTIVIDAD DE LEPIDÓPTEROS

Número de Publicación: WO 2011060009

Inventores: ABAD ANDRE R [US]; DONG HUA [US]; LO SUE B [US]; SHI XIAOMEI [US]; WOLFE THOMAS C [US]

Compañía: PIONEER HI BRED INT [US]

La invención proporciona los ácidos nucleicos, y las variantes y fragmentos de los mismos, obtenidos a partir de cepas de Bacillus que codifica polipéptidos thuringiensis con actividad pesticida contra plagas de insectos, incluyendo lepidópteros. Realizaciones particulares de la invención proporcionan ácidos nucleicos aislados que codifican las proteínas pesticidas, las composiciones pesticidas, construcciones de ADN y microorganismos transformados y plantas que comprendan un ácido nucleico de las realizaciones. Estas composiciones son útiles en los métodos para controlar las plagas, especialmente las plagas de plantas.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110519&CC=W&NR=2011060009A2&KC=A2](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110519&CC=W&NR=2011060009A2&KC=A2)

#### POLYMERIZATION METHOD, IN PARTICULAR FOR POLYMERIZING OENOLOGIC ADDITIVES, AND POLYMERS PRODUCED BY SAID METHOD

N° de publicación : WO 2011030007 (A1)

Inventeur : BONNEAU MARC [FR]

The invention relates to a method for developing novel non-allergenic oenological polymers, which consists of the polymerization, conducted in a plurality of steps, of natural materials that are used in oenology, particularly caseins, ovalbumins, gelatins, lysozymes, isinglasses, glutens, enzymes, and tannins. The polymers and copolymers according to the invention can be used, alone or variously combined, in the treatment, clarification, and preservation of plant-based beverages and in particular of grape musts, still or sparkling wines, fruit juices, beers, ciders, and vinegars. Said novel oenological polymers, insoluble and functional in an aqueous medium, do not release allergenic residues in the beverages in which the same are used, and are sufficiently safe for the operators and for consumers.

[http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en\\_EP&FT=D&date=20110317&CC=W&NR=2011030007A1&KC=A1](http://worldwide.espacenet.com/publicationDetails/biblio?adjacent=true&locale=en_EP&FT=D&date=20110317&CC=W&NR=2011030007A1&KC=A1)

#### UNA NUEVA HERRAMIENTA BIOLÓGICA QUE FAVORECE LA INTENSIDAD Y LA LONGEVIDAD DEL AROMA DEL VINO

Número de Patente: 2005/080543

Compañía: LALLEMAND [CANADA]

Lallemand introduce en el mercado la segunda generación de levadura inactiva, rica en glutatión (que tiene propiedades antioxidantes) y en polisacáridos. OptiMUM-White® es el resultado de un nuevo proceso de producción natural optimizado que favorece la biodisponibilidad del glutatión. La nueva levadura se añade al mosto al principio de la fermentación alcohólica (tras el desfangado) y ayuda a evitar su oxidación. En cuanto a la calidad del aroma, los ensayos realizados muestran una mejor conservación de los tioles y los ésteres tras un año de envejecimiento en botella. Además, los polisacáridos liberados contribuyen a realzar el balance general gustativo y a acentuar la percepción de la textura en boca.

<http://www.enoreports.com/enoreports/index.htm>

#### FOOD ASTRINGENCY EVALUATING METHOD USING LIPID MEMBRANE SENSORS WITH IMMOBILIZED PEPTIDES

N° de publicación: United States Patent 7785889

Inventeurs: KANEDA HIROTAKA [JP], OKAHATA YOSHIO [JP]

The food astringency evaluating method of the invention comprises a step in which an astringent component of a food is reacted with a peptide to form a complex, a step in which a prescribed measured value is obtained corresponding to the amount of formation of the complex, and a step in which the strength of astringency is determined from the obtained measured value based on a previously obtained correlation between strength of astringency and the prescribed measured value.

<http://ip.com/patent/US7785889>



## ACTUALIDADES

# E

## VENTOS

### ✓ PLATAFORMA TECNOLÓGICA DEL VINO

**14 de julio de 2011, Madrid, ESPAÑA**

La Plataforma Tecnológica del Vino nació en noviembre de 2010 y se ofrece como un foro útil y práctico de reflexión y análisis del panorama vitivinícola español. Pretende ser una verdadera red de cooperación que defina las estrategias más adecuadas en el campo de la I+D+i del sector vitivinícola nacional. Va dirigida a todos los actores presentes en el entorno de la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación del sector vitivinícola nacional. La primera reunión de la Asamblea General tendrá lugar el día 14 de julio de 2011 en Madrid.

Más información: <http://www.ptvino.com/>

### ✓ VINANDINO 2011

**9th - 17th September 2011, in the provinces of La Rioja, San Juan and Mendoza, ARGENTINA**

VINANDINO 2011 is an International Competition of Wines and Wine-Based Spirits. The 10<sup>th</sup> edition of the International Competition VINANDINO will incorporate the category of Homemade and Artisanal Wines. It will take place next September, starting in the city of Chilecito, in the province of La Rioja, where there will be technical meetings on the spreading of wine knowledge, and some wine tastings. The next two days will take place in the province of San Juan. The official opening of the event will be there, and also the first official tasting session of the competition. The last three days will take place in the city of Mendoza, with different sessions of sensory analysis.

Más información:

<http://www.vinandino.org.ar/vinandino.php?idioma=in&ind=1>

### ✓ CRUSH 2011

**Del 28 al 30 de septiembre de 2011, Adelaide's National Wine Centre / Waite Campus, University of Adelaide, AUSTRALIA**

Crush 2011 es el primer simposio de investigación sobre viticultura y enología, orientado a investigadores, estudiantes y técnicos de todos los ámbitos relacionados con la cadena de valor del vino y su cultura. El formato de conferencias multidisciplinares permitirá presentar y debatir sobre los últimos desarrollos científicos y su aplicación para alcanzar los nuevos retos que afronta el sector vitivinícola.

Más Información:

<http://www.wineinnovationcluster.com/crush2011/>

### ✓ WINE and FOOD Madeira 2011

**14<sup>th</sup> - 16<sup>th</sup> October 2011, Madeira, PORTUGAL**

Este evento vai para a sua 4<sup>a</sup> edição e representa a maior concentração anual de vinhos e alta cozinha na região. Durante os três dias do festival, o mundo profissional e social do vinho e da gastronomia encontra aqui o seu espaço de convívio, troca de ideias e experiências. Este ano para além dos já habituais Workshops, sobre vinho Jantares de degustação, Sessões de cozinha ao vivo com Chefs ligados à melhor restauração da Madeira e do continente, realizase O II Forum Enogastronomico, este ano sob o tema "Comer e Beber em Português", que será um espaço preveligado para debate, aprendizagem e troca de conhecimentos.

Más Información:

<http://www.sensusvini.com/docs/index.php?idConteudo=793>

### ✓ 5<sup>TH</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS AND HEALTH (ICPH)

**17<sup>th</sup> - 20<sup>th</sup> October 2011, Sitges, SPAIN**

The 5th International conference of Polyphenols and Health will include conference sessions in a large range of topics related with polyphenols and health, such as methodology, bioinformatics and metabolomics, biomarkers, polyphenols matrix effects, digestion, absorption and metabolism in the gastrointestinal system, relevant healthy effects on the cardiovascular, nervous, renal and respiratory systems, on the ageing process, the metabolic syndrome, role of polymorphisms and molecular biology, the fact of inflammation versus oxidative stress, polyphenols and food plants and so on.

Más información: <http://www.icph2011barcelona.com/>

### ✓ GRANDE PROVA DE VINHO DO PORTO – CANADÁ

**Del 18 al 20 de octubre de 2011**

Más información: <http://www.ivdp.pt/index.asp>

### ✓ VITEFF 2011

**Del 19 al 22 de octubre de 2011, Epernay, FRANCIA**

La 11<sup>a</sup> edición de la "Biennale Internationale des Techniques Champenoises et effervescentes", organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Reims y Epernay, es un evento clave para todo el sector de los vinos espumosos. VITeff será colocado bajo el signo de la innovación y de la internacionalización, y ofrecerá herramientas y habilidades para ayudar a las empresas en su desarrollo. Este evento incluirá conferencias y mesas redondas sobre economía, marketing, técnicas y ciencia.

Más información: <http://www.viteff.com>

### ✓ FOOD & WINE All-Star Weekend

**21<sup>st</sup> - 23<sup>rd</sup> October 2011, Las Vegas, USA**

This October, join FOOD & WINE and some of the top chefs and sommeliers in the world as we join forces with Bellagio and ARIA for a weekend of extraordinary epicurean events. Featuring interactive cooking demonstrations, a one-of-a-kind walk around tasting and of course, the world-class nightlife that has made Las Vegas famous.

Más información:

<http://www.foodandwine.com/promo/events/>

✓ **ENOTUR 2011**

**Del 04 al 06 de noviembre del 2011, Madrid, ESPAÑA**

ENOTUR 2011, el salón internacional de turismo enogastronómico de España, es un foro expositivo con carácter internacional y al que acudirán distintos referentes de la vida social y económica vinculados al mundo del vino y la gastronomía. El objetivo del este congreso es difundir el vino y la gastronomía como motor turístico. En esta ocasión además de mostrar las bodegas españolas, los destinos turísticos relacionados con la enología de nuestro país, productos gourmet, etc., podremos transportarnos a Francia y conocer aspectos del turismo y la gastronomía francesa.

*Más información:*

[http://www.salonenotur.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=56:madrid-acogera-enotur-2011&catid=5:enotur&Itemid=4](http://www.salonenotur.com/index.php?option=com_content&view=article&id=56:madrid-acogera-enotur-2011&catid=5:enotur&Itemid=4)

✓ **WINEFUTURE HONG KONG'11**

**6<sup>th</sup> -8<sup>th</sup> November 2011, HONG KONG**

Representatives of the wine industry from over 40 different countries will take part to WINEFUTURE HONG KONG'11. The most significant world congress on the subject of wine, which will take place in the emblematic city of Hong Kong from November 6 to 8, 2011, can be viewed from anywhere on the planet thanks to live streaming technology set up by The Wine Academy of Spain.

*Más información:* <http://www.winefuture.hk/index.php>

✓ **III EDICIÓN DE LA WORLD BULK WINE EXHIBITION**

**Del 21 al 22 de noviembre del 2011, Ámsterdam, HOLLAND**

Tras dos exitosas ediciones, la World Bulk Wine Exhibition se ha posicionado ya como el gran encuentro mundial del vino a granel y en la mejor plataforma de negocio para compradores y productores de granel de todo el mundo. El programa de conferencias de la tercera edición estará centrado en "cómo conjugar rentabilidad y aumento de la calidad en la elaboración del vino a granel".

*Más información:*

<http://www.worldbulkwine.com/esp/inicio.asp>

✓ **XIII CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGIA**

**Del 21 al 23 de noviembre 2011, CHILE**

Chile será sede del XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, dedicado a enólogos, ingenieros agrónomos, empresarios y científicos activos en el área de la viticultura y la enología, y versará sobre todos los aspectos relacionados con la actividad de I+D+i que conciernen a estos ámbitos, en especial con la "Sostenibilidad y Cambio Climático: Impacto en la Industria Vitivinícola". El programa de este congreso incluye conferencias internacionales de gran prestigio, invitados relacionados con los nuevos horizontes de la viticultura y la enología, y trabajos científicos relacionados con estas temáticas en formato póster.

*Más Información:*

<http://www.congreso2011.cl/inscripcion.htm>

✓ **24<sup>th</sup> SIMEI and 8<sup>th</sup> Edition ENOVITIS  
22<sup>nd</sup> - 26<sup>th</sup> november 2011, Milan, ITALY**

ENOVITIS (International Vine and Olive Growing Technics Exhibition) is a unique showcase of this kind in Italy: all wine-

growing equipment, machinery and products are put on show, from rooted vine and vine nursery to vineyard treatments, from vineyard planting machinery to grape harvesters in different models. ENOVITIS takes place together with the 24th SIMEI (International Enological and Bottling Equipment Exhibition): the two fairs present the technological programme of the entire wine-growing and oenological spectrum by displaying at the same moment all kind of machinery, equipment and products from the vineyard to the production and bottling of wine.

*Más información:*

[http://www.enovitis.it/home\\_db.asp?idlingua=1](http://www.enovitis.it/home_db.asp?idlingua=1)

✓ **4th Annual International Wine Tourism Conference & Workshop**

**Del 30 de enero al 2 de febrero 2012, Perugia, ITALIA**

La IV Conferencia y Workshop Anual Internacional de Turismo de Vino 2012, organizado conjuntamente por WINE Pleasures y el Movimiento Turismo del Vino, con el apoyo de varias entidades públicas y privadas reunirá un gran número de profesionales del vino de todo el mundo para compartir, discutir, reflexionar y desarrollar sus ideas y, fomentando al mismo el turismo enológico alrededor del planeta.

*Más Información:* <http://www.iwinetc.com/>

✓ **Foro de Enología y Viticultura de Castellón (EMVID)**

El Foro de Enología y Viticultura de Castellón (EMVID) ha sido recientemente organizado como referente nacional sobre novedades del sector del vino. Este año se han abordado temas sobre denominaciones de origen y marcas que ha reunido a numerosos expertos y profesionales del sector enológico a nivel nacional e internacional.

*Más información:*

<http://www.emvid.es/emvid/Portada.html>

## CURSOS / FORMACIONES

**LICENCIATURA EN VITICULTURA Y ENOLOGIA (BACHELOR OF VITICULTURE AND OENOLOGY)**

**University of Adelaide (Australia) 2012**

Este programa tiene una duración de 4 años durante los cuales se enseñan las ciencias básicas y los fundamentos de la ciencia del vino, aspectos científicos y tecnológicos de elaboración del vino y de la viticultura, los métodos técnicos y de análisis sensoriales necesarios para una licenciatura en viticultura y enología. Los estudiantes tendrán la oportunidad de completar el curso con una experiencia práctica. Durante el cuarto año existe también la posibilidad de introducir los alumnos interesados en la investigación enológica.

[http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/bvito\\_bvi\\_toenol.html](http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/bvito_bvi_toenol.html)

**DIPLOMATURA EN MARKETING DEL VINO**

**University of Adelaide (Australia) 2012**

El programa establece unos sólidos conocimientos en los fundamentos del marketing y los negocios, atendiendo



además a las características particulares del comercio mundial del vino, y las tipologías únicas de la industria del vino y del vino como un producto, incluyendo los especiales comportamientos de consumidores y los canales de comercialización, requisitos legales, en definitiva, un producto que requiere un conocimiento especializado en el mercado. Un componente importante de este programa es además la realización de cursos de cultivo de la vid y las prácticas enológicas, y hace hincapié en cómo estas prácticas se traducen en las características del producto sensorialmente hablando. Estos cursos incluyen catas de vinos para desarrollar la capacidad para evaluar críticamente los vinos en términos de calidad.

[http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/diwmk\\_dipwinmark.html](http://www.adelaide.edu.au/programfinder/2012/diwmk_dipwinmark.html)

### **MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE TURISMO ENOLÓGICO**

#### **Universidad de La Rioja/Universitat Rovira i Virgili (España)**

En las últimas décadas se han ido perfilando nuevas posibilidades en torno a la economía del vino. Entre ellas destaca la correspondiente al turismo enológico, es decir a la oferta de un conjunto de servicios que giran alrededor del mundo del vino. Historia, arquitectura, tradición, gastronomía y vino son buenos maridajes que pueden ofrecerse como complemento de la tradicional elaboración de vinos abriendo yacimientos de empleo y nuevas posibilidades de beneficio económico para las empresas. Desde hace algunos años, el turismo enológico se está desarrollando en muchas regiones vitivinícolas del mundo donde sus centros universitarios programan cursos específicos para los profesionales encargados de desarrollar esta vertiente de la economía del vino. La Universidad de La Rioja y la Universidad Rovira i Virgili, localizadas ambas en regiones vitivinícolas de gran raigambre e importancia de España, han decidido no quedar al margen de las tendencias que tratan de animar el turismo enológico desarrollando conjuntamente este proyecto. Por ello han creído conveniente la programación de un Máster Interuniversitario en planificación y gestión de turismo enológico que sirva de especialización formativa a aquellos estudiantes que deseen encaminar su especialización a este campo profesional.

[http://fundacion.unirioja.es/formacion\\_cursos/view/83/master-interuniversitario-en-planificacion-y-gestion-de-turismo-enologico-semi-presencial](http://fundacion.unirioja.es/formacion_cursos/view/83/master-interuniversitario-en-planificacion-y-gestion-de-turismo-enologico-semi-presencial)

#### **MASTER PROFESSIONNEL "Vigne et vin"**

##### **Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV)**

Reconnu depuis la fin du XIX siècle pour jouer un rôle scientifique majeur au service de la filière viti-vinicole, le site de La Gaillarde rassemble au cœur d'un des plus importants bassins viticoles du monde un pôle d'enseignement et de recherche de réputation internationale dans les domaines de la Vigne et du Vin. Créé en 2004, l'IHEV regroupe l'ensemble des formations proposées au sein Montpellier Supagro dans les domaines de la Vigne et du Vin et joue un rôle de lien permanent entre la formation, la recherche et les professionnels du secteur viti-vinicole. Il est devenu l'une des composantes identitaires de Montpellier Supagro.

Par ses missions, et par un dialogue permanent avec les entreprises et les organismes professionnels de la filière, l'IHEV contribue à apporter des réponses adaptées aux entreprises de la filière viti-vinicole aujourd'hui confrontées à de nouveaux défis.

Contact : [ihév@supagro.inra.fr](mailto:ihév@supagro.inra.fr)

<http://www.supagro.fr/web/pages/?id=19&page=486>

### **MASTER « Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable » (IPAD)**

#### **École Supérieure d'Agronomie de Montpellier SupAgro (France)**

L'objectif de la formation est de donner aux futurs diplômés les moyens de participer au renforcement de la durabilité (économique, sociale et environnementale) des systèmes de production agricole et agroalimentaire, à l'international. Elle forme des cadres de haut niveau capables d'analyser la crise du système alimentaire mondial et ses déterminants, d'identifier et d'évaluer les solutions alternatives émergentes, et d'accompagner les innovations les plus pertinentes. Les points forts de la formation sont une thématique en réponse aux grands enjeux actuels de développement de systèmes alimentaires durables; un réseau de partenaires publics et privés (co-conception de nombreux modules, participation importante aux enseignements, accueil des étudiants en missions professionnelles).

<http://irc.supagro.inra.fr/formations/mastere-specialise-ipad-195.html>

### **LICENCE PROFESSIONNELLE MARKETING ET COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS DE TERROIRS**

#### **La Faculté de droit, d'économie et de gestion de l'Université d'Angers, France.**

Des licences professionnelles ont été créées en correspondance avec le tissu économique local (administration publique territoriale, habillement, PME-PMI, notariat, etc.). La Licence Professionnelle propose un Diplôme national. Ces objectifs sont: acquérir des compétences transversales: méthodes de travail, recherche et analyse des informations, connaissance de l'entreprise, de son environnement et de son fonctionnement; développer des compétences spécifiques aux métiers de la viticulture et de son commerce.

<http://www.univ-angers.fr/fr/formation/offre-de-formation/MLMD/0004/mati-850.html>

### **ELABORER DES ROSÉS, ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN, MAÎTRISER LA CLARIFICATION DES MOÛTS ET DES BOURBES, HACCP, DÉVELOPPEMENT DURABLE – PERFECTIONNEMENT**

#### **Institut Coopératif du Vin (Groupe ICV)**

Présent dans toute la zone Sud de la France, le Groupe ICV au travers de ces 70 œnologues et de sa cave expérimentale apporte son savoir – faire pour l'amélioration de la qualité des vins et propose des formations.

<http://www.icv.fr/index.php?module=formations>

### **MASTER OF SCIENCE (M.S.) IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY – ENOLOGY**

#### **Cornell University – College of Agriculture and Life Science – Courses of study 2011-12**

This program applies expertise from a wide range of disciplines, including microbiology, chemistry, sensory science and process technology to the science of wine and winemaking. This program is to understand and develop methods to control microbiological, chemical and processing variables and their effect on wine quality, organoleptic

properties and health. Faculties in this concentration have expertise in analytical chemistry, sensory analysis, biology of yeast and bacteria, health effects, product development and sanitation.

<http://www.cals.cornell.edu/cals/grapesandwine/graduate/degrees.cfm>

#### VITICULTURE CERTIFICATE PROGRAM

**Washington State University - February through August of following year (19 months)**

This program is open to those who are seriously interested in working in the wine industry – growing grapes and/or winemaking. Viticulture program includes eleven online courses (grapevine anatomy and physiology, growing grapes, fungal diseases of grapevines, viral diseases of grapevines, insects and biological control, nematodes of grapevines, weed management, viticulture-enology interface, economics of growing grapes, soil and nutrient management, and principles of irrigation) and three weekend 'Camps' in Prosser (Washington) where the participants will learn how to prune, diagnose disease and insect damage, predict yields, interpret soil test results, and visit with vineyard owners and managers to learn about their management practices.

<http://wine.wsu.edu/education/certificate/>

#### ENOLOGY CERTIFICATE PROGRAM

**Washington State University - May 1st – Dec 31st of the following year (19 months)**

The Enology Certificate Program provides a distance learning experience via internet for those who have a strong interest in starting a winery or becoming a professional winemaker. This program includes nine online courses (wine production, wine chemistry, winery equipment, wine microbiology, sensory evaluation of wine, winery sanitation, business planning and economics of starting a winery, compliance and labelling) and also three hands-on weekend 'Camps' where the participants will learn and practice techniques and skills in areas of wine chemistry, microbiology, processing, filtration, sensory and regulations.

<http://wine.wsu.edu/education/certificate/>

#### MASTER OF SCIENCE IN VITICULTURE AND ENOLOGY

**California State University, Fresno (Department of Viticulture and Enology) - Courses of study 2011-12**

The Master of Science in Viticulture and Enology is a 30-unit program designed to provide advanced studies and in-depth knowledge in the fundamentals of plant physiology, microbiology, and grape and wine chemistry, as well as technical writing and formal presentation of research reports.

<http://www.csufresno.edu/catoffice/current/degreeshd.html>

#### MASTER IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA EUROPEA ED INTERNAZIONALE

**Università Cattolica del Sacro Cuore de Piacenza – ITALIA - Curso académico 2011-12**

Las actividades relacionadas con el cultivo de la vid, la elaboración del vino y su comercialización se está convirtiendo en un conjunto de ocupaciones para las cuales el grado de especialización que se necesita a lo largo de la

industria uva-vino, es un elemento esencial requerido por las la industria del vino en rápida evolución.

[http://piacenza.unicatt.it/masters\\_8272.html](http://piacenza.unicatt.it/masters_8272.html)

#### MASTER IN MANAGEMENT E MARKETING DELLE IMPRESE VITIVINICOLE

**Università degli Studi di Firenze (Facoltà di Agraria e Facoltà di Economia) - enero 2011-12**

Este master, creado en 2000 por iniciativa de la Facultad de Agricultura y Economía y la provincia de Florencia, está diseñado para capacitar a los directivos de las empresas en el sector vitivinícola y para mejorar las habilidades gerenciales de los que ya están comprometidos profesional en el campo, con especial referencia a las condiciones de producción específicas del mercado, y la gestión de la empresa vitivinícola. Se adquirirán profundos conocimientos en los siguientes temas: articulación técnico-económica de la industria del vino; aspectos reglamentarios de la producción y comercialización de vino; conocimiento de la calidad del producto; características de las empresas que operan en la industria del vino; estrategias de empresa; gestión de la contabilidad y las finanzas empresariales; comercialización de los productos vitivinícolas. El master tiene una duración de 9 meses y está articulado en más de 380 horas de clases frontales, prácticas, actividad de laboratorio (técnicas de degustación) y seminarios con operadores del sector. Sigue el actividad tecnico-practica de la estancia, en empresas o entidades del sector convenionados con la Universidad y entidades de formación extranjeras (Bordeaux e Melbourne, Avignone).

<http://www.deistaf.unifi.it/mdswitch.html>

## ANÁLISIS INTERNACIONAL



## CENTROS INTERNACIONALES DE INVESTIGACIÓN

#### ASSOCIATION FOR VITICULTURAL DEVELOPMENT IN THE DOURO VALLEY (ADVID) (Portugal)

Fue creado en 1982 por un pequeño número de propietarios de bodegas de gran tamaño. La misión de ADVID 's es promover las innovaciones tecnológicas, con el fin de mejorar la calidad de la uva y el vino, el aumento de la rentabilidad y reducir los costes de producción. Para lograr esto, ADVID ofrece cursos de capacitación de los agricultores-, desarrolla los ensayos en campo, organiza demostraciones de campo y ofrece apoyo técnico a través de visitas individuales y boletines informativos. En 27 años de actividad, ADVID ha alcanzado los objetivos inicialmente propuestos. En realidad, las líneas principales son: la caracterización del clima (recogida y tratamiento de datos meteorológicos), la gestión del agua en los viñedos, la

reestructuración de viñedos de las colinas con el objetivo de un mayor grado de mecanización, la selección de variedades y portainjertos, densidad de plantación y la conducción de la vid.

ADVID ha estado involucrado en la experimentación de protección fitosanitaria desde su fundación. El Manejo Integrado de Plagas (MIP) comenzó en 1997, con el objetivo de promover prácticas agrícolas sostenibles. Desde el año 2000, ADVID ha participado en estudios sobre estrategias de gestión ambiental segura de plagas, incluyendo confusión sexual de Lobesia botrana, y la identificación de sus benéficos con el objetivo de mejorar la biodiversidad funcional en los viñedos del Duero.

Más información: <http://www.advid.pt/>

### INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE AGRONOMIQUE – ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE DE MONTPELLIER (INRA - Sup' Agro)

Actualités:

(1) Le génome complet d'une levure œnologique commerciale diploïde, EC1118 a été séquencé, en collaboration avec le génoscope (Evry).

(2) Orientation et variabilité du métabolisme central : Le contrôle et l'optimisation des métabolites influant sur la balance organoleptique repose sur une bonne compréhension de la régulation du métabolisme central et de sa variabilité.

(3) Bases moléculaires de l'astringence.

Plus d'informations:

<http://www.montpellier.inra.fr/spo/recherche>

### UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER 1

Nom de l'unité de recherche: Sciences pour l'Oenologie (SPO)

Tutelle: UM1, INRA, Montpellier SupAgro

Domaine de recherche : Biologie, santé, chimie, sciences de la Terre.

Equipe: Polyphénols et interactions. Les recherches sur les polyphénols sont basées sur une approche pluridisciplinaire et des compétences complémentaires en chimie, physico-chimie, biochimie et biologie moléculaire. L'objectif général est une meilleure connaissance fondamentale de la formation des polyphénols natifs et dérivés et de leurs assemblages moléculaires dans la cellule végétale et ex vivo afin de définir de nouvelles stratégies pour contrôler et optimiser la qualité des végétaux et de leurs produits dérivés.

Equipe: Microbiologie. Les approches intégratives retenues ont pour objectif de mieux comprendre les processus d'adaptation des souches de levures œnologiques et d'identifier les bases moléculaires de leurs propriétés technologiques. Par ailleurs des outils récents sont appliqués au contrôle en ligne et au pilotage de la fermentation.

Nb de publications / an: Articles primaires dans des revues internationales à comité de lecture: 30

Projets et appels d'offres en cours:

CASDAR: Maîtrise des fermentations alcooliques en flore mixte: Vers un nouveau concept technologique en cidrerie et en œnologie. (2007-2011).

FUI - Fijus-Raisol (20/09/2008-19/09/2013)

FCE Caractérisation des moûts et des fermentations par capteurs optiques (2007-2011).

[http://www.univ-montp1.fr/recherche/unites\\_de\\_recherche/sciences\\_pour\\_l\\_aenologie\\_spo](http://www.univ-montp1.fr/recherche/unites_de_recherche/sciences_pour_l_aenologie_spo)

Actualités: *Regards croisés sur les pratiques d'accompagnement entrepreneurial*

[http://www.univ-ontp1.fr/recherche/agenda/regards\\_croises\\_sur\\_les\\_pratiques\\_d\\_accompagnement\\_entrepreneurial](http://www.univ-ontp1.fr/recherche/agenda/regards_croises_sur_les_pratiques_d_accompagnement_entrepreneurial)

### ASOCIACIÓN DE GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA DE ESPAÑA (GIENOL)

La Asociación de Grupos de Investigación Enológica (GIENOL) tiene como objetivo fundamental colaborar al desarrollo y divulgación de la investigación en viticultura y enología en todos sus aspectos (científico-básico y aplicado), fomentando la relación y cooperación entre sus miembros, así como la coordinación de esfuerzos en los ámbitos de la enseñanza, de la investigación y de la transferencia tecnológica al sector vitivinícola. La Asociación GIENOL fue constituida en Jerez de la Frontera (Cádiz) el día 29 de Septiembre de 2000 y tiene su sede en el Centro Andaluz de Investigaciones Vitivinícolas del Campus Universitario Río San Pedro (Puerto Real, Cádiz).

En diciembre de 2004 se creó la Red de Grupos de Investigación Enológica que agrupa a 49 grupos de investigación que trabajan principalmente en viticultura y enología. Los grupos proceden de 20 universidades y de 6 organismos públicos de investigación y se hallan distribuidos por toda la geografía española, fundamentalmente en las principales regiones vitivinícolas.

Más información: <http://www.gienol.es/cos/inicio.html>

## CENTROS INTERNACIONALES TECNOLÓGICOS Y DE TRANSFERENCIA

### CSIRO (AUSTRALIA) (MERBEIN LABORATORY)

CSIRO, el Comité Científico de la Commonwealth y la Organización de Investigación Industrial, es la agencia científica nacional de Australia, y una de las más grandes del mundo. CSIRO investigación ofrece soluciones para recursos agrícolas, energía y transporte, medio ambiente y naturales, salud, tecnología de la información, telecomunicaciones, manufactura y recursos minerales. Nuestro trabajo ofrece mejoras en todos los aspectos de la vida, desde los océanos a la energía, desde los metales a la medicina, y desde la sostenibilidad a la alimentación. CSIRO también trabaja a la vanguardia de los sectores emergentes, tales como las tecnologías de la información y la comunicación, la tecnología genética y la nanotecnología.

Más información: <http://csiro.au>

### CENTRO TECNOLÓGICO DE LA VID Y EL VINO (CTVV), CHILE

El Centro Tecnológico de la Vid y el Vino (CTVV), dependiente de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Talca en Chile, fue creado en octubre de 1996 con el apoyo de FONDEF y el sector privado, con el fin de contribuir al desarrollo de la industria vitivinícola regional y nacional. Cuenta con profesionales calificados, infraestructura y equipamiento idóneo para desarrollar su labor de investigación, transferencia tecnológica y servicios, en las áreas de enología y viticultura.

**VISIÓN:** El CTVV tiene como propósito contribuir al crecimiento del sector vitivinícola nacional, a través del desarrollo de herramientas tecnológicas y de gestión productiva, para apoyar el desempeño sustentable de las empresas del sector.

**MISIÓN:** Posicionarse como un centro de referencia nacional e internacional en la incorporación de nuevas tecnologías, métodos, procedimientos y servicios que contribuyan a la eficiencia del sector vitivinícola.

**OBJETIVO:** Desarrollar investigación aplicada que permita ofrecer servicios tecnológicos que apoyen la gestión productiva y de exportación de las empresas vitivinícolas, además de crear programas de capacitación y asesorías orientadas a profesionales, técnicos y operarios del sector vitivinícola nacional.

<http://ctvv.otalca.cl/>

#### CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LANGUEDOC-ROUSSILLON

Etablissements publics placés sous la tutelle de l'Etat, les Chambres d'agriculture sont administrées par des élus représentant l'activité agricole, les divers groupements professionnels agricoles et les propriétaires forestiers. La première mission que leur donne la loi est de représenter les intérêts de l'agriculture auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales. Elles le font à travers leurs analyses, leurs propositions, leur participation au débat public sur le développement des agricultures diverses dont la France est particulièrement riche. Le réseau des Chambres d'agriculture couvre l'ensemble du territoire.

Elles contribuent aussi, par leurs services de proximité, au développement des territoires ruraux et des entreprises agricoles. C'est leur seconde mission, qui, à côté des services rendus aux agriculteurs et aux collectivités, leur donne l'expertise nécessaire et la capacité à prendre en compte la réalité du terrain lorsqu'elles parlent au nom de l'agriculture.

L'innovation: le rôle des Chambres en matière de recherche appliquée, d'expérimentation, de détection d'innovations demeure plus que jamais au cœur de leurs missions pour conforter la place des agriculteurs dans l'émergence et le déploiement d'innovations, aux côtés des différents partenaires institutionnels de la recherche.

Actualités: <http://www.chambres-agriculture.fr/thematiques/ecophyto-2018>

#### CENTRO DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA VITIVINÍCOLA (CITEVID), PERÚ

CITEvid es el socio tecnológico de las empresas para elevar la capacidad de innovación y alcanzar mayor competitividad y productividad. Cada CITE es un punto de encuentro entre el

Estado, la academia y el sector privado que se articula con el resto de elementos del sistema de innovación de cada cadena productiva. Es un organismo del Ministerio de la Industria de Perú.

Los fines de los CITEs son los de facilitar y fomentar el cambio, la calidad, la diferenciación de productos y mayor eficiencia de las empresas, fundamentalmente de las PYMES, para poder competir en un mercado de fronteras abiertas como el actual.

En los CITEs se brinda un conjunto de servicios: capacitación, asistencia técnica, información actualizada, mejoramiento de la productividad y control de calidad de insumos y bienes finales, diseño asistido por computadora, acabados y procesos intermedios, manejo ambiental. Su ámbito de actuación es a nivel nacional atendiendo demandas de las diferentes regiones del país donde hay presencia significativa de empresas de las cadenas productivas que atiende cada CITE.

CITEvid propone también servicios de análisis de laboratorio, investigación y desarrollo de nuevos productos (material vegetal), certificación, elaboración de vinos y pisco.

Los CITEs operan en Red y cuentan con el apoyo de la cooperación técnica internacional. CITEvid cuenta con el apoyo de Agencia Española de Cooperación Internacional - AECI y la D.E.D.

Más información:

<http://www.produce.gob.pe/portal/portal/apsportalproduce/internaindustria?ARE=2&JER=320>

[http://www.cites.pe/uploads/Boletines/20110510boletinCIT\\_Es\\_Abr2011.html](http://www.cites.pe/uploads/Boletines/20110510boletinCIT_Es_Abr2011.html)

#### INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO DE CASTILLA-LA MANCHA (IVICAM), ESPAÑA

El Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha es un organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y tiene su sede en la localidad de Tomelloso (Ciudad Real, España).

El IVICAM nació con la intención de potenciar el desarrollo del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, hace investigación y ofrece también servicios externos, promueve la formación continua y la actualización de los profesionales que trabajan en este sector vitivinícola mediante el desarrollo de cursos y seminarios en colaboración con otras entidades públicas y privadas.

Más información: <http://pagina.jccm.es/ivicam/>

## P ROYECTOS EN CURSO



Siguen en curso todos los proyectos ya detallados en el anterior boletín:

- |                |                  |
|----------------|------------------|
| - DEFI-STIM    | - WINENVIRONMENT |
| - DISP'EAU     | - MODEM_IVM      |
| - FIJUS-R@ISOL | - PREMIVM        |
| - NOVINPAK®    | - SAFEGRAPE      |
| - PATERMED     | - SIRIUS         |

- PRECOVISION
- VINNEO
- VINNOTECH

- PROYECTO CENIT-DEMÉTER
- WINESULFREE
- WINETECH

## BIODIVINE

*Periodo:* 15/09/2010 – 31/12/2014

*Coordinador del proyecto:* INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV) (Francia)

*Socios:* ARD-VD (Francia); INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA VID Y DEL VINO (ICVV) (España); DIPUTACIÓN DE BARCELONA (España); THE ASSOCIATION FOR VITICULTURAL DEVELOPMENT IN THE DOURO VALLEY (ADVID) (Portugal); EUROQUALITY (Francia).

*Países:* Francia, Portugal, España.

*Resumen:* El proyecto LIFE+ 2009 BIODIVINE versa sobre el manejo de la biodiversidad en paisajes vinícolas. La prevención de enfermedades, malas hierbas, así como la preservación del suelo de la erosión o la alteración química por el uso excesivo de pesticidas, la salinización, la acidificación, o de otro tipo de contaminación química del suelo, se pueden estudiar desde diferentes puntos de vista. Si bien la óptica del estudio de parcelas tradicionalmente ha despertado un gran interés en la investigación estratégica y aplicada, se han realizado muy pocos estudios desde la óptica más amplia del paisaje. La investigación interdisciplinaria sobre cuestiones tales como la biodiversidad funcional y su relación con el paisaje demuestran que se presentan nuevas posibilidades cuando se abordan los sistemas de gestión desde la óptica del paisaje. En las últimas décadas, se han hecho muchos intentos para mejorar la cantidad y calidad de los elementos semi-naturales que quedan en el campo, tales como setos, arboledas o cubiertas verdes. Las principales razones mencionadas para la mejora de los hábitats son:

- Contribuir a la conservación de la naturaleza (alimento, cobijo, hábitats naturales de plantas y animales)
- Contribuir a la calidad medio ambiental (franjas de protección para evitar que los pesticidas y la contaminación de nutrientes)
- Promover los valores estéticos y el legado del campo.

El proyecto LIFE + 2009 BIODIVINE trata de promover las motivaciones anteriormente mencionadas extendiendo su ámbito de aplicación a distintas regiones, bajo una óptica de paisaje, y también sugiriendo planes de gestión para la optimización de la diversidad biológica con el fin de demostrar los beneficios que proporciona la diversidad biológica funcional.

<http://www.biodivine.eu/>

## YEAST NUT

Étude de la diversité des réponses des levures de fermentation industrielles aux niveaux d'alimentation azotée. Elaboration de nouveaux outils pour la sélection et l'amélioration des souches.

*Période:* 2010 – 2012

*Premier bénéficiaire:* INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (IFV) (France)

*Partenaires:* FUNDACION EMPRESA-UNIVERSIDAD GALLEGA (FEUGA) (Espagne); CAMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA DE LA RIOJA (Espagne); FUNDACION DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA (Espagne); CONSEJERIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y DESARROLLO RURAL GOBIERNO DE LA RIOJA (Espagne); FUNDACION GENERAL DE LA UNIVERSIDAD DE LEON Y DE LA EMPRESA (FGULEM) (Espagne); UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA (UCLM) (Espagne); COOPERATIVAS AGRO-ALIMENTARIAS CASTILLA-LA MANCHA (Espagne); AGENCIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL DO ALENTEJO (ADRAL) (Portugal); UNIÃO DAS ASSOCIAÇÕES EMPRESARIAIS DA REGIÃO NORTE (UERN) (Portugal); INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (INRA) (France).

*Pays:* France, Espagne, Portugal.

*Résumé:* Le projet vise à apporter des connaissances et des outils en vue d'améliorer les opérations de fermentations alcooliques dans les industries alimentaires par: (i) une sélection plus efficace des souches vis à vis de leurs besoins en azote et (ii) une meilleure gestion des opérations fermentaires en relation avec la disponibilité en azote des matières premières et les contraintes qualitatives des produits.

<http://www.qualimediterranee.fr/nos-projets/consulter.html>

### FOODSME-HOP

Tutorat pour les PME du secteur agroalimentaire afin de stimuler leur activité en matière d'innovation en vue du développement de produits à valeurs santé

Période: 2011-2012 (duré 24 mois)

Premier bénéficiaire: AINIA CENTRO TECNOLÓGICO – DEPARTAMENTO DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA (Espagne)

Partenaires: INSTITUT DE RECERCA DE I TECNOLOGIAS AGROALIMENTARIES (Espagne); INSTITUT DES CORPES GRAS - ITERG (France); FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA EN EXTREMADURA (Espagne); CENTRO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA DE ANDALUCÍA- CITANDALUCÍA S.A.U (Espagne); AGÊNCIA DE INOVAÇÃO, S.A (Portugal); INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO (Portugal).

Pays: Portugal, France, Espagne.

Résumé du projet: L'objectif du projet FOODSME-HOP est d'améliorer la compétitivité et la capacité d'innovation du tissu entrepreneurial agro-alimentaire de l'Espace SUDOE, constitué principalement par des PME. Le projet prétend augmenter le nombre de PME innovatrices dans le secteur, en favorisant le transfert de technologie depuis les centres de recherche à ces PME tout en les formant dans la gestion de l'innovation dans le secteur de l'alimentation et de la santé étant donné qu'il s'agit de l'un des domaines ayant le plus d'avenir et présentant le plus de domaines d'application dans le secteur agroalimentaire.

<http://www.foodsme-hop.eu>

### CULTIVOS LIBRES DE PATOGENOS PARA MEJORAR EL VIÑEDO

Periodo: 2011-2013

Coordinador del proyecto: INSTITUTO DE LA VIÑA Y EL VINO DE LA UNIVERSIDAD DE LEÓN (España)

Socios: GRUPO EMPRESARIAL EMILIO MORO (España).

Pais: España.

Resumen: El Instituto de la Viña y el Vino de la Universidad de León (ULE) realizará cultivos *in vitro* libres de patógenos para mejorar el viñedo de una importante bodega de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. La potencial pérdida de rendimiento y calidad a la que se enfrenta el viñedo español, asociada a la propagación de patógenos, como son los virus, bacterias y hongos de madera, hace necesaria una inversión en I+D+i que sufragará la empresa a través de la ayuda concedida por la Agencia de Desarrollo Económico de la Junta de Castilla y León.

[http://www.elcorreodelvino.com/noticias\\_detalle.asp?cod=1049](http://www.elcorreodelvino.com/noticias_detalle.asp?cod=1049)

### SUSTAVINO

Integrated Approaches for Sustainable European Wine Production

Periodo: 01/02/2009 - 01/01/2012

Coordinador del proyecto: VEREIN ZUR FOERDERUNG DES TECHNOLOGIETRANSFERS AN DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN E.V. (Alemania).

Socios: VIGNERONS INDEPENDANTS DE FRANCE (Francia); ALANA-TOKAJ MEZOGAZDASAGI BORASZATI KORLATOLT FELELOSSEGU TARSASAG (Hungria); ARVAY & CO. LTD (Hungria); CRAMELE HALEWOOD SA (Rumania); CENTRAL UNION OF VINE AND WINE PRODUCING COOPERATIVE ORGANISATIONS OF GREECE (Grecia); SVAZ VINARU CESKE REPUBLIKY SDRUZENI - ASSOCIATION OF CZECH GRAPE GROWERS AND WINE MAKERS (República Checa); SPVE SOCIEDADE PORTUGUESA DE VITICULTURA E ENOLOGIA ASSOCIAÇÃO (Portugal); VIGNAIOLI PIEMONTESE S.C.A (Italia); CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO (España); INSTITUTO PORTUGUES DE VITICULTURA E ENOLOGIA ASSOCIACAO (Portugal); SOLAR DE MUÑOSANCHO (España); WIEINGUT HOLSTEIN (Alemania); INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE (Francia); INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEON (España).

Países: Alemania, Francia, Hungría, Italia, España, Grecia, Portugal, Rumanía, República Checa.

Resumen: SUSTAVINO pretende ayudar a los productores de vino europeos, para cumplir con las regulaciones medioambientales mediante una estrategia de calidad ambiental para la producción de vino de forma sostenible (EQSW), que abarcará los enfoques integrados para el tratamiento y la valorización de los residuos de una manera rentable y ecológica. Con este proyecto se pretende también llevar a cabo la formación global y desarrollo de capacidades para las PYME y las asociaciones de PYMEs.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=013104d4c971:9188:5abeeee9&RCN=94357](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=1&CAT=PROJ&QUERY=013104d4c971:9188:5abeeee9&RCN=94357)

### DEMYBE

An innovative filter aid product & integration system for the substitution of the kieselghur filter aid & reduction of undesirable substances (mycotoxins) in beverages, such as beer & wine

*Periodo:* 01/11/2009 - 31/10/2011

*Coordinador del proyecto:* REALDYME SA (Francia).

*Socios:* BROUWERIJ BAVIK NV (Belgium); BODEGAS RIOJANAS, S. A. (España); ENTAV-ITV FRANCE INSTITUT FRANCAIS DE LA VIGNE ET DU VIN (Francia); CARBIS FILTRATION LTD (Reino Unido); IGV INSTITUT FUR GETREIDEVERARBEITUNG GMBH (Alemania); PJH PARTNERSHIP LTD (Reino Unido); THE UK HEALTH & ENVIRONMENT RESEARCH INSTITUTE (Reino Unido); UNIVERSITE CATHOLIQUE DE LOUVAIN (Belgium).

*Países:* Alemania, Belgium, Francia, España, Reino Unido.

*Resumen:* El proyecto DEMYBE pretende reducir la cantidad de micotoxinas, como la ocratoxina A (OTA), que se pueden acumular en el organismo durante la ingestión diaria de bebidas (como cerveza y vino) y al mismo tiempo, sustituir el uso de filtros Kieselghur. Los objetivos del proyecto DEMYBE son: sustituir el sistema de filtro utilizado actualmente que resulta ser cancerígenos Kieselghur (como ocurre actualmente en el 95% de la fábrica de cerveza en todo el mundo) en lo que respecta a temas de salud humana y riesgos ambientales que ocurren durante la aplicación de filtros en la fábrica de cerveza o en procesos de vinificación con la eliminación del 80% de la OTA, a partir de los productos finales. El nuevo producto se realizará a partir de fibras vegetales naturales.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=8&CAT=PROJ&QUERY=013104eaeec5:713f:5a892837&RCN=93651](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=8&CAT=PROJ&QUERY=013104eaeec5:713f:5a892837&RCN=93651)

### VITISENS

Cost-effective hand-held device for rapid in-field detection of flavescence doree phytoplasma in grapevines

*Periodo:* 01/02/2011 - 31/01/2013

*Coordinador del proyecto:* THE SECRETARY OF STATE FOR ENVIRONMENT, FOOD AND RURAL AFFAIRS (Reino Unido).

*Socios:* SEDIAG SAS (Francia); CANTINE D'ALFONSO DEL SORDO SRL (Italia); MERCIER FRERES S.A.R.L (Francia); CENTRE DE RECERCA I INVESTIGACIO DE CATALUNYA S.A. (España); RAIMUND PRUM (Alemania); NACIONALNI INSTITUT ZA BIOLOGIJO (Eslovenia); FORSITE DIAGNOSTICS LTD (Reino Unido).

*Países:* Alemania, Francia, España, Eslovenia, Italia, Reino Unido.

*Resumen:* VITISENS propone el desarrollo de un innovador dispositivo manual que integra los tres pasos (extracción, amplificación y detección) para una detección precisa de los ácidos nucleicos en una única plataforma. En el campo esta herramienta permitirá al personal no técnico detectar fácilmente el doree Flavescense, la enfermedad fitoplasmática más destructiva para la vid. Las técnicas de laboratorio actualmente disponibles para detectar esta enfermedad son caras, necesitan mucho tiempo y requieren de personal especializado.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=10&CAT=PROJ&QUERY=013104eaeec5:713f:5a892837&RCN=97262](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=10&CAT=PROJ&QUERY=013104eaeec5:713f:5a892837&RCN=97262)

### NEATCORK

Novel method to remove chloroanisoles present in cork stoppers

*Periodo:* 01/01/2011 - 31/12/2012

*Coordinador del proyecto:* UNIVERSITAET STUTTGART (Alemania)

*Socios:* LABORATOIRE EXCELL (Francia); CHAMPAGNE LAURENTI PERE ET FILS SARL (Francia); ASSOCIACIO D'EMPRESARIS SURERS

DE CATALUNYA (España); ANTONELLI SAN MARCO SS SOCIETA AGRICOLA (Italia); MAQUINARIA MODERNA, S.L. (España); CENTRE DE RECERCA I INVESTIGACIO DE CATALUNYA S.A. (España); PLASMA CLEAN LIMITED (Reino Unido).

*Países:* Alemania, Francia, España, Italia, Reino Unido.

*Resumen:* NEATCORK tiene como objetivo desarrollar un nuevo método de descontaminación TCA que será fácilmente adaptado e integrado en línea en cualquier sistema de embotellamiento del vino. La tecnología ya ha sido probada a escala de laboratorio, y ha demostrado su eficacia para degradar TCA, a pesar de la alta estabilidad química de esta sustancia. Mediante la realización de este tratamiento de manera inmediata antes de sellar las botellas de vino, el riesgo de recontaminación será virtualmente eliminado. A través de un grupo de PYMES en el consorcio, se prevé que esta tecnología va a ser industrializado y comercializado en un período corto después de la finalización del proyecto.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=12&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=96915](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=12&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=96915)

## ULTRAFINWINE

Novel method for assisting and accelerating the aging process of wine

*Periodo:* 01/12/2010 - 30/11/2012

*Coordinador del proyecto:* INNOVACIO I RECERCA INDUSTRIAL I SOSTENIBLE SL (España)

*Socios:* JOVANI VINS SA (España); CAVAS DEL CASTILLO DE PERELADA SA (España); FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM (Alemania); BODEGAS TORRE DEL VEGUER SL (España); SOCIETE CIVILE D'EXPLOITATION DES CHATEAUX BOYD-CANTENAC ET POUGET (Francia); DUNREIDY ENGINEERING LIMITED (Irlanda); AKTIVE ARC SARL (Suiza); UNIVERSITY COLLEGE DUBLIN, NATIONAL UNIVERSITY OF IRELAND, DUBLIN (Irlanda).

*Países:* Alemania, Francia, España, Irlanda, Suiza.

*Resumen:* ULTRAFINWINE se basará en investigaciones anteriores que han demostrado resultados prometedores para la aplicación de la temperatura y la presión mediante radiación ultrasónica que puede alterar la interacción de los componentes del vino para obtener cambios químicos en el vino se obtendrían en muchos años de envejecimiento natural. Un prototipo de ultrasonido será diseñado, construido e integrado en los actuales depósitos de fermentación del vino con el fin de validar su utilidad a escala industrial para la producción de vinos homogéneos con una vida útil más larga en breves periodos de tiempo en comparación con el envejecimiento natural.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=13&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97524](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=13&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=97524)

## VITISPEC

An affordable, easy to use tool for monitoring the wine production process, based on FTIR/ATR and an attached PAS gas cell

*Periodo:* 01/09/2010 - 31/08/2012

*Coordinador del proyecto:* INNOVACIO I RECERCA INDUSTRIAL I SOSTENIBLE SL (España)

*Socios:* FORSCHUNGSANSTALT GEISENHEIM (Alemania); BODEGAS TORRE DEL VEGUER SL (España); SOCIETE CIVILE D'EXPLOITATION DES CHATEAUX BOYD-CANTENAC ET POUGET (Francia); LNL ELEKTRIK ELEKTRONIK BILISIM VE DANISMANLIK LTD. STI (Turquía); OPTOMESURES (Francia); GASERA OY (Finlandia); VALTION TEKNILLINEN TUTKIMUSKESKUS (Finlandia).

*Países:* Alemania, Francia, España, Turquía, Finlandia.

*Resumen:* El objetivo de este proyecto es desarrollar un aparato económico, fiable y conectado en línea para monitorizar la fermentación del vino tinto. Novedosa técnicas de inspección serán investigadas para determinar la predicción de los parámetros críticos de la fermentación del vino. El prototipo VITISPEC será diseñado, desarrollado y probado en modernas instalaciones donde se elabora el vino y se comparará con los métodos existentes.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=95833](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=16&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=95833)



## INNOYEAST

Innovation and improvement of European wine industry competitiveness by the research and development of native microencapsulated wine yeasts to produce quality wines

*Periodo:* 01/09/2009 - 31/12/2011

*Coordinador del proyecto:* BODEGAS BAIGORRI SAU (España)

*Socios:* ASSOCIATION POUR LE DEVELOPPEMENT DE L'ENSEIGNEMENT ET DES RECHERCHES AUPRES DES UNIVERSITES, DES CENTRES DE RECHERCHE ET DES ENTREPRISES D'AQUITAINE (Francia); AZIENDA AGRICOLA PETRIOLO S.S. DI CAPANNI ANNUNZIATA E LARI ANNA (Italia); QUINTA DA LIXA - SOCIEDADE AGRICOLA LDA (Portugal); SCE CHÂTEAU LA POINTE (Francia); GUSERBIOT SL (España); VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL, S.A. (España); LABORATORIO CHIMICO MERCEOLOGICO AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE (Italia); FUNDACION LEIA CENTRO DE DESARROLLO TECNOLOGICO (España); UNIVERSIDADE DO MINHO (Portugal).

*Países:* Francia, España, Italia, Portugal.

*Resumen:* Este proyecto pretende innovar y mejorar la competitividad europea de la industria del vino mediante el desarrollo de levaduras autóctonas microencapsuladas para la producción de vinos de calidad de acuerdo al gusto del consumidor actual. El uso de cultivos iniciadores microencapsulados, autóctonos y seleccionados permitirá a las PYMES controlar todo el proceso de fermentación y obtener una producción uniforme de los vinos de alta calidad. Las cepas serán aisladas en los viñedos de distintas regiones vinícolas europeas y seleccionadas con la dirección de la PYMES, que elegirán las cepas finales en función de su influencia en las características finales organolépticas del vino y de su capacidad para llevar a cabo y terminar correctamente la fermentación alcohólica.

[http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7\\_PROJ\\_ES&ACTION=D&DOC=17&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=91751](http://cordis.europa.eu/fetch?CALLER=FP7_PROJ_ES&ACTION=D&DOC=17&CAT=PROJ&QUERY=013104eaec5:713f:5a892837&RCN=91751)

# C ONVOCATORIA A PROYECTOS

## CONVOCATORIA LIFE+ 2011

Convocatoria anual para la presentación de propuestas de proyectos LIFE +. El programa LIFE+ financia tres tipos de proyectos:

1.- LIFE + Naturaleza y Biodiversidad: El objetivo principal es proteger, conservar, restaurar, monitorizar y facilitar el funcionamiento de los sistemas naturales, hábitats naturales, flora y fauna, con el propósito de detener la pérdida de biodiversidad, incluyendo la diversidad de recursos genéticos, dentro de la Unión Europea.

2.- LIFE + Política Medioambiental y Gobernanza: Proyectos demostrativos o de innovación que contribuyan a la implementación de las políticas medioambientales comunitarias, al desarrollo de políticas innovadoras, tecnologías, métodos e instrumentos, y a la monitorización de las presiones medioambientales.

3.- LIFE + Información y Comunicación: El principal objetivo es diseminar la información y aumentar la conciencia sobre cuestiones medioambientales, incluyendo la prevención de incendios forestales; y dar apoyo a medidas tales como campañas de comunicación e información, conferencias y formación.

<http://ec.europa.eu/environment/life/funding/lifeplus.htm>

## 7º PROGRAMA MARCO: PROGRAMA PEOPLE ACCIONES MARIE-CURIE

Convocatoria para la presentación de proyectos de investigación dentro del 7º Programa Marco, en el subprograma PEOPLE:

- 1.-Marie Curie intra-european fellowships for career development (IEF)
- 2.-Marie Curie international incoming fellowships (IIF)
- 3.-Marie Curie International outgoing fellowships for career development (IOF)

[http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.PeopleDetailsCallPage&call\\_id=395](http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.PeopleDetailsCallPage&call_id=395)

## Q@LI-MEDiterrannée projet R&D sur les vignobles

Le pôle de compétitivité Q@LI-MEDiterrannée (Languedoc Roussillon) lance sa première consultation de projets de Recherche & Développement collaboratifs sur la thématique Vigne, Vin et Produits dérivés.

La thématique qui a été choisie porte sur la vigne, le vin et leurs produits dérivés. La date de clôture est fixée au 28 juin. Les marchés prioritairement visés sont: les technologies et services pour la viticulture de demain (l'innovation viticole);

les nouveaux produits issus de la vigne (l'innovation vinicole); la conquête de nouveaux marchés (l'innovation marketing).

Cette consultation s'adresse à toute entreprise, centre technique, laboratoire de recherche, organisme ayant un établissement en France et développant des activités, produits ou services, dans les domaines thématiques de la consultation.

Plus d'informations: <http://www.club-innovation.info/index.php?id=2525>

### **FranceAgriMer: dernier appel à projets est lancé pour les entreprises ou les interprofessions bénéficiaires d'un programme d'aide à la promotion vers les pays tiers.**

Les membres du Conseil spécialisé vin de FranceAgriMer du mois de mars 2011 ont donné un avis favorable sur l'ouverture d'un appel à propositions relatif aux programmes de promotion des vins sur les marchés des pays tiers.

25 millions d'euros supplémentaires viennent en effet d'être alloués à cette enveloppe afin de « consolider » les programmes d'action déjà en cours des entreprises. Le dépôt des dossiers doit être fait avant le 31 juillet 2011 et permettront de « consolider les investissements réalisés dans les pays tiers, en prolongeant la durée des programmes en cours jusqu'au 31 décembre 2012 ».

Pour pouvoir déposer une proposition, l'entreprise doit disposer d'un programme Ocm promotion. (© Terre-net Média).

Pour les entreprises, les pays ciblés dans un premier temps par l'aide sont les États-Unis et la Chine, dont la ville de Hong Kong et, dans un deuxième temps, le Canada, la Russie et le Japon.

Plus d'information: [www.franceagrimer.fr/.../CC-PROMO-OCM-VINS-PROLONGATION.doc](http://www.franceagrimer.fr/.../CC-PROMO-OCM-VINS-PROLONGATION.doc)

### **THE NETWORK OF EUROPEAN NCP SME – RED EUROPEA PARA LA BUSQUEDA DE SOCIOS POTENCIALES**

Esta página web es una red europea para pequeñas y medianas empresas (NCP PYME) que permite la búsqueda de potenciales socios. El SME NCP (PYMES) de la red es el principal proveedor de asesoramiento y asistencia individual en todos los Estados miembros y Estados asociados a las PYME que deseen participar en la investigación de la UE. Al usar este servicio se puede encontrar fácilmente los datos de contacto en los puntos de contacto nacionales para las PYME de su país.

<http://www.ncp-sme.net/>

### **KNOWLEDGE BASED BIO-ECONOMY (KBBE)**

This work programme promotes world leadership in European Knowledge Based Bio-Economy (KBBE) research and aims at technological breakthroughs that support the competitiveness of the European bio-economy industry. Compared to previous years, this work programme puts substantially more emphasis on the foundation that research provides to innovation. It does so primarily by

advancing the participation of SMEs as active stakeholders in the research with a view to apply and exploit the results in their innovation projects.

[ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/orientation-paper-2011\\_en.pdf](ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/fp7/kbbe/docs/orientation-paper-2011_en.pdf)



Coordinador Institucional  
Coordonedor Institucional  
Coordinateur Institutionnel

INGACAL

Coordinador Técnico  
Coordenador Técnico  
Coordinateur Technique

FEUGA

Responsable Edición  
Responsável Edição  
Responsable Edition

Universidad de Castilla – La Mancha

Partenarios editoriales  
Parceiros editoriales  
Partenaires éditoriaux

INRA UE Pech – Rouge et GROUPE ICV  
Fundación de la Universidad de La Rioja

Mas información sobre WINETech  
Mais informação sobre WINETech  
Plus d'informations sur WINETech

E-mail : [winetech@winetech-sudoe.eu](mailto:winetech@winetech-sudoe.eu)  
[www.winetech-sudoe.eu](http://www.winetech-sudoe.eu)