



Puesta en contacto de empresas y proveedores de I+D+i



Viticultura

Monovarietales de Brancellao

Tipo de empresa demandante y región: Bodega (Galicia)

Tipo de colaboración buscada: Proyecto colaborativo

Resumen de la demanda: La bodega tiene años de experiencia en el mundo de la viticultura y en la elaboración de vinos y ha hecho una apuesta muy clara por variedades autóctonas gallegas. La bodega trabaja, entre otras variedades, con el cultivar tinto Brancellao, y en los últimos años han sacado una línea de vino monovarietal que está teniendo muy buena acogida entre los consumidores y expertos del campo de la enología. Conocedores del potencial que la variedad puede dar en sus parcelas, buscan abrir líneas de investigación sobre el momento óptimo para la vendimia así como métodos de elaboración que permitan aumentar la composición polifenólica de los vinos que elaboran. Al mismo tiempo tienen interés en profundizar en el estudio de la crianza de estos vinos utilizando distintas maderas con diferentes tostados, así como tiempos de crianza óptimos que permitan integrar la variedad y la madera de forma que se potencie al máximo el resultado obtenido. La bodega busca un equipo con experiencia en este campo para llevar a cabo el proyecto de investigación demandado en el marco de algún programa de financiación.

Indicadores vitícolas y de madurez

Tipo de empresa demandante y región: Bodegas cooperativas (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Tecnológica

Resumen de la demanda: En las denominaciones de origen, existe una fuerte demanda para evaluar y clasificar el potencial de los diferentes viñedos. Esta clasificación puede permitir identificar lotes homogéneos de calidad de uva y gestionar el proceso de elaboración en la bodega de acuerdo con el potencial cualitativo y los objetivos de producción. En este sentido, estas bodegas cooperativas de Midi-Pyrénées buscan indicadores para llevar a cabo este trabajo. Se podría tratar de i) nuevos usos de indicadores meteorológicos ya existentes, ii) indicadores de vigor para completar información obtenida por satélite, imágenes aéreas o drones, iii) espacialización del estrés hídrico para identificar profundidades de suelo y previsión de cosechas críticas y gestionar el riego, iv) indicadores para la determinación del envero o v) nuevos indicadores de madurez.

Nº4 / MARZO 2015

Para suscribirse
boletin@winetech-sudoe.eu

Para ampliar la información sobre estas demandas de empresas puede contactar :

Alentejo :

Marta Comprido
marta.comprido@adral.pt

Alexandra Correia
alexandra.correia@adral.pt

Galicia :

Paula Aldeanueva
paldeanueva@winetech-sudoe.eu

María Graña Caneiro
mgrana@winetech-sudoe.eu

Languedoc-Roussillon :

Gaspard Lépine
Gaspard.Lepine@supagro.inra.fr

La Rioja :

Diego López
dlopez@winetech-sudoe.eu

Midi-Pyrénées :

Carole Feilhes
cfeilhes@winetech-sudoe.eu

Norte de Portugal :

António Correia Rocha
antoniorocha@uern.pt

Rosa Veloso
rv@processadvice.pt



Eficiencia energética y adquisición/remodelación de equipamiento

Tipo de empresa demandante y región: Bodega (Alentejo)

Tipo de colaboración buscada: Tecnológica

Resumen de la demanda: El objetivo de la bodega es introducir soluciones de eficiencia energética / energías renovables relacionadas con el aprovechamiento de la energía solar. La bodega está interesada en instalar redes de aire comprimido que le permitan reducir fugas y pérdidas en la red. Para lograr reducir costes, la bodega quiere mejorar el uso del agua de los pozos, debido a su calidad química. Con el fin de aumentar la producción, la bodega también está interesada en mejorar el sistema de inertización mediante la puesta en marcha de métodos alternativos como pueden ser los sistemas de gas. Para facilitar el transporte del producto final, es importante para la bodega la inversión en tuberías de transporte y envase. La bodega pretende también adquirir equipos específicos, tales como cubas de maceración (Vinimatic, por ejemplo), equipos de gestión de gases de vinos (reducción de CO₂) o sistemas más completos para el análisis FQ de la uva centrados en la concentración fenólica del vino tinto. Asimismo, la bodega quiere implementar sistemas de medición de longitud de onda de la hoja de la vid que facilite una mayor información sobre las necesidades de riego y que favorezca un mayor bienestar de la planta. Al nivel del sistema de remontado del vino tinto, la bodega busca mejorar el actual sistema. Finalmente, en relación a la fermentación del vino blanco, existe una necesidad de aplicar medios adecuados a la capacidad actual, dado que la fermentación actual se hace en tanques de excesivas dimensiones.

Vino frizzante elaborado con uvas de la variedad Albariño

Tipo de empresa demandante y región: Bodega (Galicia)

Tipo de colaboración buscada: Proyecto colaborativo

Resumen de la demanda: La búsqueda de la innovación a través de nuevos productos está resultando una herramienta imprescindible para posicionarse en un mercado cada vez más exigente y competitivo. Bajo esta premisa, la bodega está interesada en innovar su línea de productos con la puesta en el mercado de un vino blanco, tipo frizzante, de baja graduación alcohólica, fresco y con un punto dulce y chispeante que lo hagan fácil de beber y resulte refrescante. En este caso la variedad con la que plantean trabajar sería la variedad Albariño y dado que este tipo de vino no está contemplado en la D.O. en la que está situada la bodega el objetivo es elaborar un vino que saldría al mercado como vino de mesa. La bodega busca la colaboración con un grupo de investigación para llevar a cabo el proyecto, siempre y cuando sea posible obtener algún tipo de subvención pública.

Gestión de la astringencia en los vinos y indicador de madurez de los polifenoles

Tipo de empresa demandante y región: Bodegas Cooperativas (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Proyecto de investigación

Resumen de la demanda: La astringencia es un criterio importante para la calidad de los vinos tintos y es un parametro esencial para cumplir con la demanda de los consumidores que requieren cada vez más, vinos fáciles de beber. Además del tema de la madurez de la uva, el control organoléptico de calidad durante la vinificación de los vinos tintos es problemático. Especialmente faltan indicadores válidos y fáciles de implementar para controlar la extracción de los polifenoles (elección de tiempos y temperaturas) durante la vinificación. Al mismo tiempo, un nuevo indicador de madurez polifenólica fácil de acceso, sería una herramienta complementaria para ayudar a tomar decisiones sobre las fechas óptimas de cosecha y la definición de lotes de uva homogéneos. Las herramientas que dispone hoy la bodega se utilizan poco porque son costoso y de difícil uso.

Gestión de la maceración de los mostos blancos en contacto con las borras y estudio del impacto de las lías

Tipo de empresa demandante y región: Bodega Cooperativa (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Proyecto de investigación

Resumen de la demanda: La técnica de maceración de mostos blancos en contacto con las borras durante más de una semana antes de la clarificación, es una poderosa herramienta para optimizar el perfil aromático de los vinos. Sin embargo, faltan indicadores para gestionar, facilitar y sistematizar las condiciones de implementación con el objetivo de optimizar la ganancia aromática: elección de las enzimas, tiempo y temperatura de maceración sin limitarse a las instrucciones dadas por los fabricantes. La aplicación de estas técnicas debe también estar acompañada de un control de los puntos clave que permiten evitar el riesgo de arrancar la fermentación espontánea y extraer el máximo potencial aromático (temperatura, SO₂...). Del mismo modo, la integración mal controlada de las lías durante la crianza de los vinos blancos puede presentar riesgos tales como reducción o desarrollo de microorganismos indeseables. Esta técnica permite proteger los vinos y sus aromas contra la oxidación, mejorar la calidad organoléptica global (complejidad y persistencia aromática...) y la estabilidad proteica y tartárica de los vinos. La experiencia muestra que es imposible implementar un único proceso para todas las variedades, niveles de madurez y tipos de vino. La bodega busca indicadores para gestionar esta técnica (temperatura, tiempo, la adición de enzimas, frecuencia de bâtonnage).

Sistema de refrigeración eficiente económico

Tipo de empresa demandante y región: Bodega Cooperativa (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Tecnológica

Resumen de la demanda: El control de las temperaturas es un parámetro clave para la producción de vino de calidad. Las necesidades en equipamientos de frío y en frigorías cambian de una bodega a otra, dependen de varios parámetros (tipo de uva, aportes diarios, volúmenes y materiales de los depósitos, temperatura de la bodega, pérdidas térmicas...) pero los costes de refrigeración son siempre altos. La bodega está interesada en innovaciones tecnológicas que le permitan ahorrar energía (aislamiento térmico de los depósitos, eficiencia del equipamiento...).



Subproductos

Valoración de las calorías y del CO₂ producidos por vía fermentativa

Tipo de empresa demandante y región: Bodegas cooperativas (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Tecnológica o proyecto de investigación

Resumen de la demanda: Las cantidades de CO₂ producidas durante la vinificación son considerables. Estos volúmenes ahora perdidos podrían estar directamente valorizados por las bodegas mediante la instalación de sistemas de trampeo en los tanques. Hay evidencia de que el CO₂ producido por la fermentación alcohólica es un producto muy puro, lo que puede favorecer su valorización en otros sectores tales como la industria alimentaria, cosmética o farmacéutica. Del mismo modo, la energía calorífica procedente de las fermentaciones podrían ser reutilizados para operaciones de calentamiento durante la vinificación utilizando por ejemplo sistemas de bomba de calor. Estas bodegas cooperativas están abiertas para participar en cualquier proyecto de investigación sobre este tema.

Valorización de los compuestos polifenólicos

Tipo de empresa demandante y región: Bodegas cooperativas (Midi-Pyrénées)

Tipo de colaboración buscada: Proyecto de investigación

Resumen de la demanda: Los compuestos polifenólicos extraídos durante la vinificación participan en el color y la astringencia de los vinos, pero se encuentran también en altas concentraciones en los residuos de la elaboración del vino (borras, lías). Estos compuestos podrían ser purificados para ser reintegrados en el proceso de elaboración para corregir niveles débiles de color o de astringencia en los vinos. Para este tipo de aplicación, la etapa de

purificación podría ser llevada a cabo directamente por la bodega. Para obtener una valorización superior, la bodega está interesada en la extracción de estos compuestos para un uso en la industria agroalimentaria y cosmética.



www.winetechplus.eu

Coordinador Institucional

Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Coordinador Técnico

Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA)

Responsable Edición

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV Sud-Ouest)

Colaboradores Editoriales

Cámara Oficial de Comercio e Industria de La Rioja
Fundación General de la Universidad de La Rioja
D. G. de Investigación y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja
Fundación General de la Universidad de León y de la Empresa (FGULEM)
Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM)
Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha (UCAMAN)
Agência de Desenvolvimento Regional do Alentejo (ADRAL)
União de Associações Empresariais da Região Norte (UERN)
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)

