BOLETIM de DIFUSÃO E VIGILANCIA TECNOLÓGICA do SECTOR VITIVINÍCOLA

O que é o WINETech PLUS ?

A parceria WINETech conseguiu obter financiamento europeu para iniciar o **novo projecto 'WINETech Plus',** cujo objectivo é consolidar e desenvolver no Sudoeste Europeu um **sector vitivinícola competitivo.**

"WINETech Plus" tem sido um dos três únicos projectos aprovados na primeira fase da terceira convocatória do Programa SUDOE, entre as 319 candidaturas apresentadas.

As **9 regiões envolvidas no projecto, pertencentes a Espanha, França e Portugal,** apresentam como denominador comum um sector vitivinícola com grande representatividade e impacto económico e social.

O novo projecto é uma continuação do "WINETech" desenvolvido entre 2009-2011, com o qual se conseguiu consolidar uma Rede internacional estável de I&DT vitivinícola, oferecendo serviços de apoio à investigação que permitiram dinamizar 42 projectos.

O QUE É QUE OFERECEMOS?

- **Dinamização económica**: o **Portal de Negócios e Competitividade** permitirá criar e difundir oportunidades de negócios e mercado, assim como estabelecer contactos e relações entre entidades do sector e de outros sectores afins.
- **Dinamização social:** o **Portal de Recursos Humanos** facilitará a difusão de ofertas e procuras de emprego e formação para o sector.
- **Dinamização da I&D:** a criação de um novo perfil profissional, o **Agente Dinamizador WINETech**, cuja principal função é dar um apoio integral na definição de projectos de inovação e I&D que contribuam para a melhoria da competitiva da empresa.

Para levar a cabo esta tripla dinamização, a parceria WINETech PLUS apoia-se numa ampla gama de **materiais e actividades**: Manuais de oportunidades de financiamento de I&DT para

o sector, Boletins de Vigilância Tecnológica, Boletins de Procura científico-tecnológica, Workshops e *ateliers,* Revista WINETech…

COMO TRABALHA A EQUIPA DE AGENTES DINAMIZADORES WINETech?

O Agente Dinamizador WINETech oferece um **serviço personalizado e totalmente confidencial:**

- Visitando as empresas e entregando-lhes de forma gratuita um diagnóstico de levantamento de oportunidades de negócio e melhoria.
- Localizando colaboradores para desenvolver as oportunidades identificadas.
- Definindo o alcance do projecto: parceria, orçamento aproximado, duração.
- Identificando as fontes de financiamento mais viáveis a nivel regional, nacional e europeu.

MAIS INFORMAÇÕES?

Para poder **atender às suas necessidades,** pode enviar-nos o seu endereço de email para winetech@winetech-sudoe.eu e nós entraremos em contacto consigo.

Se pretender que um dos **nossos Agentes Dinamizadores WINETech** o visite, pode consultar a lista de Agentes na nossa página web e contactar com o seu Agente Dinamizador mais próximo.

Espanha

- Galiza
- La Rioja
- Castela e Leão
- Castela-La Mancha

Portugal

- Norte
- Alentejo

França

- Languedoc-Roussillon
- Médio-Pirinéus
- Aquitaine

Para mais detalhes de informação, pode aceder à nossa página web www.winetechplus.eu, ou através do seu Smartphone, digitando o seguinte código.

1) NA BACTÉRIA ESTÁ O SABOR

DESCRIÇÃO: A bactéria que inicia a fermentação maloláctica influencia decisivamente os atributos sensoriais apreciados pelo consumidor médio.

PALAVRAS CHAVE: Fermentação maloláctica, bactérias lácticas, atributos sensoriais.

2) SALVEMOS A VARIEDADE

DESCRIÇÃO: As variedades tintas Morávia doce, Tortosí e Rojal, em desuso e em vias de extinção, apresentam boas aptidões enológicas para a produção de vinhos rosé ou tintos jovens frutados com elevado conteúdo resveratrol.

PALAVRAS CHAVE: Resveratrol, variedades minoritárias, Morávia doce, Tortosí, Rojal.

3) NOVA VIDA PARA VARIEDADES TRADICIONALMENTE TRANQUILAS?

DESCRIÇÃO: As variedades Albariño, Verdejo e Prieto Picudo mostraram o seu elevado potencial para a elaboração de vinhos espumosos de qualidade.

PALAVRAS CHAVE: Vinhos espumosos, Albariño, Verdejo, Prieto Picudo.

4) O FIM DO DESARROLHADO: NÃO ME ABRAS, BEBE-ME

DESCRIÇÃO: Um novo dispositivo permite disfrutar do conteúdo da garrafa, mantendo intactos a cápsula e a tampa e evitando a degradação do vinho após a sua abertura. Os complexos sistemas de distribuição, bombas de vácuo e outros sistemas de conservação, parecem condenados à obsolescência.

PALAVRAS CHAVE: Consumo, conservação, distribuição.

5) MÉTODO ALTERNATIVO PARA AVALIAR A MATURIDADE DA SEMENTE

DESCRIÇÃO: Uma nova tecnologia que permite conhecer o ponto de maturação fenólica das sementes de uva, a partir da análise digital de imagens mediante um *software* de criação própria, o que permite dispor de alternativas ao tradicional método de degustação.

PALABRAS CHAVE: sementes maduras, degustação de sementes, software de análises.

6) DESACIDIFICAÇÃO EXACTA DOS VINHOS POR MEMBRANA BIPOLAR

DESCRIÇÃO : Desacidificação dos vinhos por electrodiálise à membrana bipolar contra técnicas aditivas: vinhos com propriedades químicas mais interessantes, organolepticamente apreciadas e tecnicamente com maior precisão para atingir valores de pH e de acidez desejada.

PALAVRAS CHAVE: Desacidificação, électrodiálise

MAIS INFORMAÇÕES:
http://www.oiv.int/oiv/info/frbulletin0405062013fr-2013

7) NOVINPAK: SUBSTITUIÇÃO DO VIDRO POR UM *PET ECO* RESPONSÁVEL.

DESCRIÇÃO: Teve início em Fevereiro de 2011, o projecto colaborativo R&D Novinpak® que tem por objectivo desenvolver, depois de 3 anos, uma solução alternativa ao vidro industrial através da utilização de uma monocamada de PET leve e reciclado com um absorvedor de oxigénio para os vinhos rosé de qualidade.

PALAVRAS CHAVE: PET, rosé, engarrafamento

8) CONDINNOV : ENGARRAFAMENTO HOMOGÉNEO DE LOTES EXPERIMENTAIS.

DESCRIÇÃO : Esta linha permite realizar um engarrafamento homogéneo de lotes experimentais com um teor entre O2 < 0,7± 0,2 mg/frasco, juntamente com um teor de CO2 ± 50 mg/L ajustado ao tipo de vinho. Ela satisfaz uma necessidade comum de R&D a fim de assegurar um engarrafamento homogéneo e garantir uma DLUO dominada

PALAVRAS CHAVE: oxigénio Gás Carbónico, engarrafamento.

9) GESTÃO EXACTA DO GÁS DISSOLVIDO, ATRAVÉS DE CONTADOR MEMBRANA

10)

DESCRIÇÃO : Os testes realizados pelo INRA na adega ou em instalações industriais mostrou que este dispositivo permite que a desoxigenação do vinho ajustando simultaneamente CO2 mais ou menos numa única passagem sem impacto sensorial (testes de apoio tripartidos), nem perdas significativas em éter e álcool superiores e com um consumo de gás várias vezes inferior aquele em que o tratamento é feito através de injector sinterizado.

PALAVRAS CHAVE: oxigénio, gás carbónico, contador membrana.

10) TESOUROS MARINHOS.

DESCRIÇÃO: Uma adega Biscaia construiu uma adega subaquática em Plentzia com o objectivo de amadurecer os seus vinhos submersos, no âmbito de um projecto de investigação que procura encontrar neste método um procedimento alternativo ao envelhecimento em garrafas tradicionais.

PALAVRAS CHAVE: Adega submersa, biodinâmica, experimentação envelhecimento em garrafa.

11) UN BRINDE SOLIDÁRIO.

DESCRIÇÃO: Oito organizações ecológicas de Aragão, La Rioja, Navarra e do País Basco, uniram-se para tornar visível a situação do vison ibérico, em perigo de extinção em Espanha, através da realização de uma denúncia documental. Para obter o financiamento para a filmagem, as associações apresentaram um sistema de "crowdfunding", doações anónimas em troca de recompensas, incluindo, vinho ecológico de La Rioja.

PALAVRAS CHAVE: Vison, vinho ecológico, meio ambiente.

12) UMA ROLHA PARA PROLONGAR O SABOR.

DESCRIÇÃO: Foi patenteada uma rolha que limita o conteúdo do ar e a evaporação de aromas através de um filtro incorporado na sua base, nas garrafas de vinho abertas. O vinho mantém-se durante mais tempo, mantendo ao máximo a qualidade do sabor.

PALAVRAS CHAVE: Aromas, conservar, oxidação.

13) DÁ-ME O VINHO… NO QUEIJO.

DESCRIÇÃO: Queijo enriquecido com polifenóis, obtidos de extracto de bagaço de uva branca, aos

quais foram adicionadas sustâncias aromáticas do vinho durante a maceração em salmoura, reduzindo assim, o teor alcoólico de outros queijos macerados em vinho directamente e também, dotando o queijo de algumas das propriedades saudáveis do vinho, ao incorporar os polifenóis.

PALAVRAS CHAVE: polifenóis, maceração, queijo ao vinho.

14) UM MAPA… TODO UM HISTORIAL.

DESCRIÇÃO: Uma empresa do Parque Científico da Universidade de Valladolid apresenta no mercado uma nova tecnologia baseada no uso de sensores ópticos terrestres para criar mapas de saúde das vinhas. Os dados, na forma de mapas, sobre a saúde da vegetação que fornece a tecnologia ao agricultor, serviu para apoiar na tomada de decisões críticas sobre os riscos, prevenção de doenças, monda de racimos ou colheita selectiva, entre muitas outras acções.

PALAVRAS CHAVE: GPS, precisão, videira, não-invasivo.

15) SEMINÁRIO « VINIFICAR COM UM FILTRO CENTRÍFUGO ALFA LAVAL »

DESCRIÇÃO : 16 Janeiro de 2014 das 8h30 à 12h30. No INRA Pech rouge, 11430 GRUISSAN

As vinificações envolvem muitas etapas ou operações unitárias… Podemos simplificar o processo? As centrífugas Decanter têm sido muito utilizadas em diferentes indústrias da alimentação ou do ambiente. Elas realizam continuamente e com bons rendimentos a separação sólida dos líquidos. Quais são os principios de funcionamento? O que pode ser a integração desses dispositivos para a adega? Quais são os limites de utilização desses decantadores? Qual é a qualidade dos vinhos obtida por estes novos métodos? A que custo?

WINE BUSINESS INNOVATION SUMMIT (MUNIQUE, ALEMANHA) (18/01/2014 – 19/01/2014)

DESCRIÇÃO : "WBIS" será o ponto de encontro para a inovação no mundo do vinho - das pequenas empresas que prestam serviços aos consumidores ou aos produtores de vinho, oferecendo abordagens únicas para divulgar o vinho a uma população de novos consumidores e de produtores de tecnologia de vanguarda relacionados com a produção, embalagem e a distribuição de vinho.