



Boletim de oferta I+D+i



www.winetechplus.eu



Contatos de empresas e fornecedores de I+D+i



Viticultura

Correção de Solos Ácidos

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega na Extremadura (O contato deve ser estabelecido através do Agente Dinamizador de Castilha Y León)

Colaboração Pretendida: Prestação de Serviços

Resumo da Necessidade Identificada: Acidificação natural do meio de solo, é um processo pedo genético que pode ser favorecido por uma má gestão de solos, com consequências negativas para a videira do ponto de vista nutricional. A adega tem um conjunto de vinhas plantadas em solos com condições ácidas, de tal forma que pretende o desenvolvimento de um programa apropriado, de utilização das alterações de pedra calcária, com vista a criar as condições nutricionais mais adequadas para as videiras. A análise e recomendações subsequentes, podem ser feitas no âmbito de uma prestação de serviços, contudo a empresa está aberta para encontrar financiamento para que se possa criar uma investigação mais aprofundada da natureza do seu solo e estabelecer estratégias de otimização desta matéria, estudando as implicações que se possam apresentar tanto ao nível do estado nutricional dos seus vinhedos como das características enológicas do vinho como produto final.

Melhoria da previsão de ataques de míldio e oídio com base em análises climáticas e meteorológicas

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de Investigação

Resumo da Necessidade Identificada: A Adega procura conhecer com antecedência a probabilidade do ataques destas enfermidades tendo por base dados meteorológicos e climáticos e respetiva localização geográfica, que permitam uma correta e eficaz gestão dos dados. O seu objetivo é reduzir a aplicação de tratamentos com custos elevados nem sempre necessários, uma vez que estas pragas nem sempre afetam as suas explorações em particular, limitando-se a atingir as áreas circundantes às suas vinhas

Simplificação e melhoria dos métodos de controlo de qualidade da Uva

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Castilla-La Mancha y Región Norte de Portugal)

Colaboração Pretendida: Projeto de Investigação

Resumo da Necessidade Identificada: A Adega necessita de assegurar que a matéria prima cumpre as características ótimas à manutenção de uma linha

Nº1 / FEVEREIRO 2014

Para inscrever-se
boletin@winetech-sudoe.eu

Se pretende mais informação sobre as necessidades das empresas pode contactar:

Alentejo :

Daniel Janeiro
djaneiro@winetech-sudoe.eu

Castilla y León :

Miguel Ángel Olego Morán
maolego@winetech-sudoe.eu

Castilla-La Mancha :

Luis Gayoso
lgayoso@winetech-sudoe.eu

Francesc Verdaguer
fverdaguer@winetech-sudoe.eu

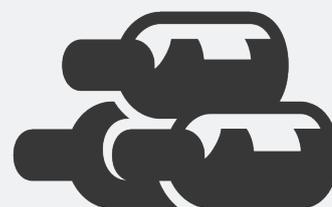
Galicia :

Paula Aldeanueva
paldeanueva@winetech-sudoe.eu

María Graña Caneiro
mgrana@winetech-sudoe.eu

Midi-Pyrénées :

Carole Feilhes
cfeilhes@winetech-sudoe.eu



continuada do seu produto. Encontra-se interessada tanto em medidas que influenciem o trabalho sobre a planta e o fruto, como nos processos da adegas para manter essa continuidade e inculir as melhorias necessárias, com base em parâmetros e resultados obtidos a curto médio prazo.

Estudo de variedades autóctones diferentes do Alvarinho na D.O.

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adegas (Galiza)

Colaboração Pretendida: Projeto de Investigação

Resumo da Necessidade Identificada: Na D.O. Rias Baixas a variedade de Alvarinho representa cerca de 95% da sua produção, se se tiver em conta que os processos e a tecnologia empregue na elaboração dos vinhos é muito similar entre si, torna-se cada vez mais difícil uma diferenciação entre os mesmos. A outro nível, por parte do consumidor percecionasse uma boa apetência para o consumo de vinhos brancos plurivarietais. Como via de solução na busca de novas oportunidades de resposta ao mercado, a adegas demonstra interesse em trabalhar com outras variedades autóctones, que se apresentam autorizadas pelo conselho regulador e já existentes nas suas vinhas, levantando por conseguinte a possibilidade de participar num projeto de investigação que permita um estudo exaustivo do comportamento das variedades existentes, tanto no âmbito enológico como na mistura entre elas, com o intuito de apresentar no mercado vinhos plurivarietais com personalidades diferentes.



Análise da rotundona na uva e no vinho

Entidade/Empresa Requerente e Região: Instituto técnico (Midi-Pyrénées)

Colaboração Pretendida: Prestação de Serviços ou Identificação de Parceiro

Resumo da Necessidade Identificada: A rotundona é um composto aromático muito potente com um odor a pimenta negra, identificada a primeira vez em 2008 no vinho Australiano da variedade Shiraz. Atualmente poucos laboratórios especializados na química do aroma do vinho são capazes de analisar este composto. Um centro de investigação aplicada em vitivinicultura e enologia instalado na região francesa Midi-Pyrénées, identificou a presença deste composto em variedades de uva existentes na zona. De momento pretende identificar um laboratório com capacidade para realizar este tipo de análises (perspetiva-se que o nº anual de análises possa superar as 50 amostras), ou para participar em projetos de investigação europeus

Melhoria da capacidade de controlo térmico e de filtração

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adegas (Alentejo)

Colaboração Pretendida: Tecnológica

Resumo da Necessidade Identificada: A adegas apresenta a necessidade de aquisição de equipamento ao nível de:

depósitos de fermentação (para aumentar a capacidade da adegas); uma camara frigorífica (para armazenamento de uva, durante a receção e controlo da temperatura de fermentação de vinhos brancos); um filtro tangencial equipado com membrana de filtração polimérica (que permita simplificar e tornar mais eficiente a etapa de filtração antes do engarrafamento).

Substituição do sulfuroso: métodos inovadores de conservação alternativos ao sulfitado

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adegas (Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: O problema existente atualmente é a crescente rejeição do consumidor a vinhos que contenham sulfitos, já que cada vez mais se exigem produtos mais saudáveis e naturais, de modo a que a redução ou eliminação do uso de SO₂ nos vinhos fosse um fator chave na hora de posicionar a adegas no mercado com um valor acrescentado e aumentar a sua competitividade

Uso de extratos líquidos de carvalho para substituir a utilização de aparas

Entidade/Empresa Requerente e Região: Empresa auxiliar em Poitou-Charentes (o contato é feito com o agente dinamizador de Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: O interesse desta empresa auxiliar é desenvolver o uso de extrato de carvalho para substituir a utilização de barricas ou aparas. O trabalho do enólogo seria facilitado por não ter que utilizar raspas, se não diretamente os seus extratos, enquanto que, ao utilizar extratos padronizados, a homogeneidade espera-se que seja prologada ao longo do tempo e com ela uma maior garantia de qualidade continuada nas colheitas.

Melhoria da estabilidade de cor e aroma de vinhos brancos e tintos jovens

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adegas/Comercializadora de vinho (Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: A adegas requerente produz e vende grandes quantidades de vinho a granel ao longo do ano (mais de 50 milhões de litros). Encontra problemas a partir de maio/junho porque os vinhos produzidos perdem cor e aroma e são menos competitivos com vinhos provenientes de Itália que possuem maior estabilidade.

Identificação e isolamento de leveduras autóctones

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adegas (Galiza)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: Com o objetivo de elaborar vinhos inovadores, com personalidade própria, diferenciadores e exclusivos. Pretende-se um trabalho

de identificação, caracterização, seleção e listagem, das melhores leveduras autóctones próprias de cada vinhedo. A adega procura colaboração de investigadores para o desenvolvimento deste projeto a enquadrar em programas que sejam co-financiados para o efeito.

Elaboração de Espumosos com a variedade Mencia

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Galiza)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: A procura de inovação através de novos produtos é uma atividade que cada vez mais se torna importante nas adegas Galegas, como fator de posicionamento e diferenciação num mercado cada vez mais competitivo. A adega encontra-se interessada em desenvolver um espumoso com o recurso à variedade de uva tinta Mencia mediante a aprovação da D.O. Valdeorras. Para isso conta com o seu vinhedo nesta D.O., consistindo a sua necessidade no desenvolvimento de estudos de manejo da vinha, nomeadamente ao nível de saber qual o momento ótimo para a vindima, testagem dos diferentes métodos de elaboração de vinhos espumosos com o intuito de obter um produto de qualidade. Pretende-se para o efeito uma equipa com experiência nesta matéria que consiga levar a cabo o projeto de investigação supra enunciado.

Automatização das determinações de densidade durante a fase de fermentação alcoólica

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Galiza)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: Na fase de fermentação dos mostos o controlo da densidade é uma determinação analítica que se realiza no mínimo uma vez por dia, o que supõe uma dedicação importante do pessoal da adega no tocante a tempo despendido para o efeito. Atendendo, a que hoje em dia, existem no mercado escassas respostas á necessidade vivenciada, a adega está interessada

em participar como parceiro colaborador, em projetos que trabalhem nesta linha de investigação. Atualmente, uma equipa da Universidade da Galiza está a trabalhar no desenvolvimento de sensores para a automatização da determinação da densidade, sendo que a possibilidade de colaboração empresa-universidade pode revelar-se muito interessante para ambas as partes.



Subproductos

Produtos inovadores e/ou com elevado valor acrescentado a partir da uva

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: Em alturas em que a produção de uva é excedentária, o interesse da adega baseia-se na deteção, análise e possibilidade de exploração de componentes com um elevado valor em setores como farmacologia, cosmética, nutrição e potenciais setores de investigação que abram novos horizontes à sua empresa.

Valorização de subprodutos

Entidade/Empresa Requerente e Região: Adega (Castilla-La Mancha)

Colaboração Pretendida: Projeto de investigação

Resumo da Necessidade Identificada: Os resíduos resultantes da atividade da adega começam a ser um grave problema e a adega está interessada em procurar alternativas que reduzam os custos financeiros e ambientais da sua eliminação. A utilização dos mesmos como fonte de energia nas suas instalações ou a obtenção de produtos de valor acrescentado melhoraria a rentabilidade económica e/ou funcional da adega.



WINETech Plus é um projeto europeu cofinanciado pela EU no âmbito do Programa Interreg IV B SUDOE



www.winetechplus.eu

Coordenador Institucional

Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)

Coordenador Técnico

Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA)

Responsável de Edição

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

Colaboradores Editoriais

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)