

winetech plus

comunidad de innovación y
nuevas tecnologías en viticultura y
elaboración de vino



BOLETÍN de DIFUSIÓN Y VIGILANCIA TECNOLÓGICA del SECTOR



QUÉ ES WINETech PLUS?

El consorcio WINETech ha logrado financiación europea para poner en marcha el **nuevo proyecto 'WINETech Plus'**, cuyo objetivo es consolidar y desarrollar en el Sudoeste Europeo un **sector vitivinícola competitivo**.

“WINETech Plus” ha sido uno de los tres únicos proyectos aprobados en la primera fase de la tercera convocatoria del Programa SUDOE, entre las 319 candidaturas presentadas.

Las **9 regiones implicadas en el proyecto, pertenecientes a España, Francia y Portugal**, presentan como denominador común un sector vitivinícola con gran representatividad e impacto económico y social.

El nuevo proyecto es una continuación de 'WINETech' desarrollado entre 2009-11, con el que se ha logrado consolidar una Red Internacional estable de I+D+i vitivinícola, ofreciendo servicios de apoyo a la investigación que han conseguido dinamizar 42 proyectos.

¿QUÉ OFRECEMOS?

- **Dinamización económica:** el **Portal de Negocio y Competitividad** permitirá crear y difundir oportunidades de negocio y mercado, así como establecer contactos y relaciones entre entidades del sector y de otros sectores afines.
- **Dinamización social:** el **Portal de Recursos Humanos** facilitará la difusión de ofertas y demandas de empleo y formación para el sector.
- **Dinamización de la I+D:** la creación de un nuevo perfil profesional, el **Agente Dinamizador WINETech**, cuya principal función es dar un apoyo integral en la definición de proyectos de innovación e I+D que contribuyan a la mejora competitiva de la empresa.

Para llevar a cabo esta triple dinamización, el consorcio WINETech PLUS se apoya en un amplio abanico de **materiales y actividades**: Guías de oportunidades de financiación de la I+D para el sector, Boletines de Vigilancia Tecnológica, Boletines de Demanda científico-tecnológica, Workshops y talleres, Revista WINETech...

¿CÓMO TRABAJA EL EQUIPO DE AGENTES DINAMIZADORES WINETech?

El Agente Dinamizador WINETech ofrece un **servicio personalizado y totalmente confidencial**:

- Visitando a las empresas y entregándole de forma gratuita un diagnóstico de detección de oportunidades de negocio y mejora.
- Localizando colaboradores para desarrollar las oportunidades identificadas.
- Definiendo el alcance del proyecto: consorcio, presupuesto aproximado, duración.
- Identificando las fuentes de financiación más viables a nivel regional, nacional y europeo.

¿MÁS INFORMACIÓN?

Para poder **atender tus necesidades** puedes enviarnos un correo electrónico a winetech@winetech-sudoe.eu, nosotros contactaremos contigo.

Si quieres que uno de **nuestros Agentes Dinamizadores WINETech** te visite, puedes consultar el listado de Agentes en nuestra web y contactar con tu Agente Dinamizador más cercano.



España

- o Galicia
- o La Rioja
- o Castilla y León
- o Castilla-La Mancha

Portugal

- o Norte
- o Alentejo

Francia

- o Languedoc-Roussillon
- o Midi-Pyrénées
- o Aquitaine

Para **ampliar la información** accede a nuestra web www.winetechplus.eu, o a través de tu Smartphone escaneando el siguiente código.



1) EN LA BACTERIA ESTÁ EL GUSTO.



DESCRIPCIÓN: La bacteria iniciadora de la fermentación maloláctica influye decisivamente en los atributos sensoriales que aprecia el consumidor medio.

PALABRAS CLAVE: Fermentación maloláctica, bacterias lácticas, atributos sensoriales.

2) SALVEMOS LA VARIEDAD



DESCRIPCIÓN: Las variedades tintas Moravia dulce, Tortosí y Rojal, en desuso y peligro de extinción, presentan buenas aptitudes enológicas para la producción de vinos rosados o tintos jóvenes afrutados con alto contenido en resveratrol.

PALABRAS CLAVE: Resveratrol, variedades minoritarias, Moravia dulce, Tortosí, Rojal.

3) ¿NUEVA VIDA PARA VARIEDADES TRADICIONALMENTE TRANQUILAS?



DESCRIPCIÓN: Las variedades Albariño, Verdejo y Prieto Picudo han demostrado su elevado potencial para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

PALABRAS CLAVE: Vinos espumosos, Albariño, Verdejo, Prieto Picudo.

4) EL FIN DEL DESCORCHE: NO ME ABRAS, BÉBEME



DESCRIPCIÓN: Un nuevo dispositivo permite disfrutar del contenido de la botella, manteniendo intactos cápsula y tapón, y evitando la degradación del vino tras la apertura. Los complejos sistemas de dispensación, bombas de vacío y otros sistemas de conservación, parecen condenados a la obsolescencia.

PALABRAS CLAVE: Consumo, conservación, dispensación.

5) ¿FIN DEL MORDISCO? MÉTODO ALTERNATIVO PARA EVALUAR LA MADUREZ DE LA PEPITA.



DESCRIPCIÓN: Una novedosa tecnología permite conocer el punto de maduración fenólica de las semillas de la uva, a partir del análisis digital de imágenes mediante un software de creación propia, lo que permite disponer de alternativas al tradicional método de la cata.

PALABRAS CLAVE: Madurez pepitas, cata de pepitas, software, análisis.

6) DESACIDIFICACIÓN EXACTA DE VINOS POR MEMBRANA BIPOLAR.



DESCRIPCIÓN: Desacidificación de vinos por electrodiálisis *versus* técnicas aditivas: vinos con características químicas más interesantes, organolépticamente apreciables y técnicamente más precisión para alcanzar los valores de pH y acidez deseados.

PALABRAS CLAVE: Desacidificación, electrodiálisis.

MÁS INFORMACIÓN:

<http://www.oiv.int/oiv/info/frbulletin0405062013fr-2013>

7) NOVINPAK: REEMPLAZO DEL VIDRIO POR UN P.E.T. ECO RESPONSABLE



DESCRIPCIÓN: Puesto en marcha en febrero del 2011, el proyecto colaborativo R&D Novinpak® tiene por objetivo la puesta en escena, en un plazo de tres años, de una solución industrial alternativa al vidrio por la utilización de PET monocapa ligera y reciclable con absorción de oxígeno, para vinos rosados de calidad.

PALABRAS CLAVE: PET, rosé, embotellado.

8) CONDINNOV : EMBOTELLADO HOMOGÉNEO DE LOTES EXPERIMENTALES.



DESCRIPCIÓN: Esta cadena de embotellado permite tener un envasado homogéneo de los lotes experimentales con un contenido en $O_2 < 0,7 \pm 0,2$ mg/botella acoplado a un contenido en $CO_2 \pm 50$ mg/L ajustado al tipo de vino. Con ellos se satisface una necesidad común en la R&D asegurando un embotellado homogéneo y garantizando una FLUO bien manejada (Fecha Límite de Utilización Óptima).

PALABRAS CLAVE: oxígeno, gas carbónico, embotellado.

9) GESTIÓN EXACTA DE GAS SOLUBLE POR CONTACTO EN MEMBRANAS.



DESCRIPCIÓN: Los ensayos realizados por el INRA en su bodega de vinificación o en sitios industriales han demostrado que este dispositivo permite la desoxigenación del vino y el ajuste en CO_2 al alza o a la baja, en un solo paso, sin impacto sensorial (validado por test triangular), sin pérdidas significativas en ésteres y alcoholes superiores y con una consumación de gas varias veces menor a las obtenidas en un tratamiento por un *injecteur fritté*.

PALABRAS CLAVE: oxígeno, gas carbónico, contacto a membranas.

10) TESOROS MARINOS.



DESCRIPCIÓN: Una bodega vizcaína ha construido una bodega subacuática en Plentzia con el objetivo de envejecer sus vinos sumergidos, en el marco de un proyecto de investigación que busca encontrar en este método un procedimiento alternativo a la crianza en botellas tradicional.

PALABRAS CLAVE: Bodega sumergida, biodinámica, experimentación crianza en botella.

11) UN BRINDIS SOLIDARIO.



DESCRIPCIÓN: Ocho organizaciones ecológicas de Aragón, La Rioja, Navarra y el País Vasco, se han unido para hacer visible la situación del visón ibérico, en peligro de extinción en España, a través de la realización de un documental denuncia. Para obtener la financiación para el rodaje, las asociaciones han presentado un sistema de "crowdfunding", donaciones anónimas a cambio de recompensas, entre ellas, vino ecológico de Rioja.

PALABRAS CLAVE: Visión, vino ecológico, medioambiente.

12) UN TAPÓN PARA PROLONGAR EL DELEITE.



DESCRIPCIÓN: Patentado un tapón que limita el contenido de aire y la evaporación de aromas a través de un filtro incorporado en su base, en las botellas de vino abiertas. El vino se mantiene durante más tiempo, manteniendo al máximo las cualidades de cata.

PALABRAS CLAVE: Aromas, conservar, oxidación.

13) EL VINO DÁMELO... EN EL QUESO.



DESCRIPCIÓN: Queso enriquecido con polifenoles, obtenidos de extractos de orujo de uva blanca, y al que se le han añadido sustancias aromáticas procedentes del vino durante la maceración en salmuera, disminuyendo así el contenido alcohólico de otros quesos macerados en vino directamente y también

dotando al queso de algunas de las propiedades saludables del vino, al incorporarle los polifenoles.

PALABRAS CLAVE: polifenoles, maceración, queso al vino.

14) UN MAPA... TODO UN HISTORIAL.



DESCRIPCIÓN: Una empresa del Parque científico de la Universidad de Valladolid presenta en el mercado una nueva tecnología basada en el uso de sensores ópticos terrestres para crear mapas de salud de los viñedos. Los datos, en forma de mapas, sobre la salud de la vegetación que ofrece la tecnología al agricultor, sirven de auxilio en la toma de decisiones críticas acerca de riegos, prevención de enfermedades, aclareo de racimos o vendimia selectiva, entre muchas otras acciones.

PALABRAS CLAVE: GPS, precisión, vid, no invasivo.

15) SEMINARIO "VINIFICAR CON UN DECANTADOR CENTRÍFUGO ALFA LAVAL"



DESCRIPCIÓN: El 16 enero del 2014 de 8h30 a 12h30 En el Domaine del INRA Pech Rouge, 11430 GRUISSAN.

La vinificación conlleva numerosas etapas y operaciones unitarias... ¿Es posible simplificar el proceso? Los decantadores centrífugos se emplean desde hace tiempo en la industria alimentaria y empresas del medio ambiente, para realizar separaciones líquido-sólidas, en continuo y con buenos rendimientos. ¿Cómo funcionan? ¿Cómo puede ser la integración de estos dispositivos en bodega? ¿Cuáles son sus límites? ¿Cuál es la calidad de vinos obtenidos por este nuevo proceso? ¿A qué precio?

16) WINE BUSINESS INNOVATION SUMMIT (MUNICH, GERMANY) (18/01/2014 – 19/01/2014)



DESCRIPCIÓN : # WBIS será el punto de encuentro para la innovación en el mundo del vino - de las pequeñas empresas que proveen servicios a los consumidores o productores de vino, ofreciendo enfoques únicos para comunicar el vino a una población de nuevos consumidores, y de los productores de la tecnología de vanguardia relacionados con la producción, envasado y la distribución de vino.