



PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

"Líneas Prioritarias del Área de Proceso"

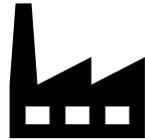
Mario de la Fuente
Gerente PTV

Madrid, 19 de febrero 2020

PTV cifras en 2019



Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



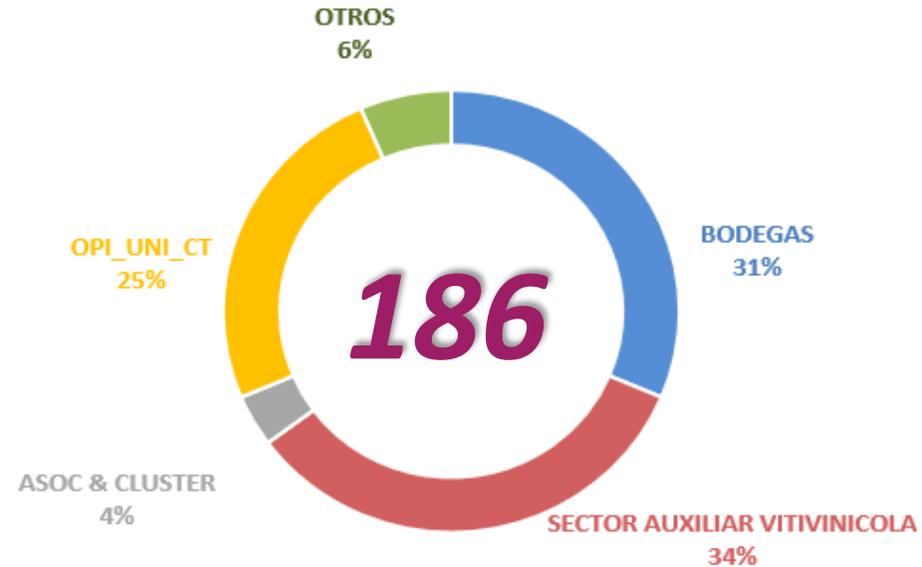
Más de **180 socios** (59 bodegas de manera directa y 127 indirecta)



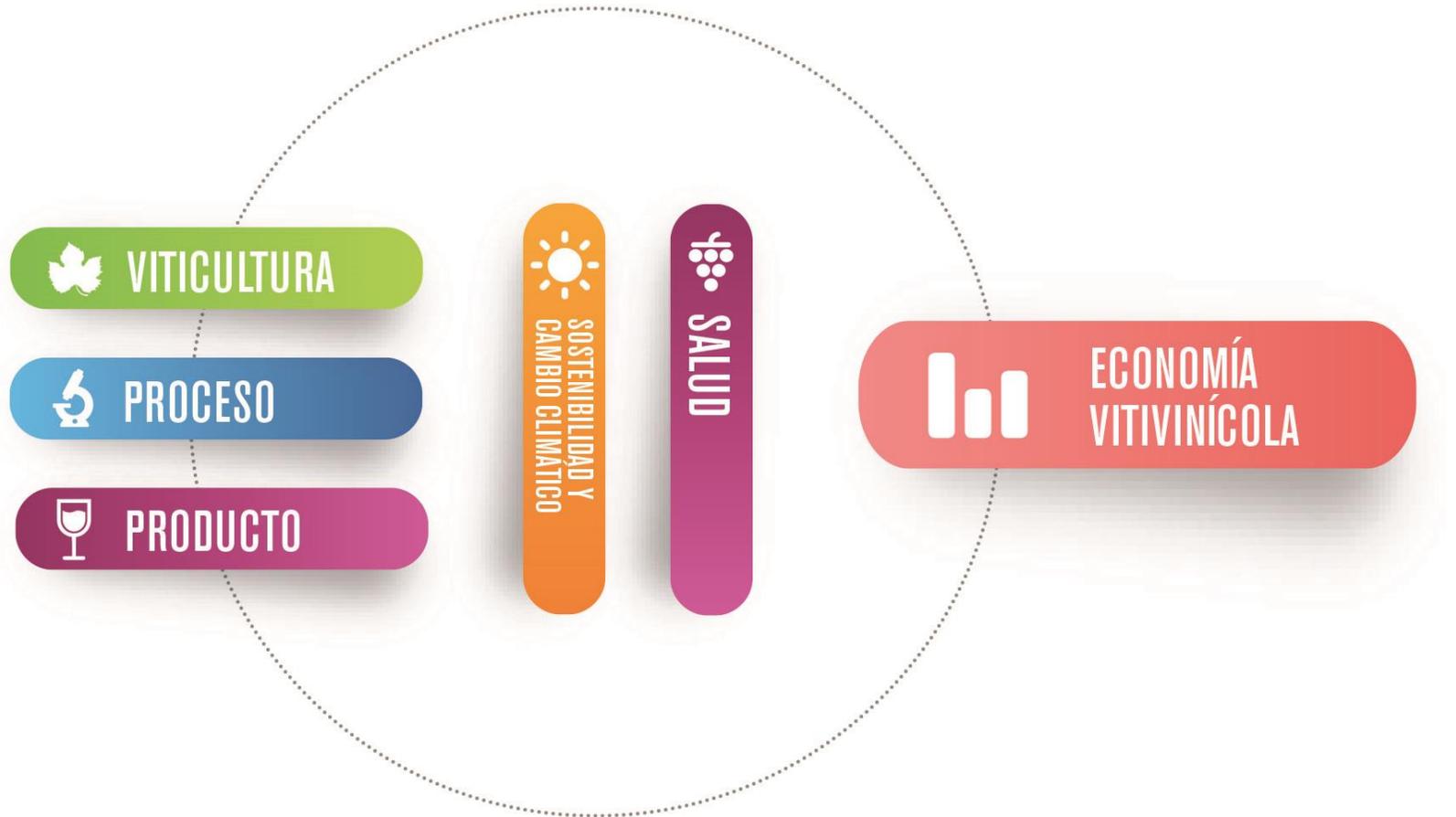
Promoción (3º P.E) de **63** proyectos de I+D+i, que suponen más de **29 M€ de financiación**.



2019: 13 proyectos aprobados, de los cuales 1 proyecto son relativos a **Proceso. + 160 Mil €**



6 áreas de interés que abarcan toda la cadena de valor del vino



COMPOSICIÓN



Área de Viticultura



Salvador Guimerá Girón.
Director de Producción en Bodegas González Byass.



Jesús Yuste Bombín.
Investigador de Viticultura en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).



Área de Sostenibilidad y Cambio Climático



Mireia Torres Maczassek.
Directora de I+D+i en Miguel Torres S.A.
Presidenta de la Comisión Técnica PTV.



José Ramón Lissarrague.
Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid. Dpto. Producción Vegetal: Fitotecnia, GI Viticultura.



Robert Savé Monserrat.
Coordinador de vitivinicultura en Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).



Área de Proceso



Sergi de Lamo Castellví.
Director General del Parque Tecnológico del Vino (VITEC).
Vicepresidente de la Comisión Técnica PTV.



Pablo Ossorio.
Enólogo y Director de Oenoconsulting.



Área de Salud



Alberto Guadarrama.
Director de I+D en Grupo Matarromera.



M^a Victoria Moreno Arribas.
Investigadora Científica del CSIC adscrita al Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).



Área de Producto



Juan Park.
Director de Wine Intelligence en Sudamérica e Iberia.



Antonio Palacios García.
Gerente de Laboratorios Excell Ibérica.



Área de Economía y Vitivinícola



Juan Vázquez Gancedo.
Director General de Bodegas Martín Códax.



Raúl Compés López
Profesor titular de la Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Economía y Ciencias Sociales.

Proyectos aprobados Proceso 2017

| PROYECTO | PPTO. | FIN. |
|--|----------------|----------------|
| Red cooperativa de investigación en el ámbito de polifenoles y sus aplicaciones industriales (IBERPHENOL) | 3.000.000,00 € | 2.244.828,63 € |
| Síntesis de compuestos bioactivos en alimentos fermentados por diferentes especies de levaduras | 478.000,00 € | 478.000,00 € |
| Estudio sobre la eliminación de pesticidas en mostos blancos mediante el uso de resinas iónicas | 89.671,00 € | 31.384,85 € |
| Bases moleculares para la interpretación de la astringencia y su modulación mediante el uso de biopolímeros | 220.000,00 € | 205.700,00 € |
| Estudio y mejora tecnológica de los procesos tradicionales de elaboración del cava para el incremento de sus cualidades, impulsando la competitividad y posicionamiento del producto en mercados internacionales (CAVAWINNER) | 6.698.756,00 € | 5.024.068,00 € |
| Análisis de poblaciones de levaduras de velo de flor de crianza biológica en bodegas de fino. estudio de la viabilidad de un método de implantación de levaduras seleccionadas para la mejora de los velos de flor y de las propiedades organolépticas de vino (VELOFLOR 17) | 223.337,00 € | 188.986,00 € |
| Matriz experimental de elaboraciones de vinos de tempranillo y garnacha en castilla y león: trascendencia enológica de las tecnologías de maceración | 6.698.756,00 € | 312.641,22 € |

TOTAL

17.408.520,00 € 8.485.608,70 €

Proyectos aprobados Proceso 2018

| PROYECTO | PPTO. | FIN. |
|---|----------------------|----------------------|
| Itinerario organoléptico desde la madera de barrica hasta el vino de crianza (ITICRIANZA) | 648.302,00€ | 551.057,00€ |
| Aumento de la competitividad en el sector vitivinícola español mediante el diseño de nuevas técnicas de desalcoholización (ALCOHOLESS) | 503.000,00 € | 380.000,00 € |
| Valorización de materiales tradicionales para vinificación de vinos de calidad (GOVALMAVIN) | 200.000,00 € | 200.000,00 € |
| Reducción del deterioro fotoquímico del vino mediante el desarrollo de nuevas tecnologías led para su uso en bodega y lineales de venta(RETASTELED). | 985.000,00 € | 920.500,00 € |
| Desarrollo de microbiología avanzada con propiedades diferenciadoras para la optimización y mejora de los procesos enológicos (INNOMICROVIN) | 580.000,00 € | 486.000,00 € |
| High performance multiphase anaerobic reactor for agroindustrial wastewater treatment | 50.000,00 € | 50.000,00 € |
| High performance multiphase anaerobic reactor for agroindustrial wastewater treatment | 2.000.000,00 € | 1.200.000,00 € |
| Desarrollo de aplicaciones con ultrasonidos durante vinificación para contrarrestar efectos del cambio climático en zonas vitícolas de climas cálidos | 4.000,00€ | 4.000,00€ |
| Evolución aromática del vino tinto en tinas de madera. oxigenación y condicionantes microbiológicos (BESTAGEING) | 428.405,00 € | 364.144,25 € |
| Tecnologías para la revalorización de residuos y para el desarrollo de nuevos procesos en la elaboración de vinos. | 1.117.400,00 € | 605.042,00 € |
| TOTAL | 6.516.107,00€ | 4.760.743,25€ |

Proyectos de proceso dinamizados en 2019

| PROYECTO | PPTO. | FIN. |
|--|-----------------------|----------------------|
| Mejora tecnológica de la extracción de vinos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones | | |
| Aplicación de energías acelerantes en procesos enológicos de naturaleza extractiva. | 150.000,00 € | 150.000,00 € |
| Alternativas al sulfuroso | | |
| Nuevas estrategias de vinificación para la reducción del uso de sulfuroso en vinos de calidad (FREEWINE) | 600.000,00 € | 589.437,28 € |
| Otros | | |
| Nuevos bioestimulantes para mejorar la calidad del vino: de la viña a la copa. | 210.000,00 € | 147.000,00 € |
| Incorporación de activos en laboratorio en industria auxiliar vitivinícola (Laticaux) | 193.182,00 € | 164.204,00 € |
| Gestion forestal de los alcornoques y su influencia en la mejora de las propiedades del corcho, en su procesado, calidad e interaccion con el vino (CORK2WINE) | 5.182.537,00 € | 4.405.152,00 € |
| Nuevas herramientas para producir vinos de calidad libres de la alteración causada por Brettanomyces Bruxellensis (Cleanbrett) | 597.221,34 € | 597.221,34 € |
| DeWine: Eco-innovative high efficient process for wine desalcoholization using forward osmosis | | |
| Mejora de la calidad de los vinos mediante la gestión del oxígeno en vinificación y el control de los procesos de estabilización. (OXIPRESTOP) | 606.000,00 € | 440.000,00 € |
| TOTAL | 7.538.940,34 € | 6.493.014,62€ |

Verde: aprobados
Amarillo: en evaluación
Rojo: denegados

ANÁLISIS DAFO: PROCESO



FORTALEZAS

- Alta inversión en tecnología de vinificación en bodega.
- Alto número de profesionales muy bien formados (jóvenes más internacionales), numerosas Universidades con enseñanza en Viticultura y Enología.
- Elevada producción y reconocimiento de nuestro sector científico, con grupos de investigación especializados en varias disciplinas.
- Concentración productiva, 400 bodegas hacen el 90% de la producción.
- La materia prima con mucha carga frutal, perfil tánico dulce.

DEBILIDADES

- Poca conexión entre productores de uva y vino.
- Sector cooperativista poco implicado tecnológicamente.
- Falta de adaptación del producto a itinerarios y stress en el transporte.
- Nuevas tecnologías procedentes de otros países/ limitación técnica a la resolución de problemas.
- Insuficiente conocimiento de las condiciones microbiológicas del producto.
- Insuficiente conocimiento de las condiciones ambientales de la bodega.
- Faltan modelos de predicción de la evolución de los compuestos químicos durante la maduración, la elaboración y la crianza.
- Carencia de modelos de calibración instrumental para medidas sensoriales.

OPORTUNIDADES

- Demanda creciente de Vinos de baja graduación alcohólica/vinos sin/ vinos ecológicos/ saludables/ estables sensorial y microbiológicamente.
- Desarrollo y aplicación de nuevas tecnologías en vinificación (control proceso, filtración y estabilización, fermentaciones no convencionales, nuevas técnicas de crianza).
- Diversificación: derivados con base vino.

AMENZAS

- Divergencia entre tendencia del consumidor y vinos de alta graduación consecuencia del Cambio Climático y/o elaboración tradicional.
- Vinos de bajo precio con elaboraciones llevadas al límite. Escasa longevidad y capacidad de envejecimiento de los vinos.
- Reglamentaciones muy estrictas que disminuyen la competitividad, alérgenos, GMO, enzimas.

OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- I. **Desarrollar nuevas técnicas y estrategias de mejora y mayor conocimiento de biotecnología enológica.**
 - Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras).

- I. **Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad.**
 - Alternativas al sulfuroso.
 - Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.
 - Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.
 - Control del pH de los vinos.

- I. Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados.

- II. Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino.

- III. Potenciar la investigación vinculada a la línea de vinos con bajo contenido alcohólico.





PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Mario de la Fuente

Gerente

Telf. 913 570 798

gerencia@ptvino.com

Victoria Humanes

Comunicación

Telf. 913 570 798

comunicacion@ptvino.com

Ariana Portella

Secretaria Técnica

Telf. 913 570 798

secretaria@ptvino.com



www.ptvino.com



[@PT_Vino](https://twitter.com/PT_Vino)



[Facebook/PTVino](https://facebook.com/PTVino)

