



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Proceso

#GruposIDi21

31 de marzo 2021

ORDEN DEL DÍA



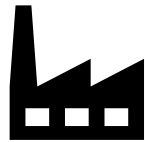
1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales.
 - a. Desarrollar nuevas técnicas y estrategias de mejora y mayor conocimiento de biotecnología enológica:
 - i. **Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras).**
 - b. Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad.
 - ii. **Alternativas al sulfuroso.**
 - iii. **Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.**
 - iv. **Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.**
 - v. **Control del pH de los vinos.**
 - vi. **Resinas de intercambio aniónico**
 - c. Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados.
 - d. Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad.
 - e. Potenciar la investigación vinculada a la línea de vinos con bajo contenido alcohólico.
5. Dinamización y presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI.
6. Herramientas de financiación. M.^a Ángeles Ferre, MICIN.
7. Clausura.



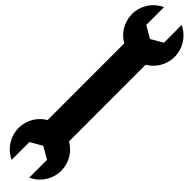
PTV cifras en 2020



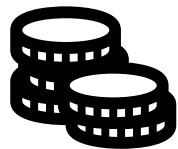
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



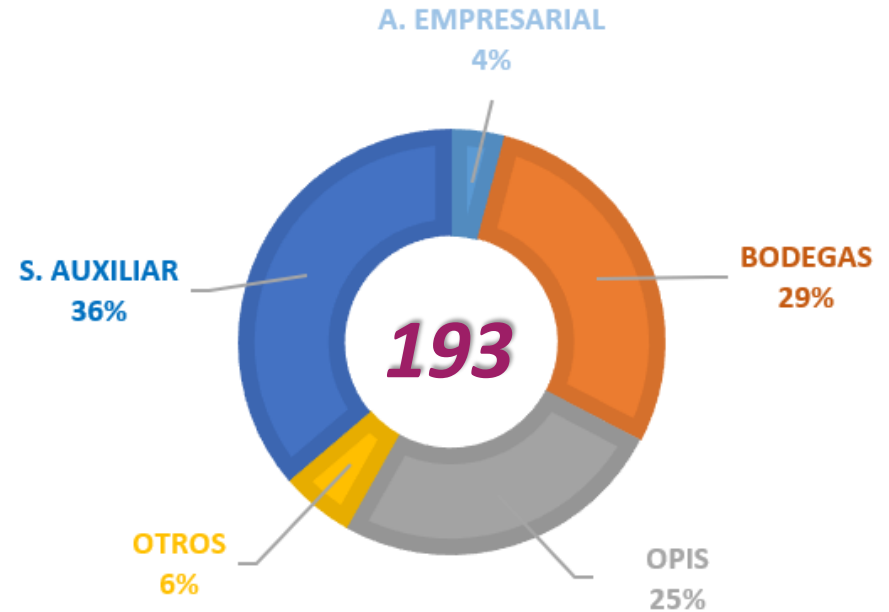
Más de **190 socios** (56 bodegas de manera directa y 137 indirecta)



Promoción (3º P.E) de **77** proyectos de I+D+i, que suponen más de **56 M€ de financiación.**



2020: 13 proyectos aprobados, de los cuales **2** proyectos son relativos a **Proceso** → **+ 460.000 €**



Servicios PTV



DINAMIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA I+D+i

- Servicio de diagnóstico tecnológico gratuito
- Búsqueda de socios para proyectos I+D+i
- Descuentos en Certificación Fiscal de Proyectos
- Asesoramiento en asuntos de Propiedad Intelectual e Industrial
- Promoción de Jornadas Técnicas para fomentar networking



COMUNICACIÓN DE LA INNOVACIÓN

- Última hora de programas de financiación pública nacional europea, Incentivos Fiscales, etc.
- Información acerca de las novedades tecnológicas
- Difusión de eventos y jornadas de interés
- Apoyo en la comunicación y transferencia de resultados de proyectos



INTERLOCUCIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

- Cartas de apoyo institucional: respaldo a iniciativas innovadoras y proyectos de I+D+i
- Representación ante la Administración Pública para transmitir los intereses del sector en materia de I+D+i

**¡NO DUDÉIS EN
SOLICITARNOS
CARTAS DE
APOYO PARA
VUESTROS
PROYECTOS!**



NUEVOS SOCIOS 2020



Mercedes Suárez
González



NUEVOS SOCIOS 2021



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

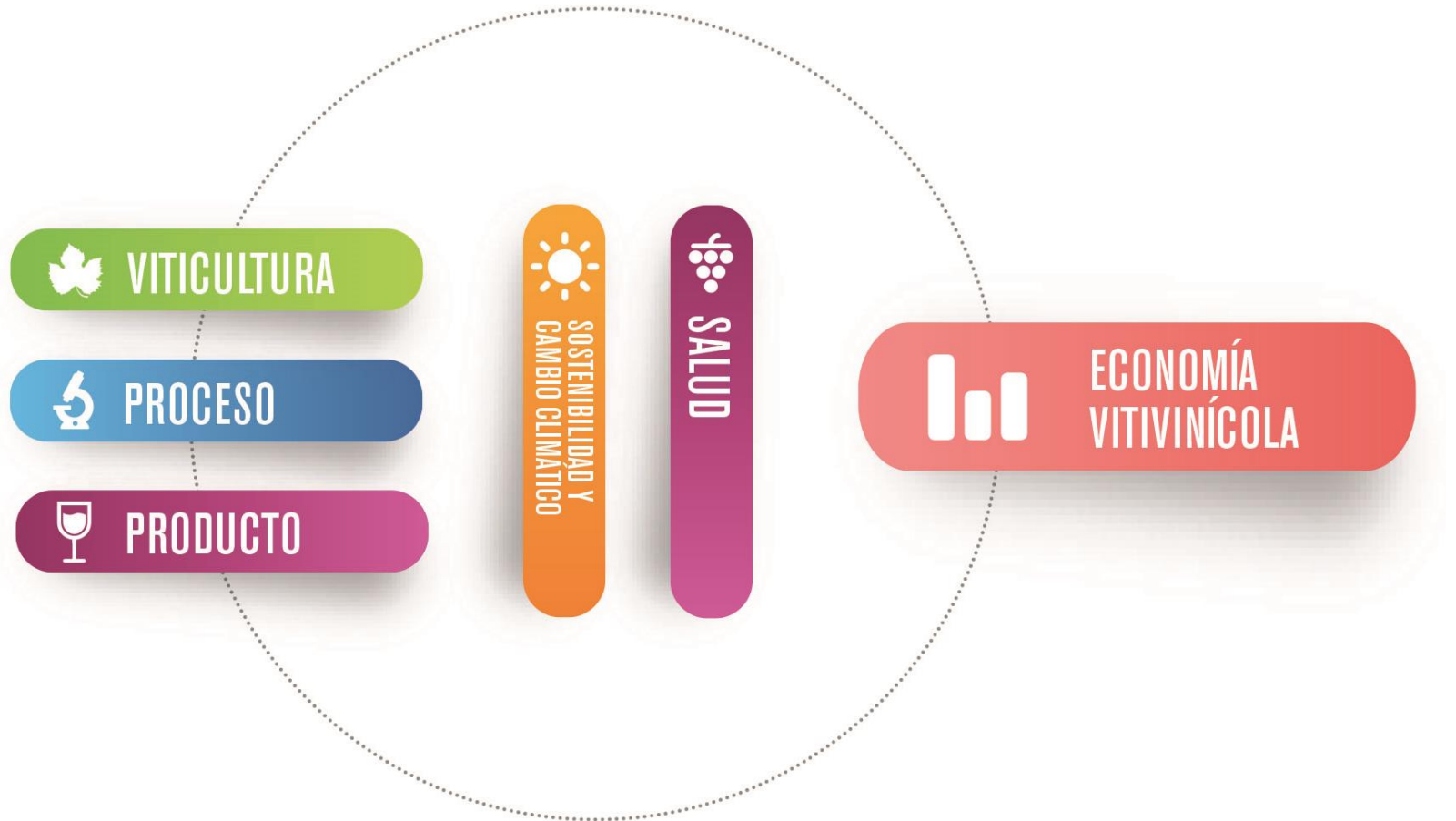
Grupo de Ecología y
Biotecnología Microbiana



En Busca del Buen
Vino S.L.



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



COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA



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



Ángela García
Técnico de I+D+i y calidad en Bodega 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.



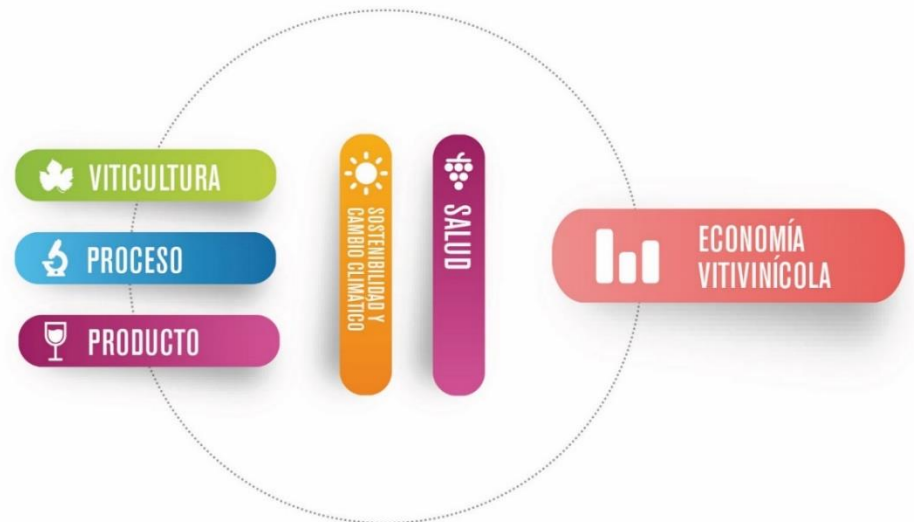
Raúl Compés López
Profesor titular de la Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Economía y Ciencias Sociales.

RENOVACIÓN DE LA AGENDA ESTRATÉGICA DE INNOVACIÓN 2021 - 2024



¡Muchas gracias por vuestro apoyo!

Contenido técnico aprobado por la CT y la JD
Última revisión de apartados
Proceso de maquetación
Presentación 12 de Mayo



PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2020

PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
Desarrollo y optimización de la tecnología para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos (NATURFIBRE). [REG-Junta CLM] (PROD y SAL)	80.000,00 €	28.000,00 €
Mejora de la calidad de los vinos mediante la gestión del oxígeno en vinificación y el control de los procesos de estabilización (OXIPRESTOP). [Retos Colaboración]	606.000,00 €	440.000,00 €
Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos (LowpH-Wine). [CIEN]	5.879.582,00 €	4.997.644,70 €
2 proyectos denegados [H2020 y CDTI]	2.632.875,00 €	2.095.550,00 €
5 proyectos pendientes de resolución [REG-Agencia IDEA Andalucía, 2 GO y 2 Retos de la Sociedad].	1.840.967,00 €	1.503.492,00 €
TOTAL (10 PROYECTOS DINAMIZADOS)	11.039.424,00 €	9.064.686,70 €

Verde (aprobado); Rojo (denegado); Amarillo (en evaluación)

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).
 - Dinamización proyecto UPM.

II. Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad.

- Alternativas al sulfuroso.
 - 2 GO en evaluación (SALUVINO y FREWINE).
- Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.
 - Posible proyecto AINIA, Grupo Faustino.
- Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.
 - Proyecto dinamizado: Modelización de la fermentación en vino blanco.
 - Participantes: Ramón Bilbao, IATA, Lallemand y artica+i.
 - Convocatoria: P. Estratégicos – MICIN.



OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- Control del pH de los vinos.

- LowpH-Wine (CIEN)

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA

- Resinas de intercambio aniónico.

III. Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados.



- NATURFIBRE. *"Desarrollo y optimización de la tecnológica para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos"*

IV. Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino.

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

Otros

- OXIPRESTOP. *"Mejora de la calidad de los vinos mediante la gestión del oxígeno en vinificación y el control de los procesos de estabilización"*



MATARROMERA





PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Mario de la Fuente

Gerente

Telf. 913 570 798

gerencia@ptvino.com

Victoria Humanes

Directora de Comunicación

Telf. 913 570 798

comunicacion@ptvino.com

Ariana Portella

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

secretaria@ptvino.com

María Bueno

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

tecnico@ptvino.com



www.ptvino.com



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



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

