

# ACTA IV REUNIÓN

## GRUPO I+D+I EN PROCESO



<b>Fecha</b>	17 de marzo de 2022
<b>Lugar</b>	Sala de Prensa del CSIC (C/Serrano, 117. Madrid)
<b>Preside</b>	D.Pablo Ossorio, D.Sergi de Lamo y Dña. Ariana Portella

## ASISTENTES

Se adjunta Anexo 1 con listado de asistentes.

Comienza la reunión a las 10:30 horas aproximadamente, en virtud del orden del día establecido por los coordinadores del Grupo.

### 1. Bienvenida e introducción de los objetivos del Grupo

Abre la reunión D. Mario de la Fuente (PTV), dando la bienvenida a los asistentes e introduciendo los principales objetivos de la reunión, así como agradeciendo la labor realizada por los coordinadores para el diseño de los contenidos de ésta y su organización.

D. Mario de la Fuente (PTV) realiza una breve presentación sobre las cifras de la PTV del 2021 (número de socios, financiación total de proyectos aprobados, etc.). Además, explica la Comisión Técnica, como estructura de gestión, y pone de relieve las áreas de interés en las que se estructura, y cuyas reuniones periódicas están ya en funcionamiento. Dicha Comisión se organiza en 6 áreas científico-tecnológicas: Viticultura, Proceso, Producto, Salud, Sostenibilidad y Cambio Climático y Economía Vitivinícola.

### 2. Orden de día y acta de la última reunión

El orden del día se aprueba sin modificación alguna.

### 3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.

### 4. Líneas de trabajo actuales, discusión de ideas y dinamización

Dña. Ariana Portella hace una breve introducción sobre los proyectos dinamizados en el área de Proceso. Donde, se promovió un total de 18 proyectos, de los cuales 3 fueron aprobados representando una financiación de más de 5M€, 9 proyectos siguen pendientes de evaluación y 6 proyectos fueron denegados.

#### **a) Desarrollar nuevas técnicas y estrategias de mejora y mayor conocimiento de biotecnología enológica**

Dña. Ariana Portella explica que, aunque no estén vinculadas directamente a ningún Grupo de trabajo, se han dinamizado los siguientes proyectos en el marco de esta línea estratégica: “Nuevas estrategias microbiológicas para paliar los efectos del cambio climático en la calidad de los vinos de Tempranillo” (proyecto aprobado, liderado por VITEC, Torres Quevedo); “Obtención de cepas de *Lachancea thermotolerans* mejoradas mediante evolución adaptativa para la fermentación del vino” (en evaluación, liderado por VITEC, Torres Quevedo); “Nuevas nano columnas para proteómica” (en evaluación, liderado por TEKNOKROMA ANALÍTICA, CDTI); y “Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa” (en evaluación (liderado por AGROVIN, Junta CLM-Innova Adelante).

**i. Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras).**

En el marco de este Grupo de Trabajo, se han dinamizado dos proyectos enfocados a las altas presiones. Por un lado, el proyecto “Tecnología de ultra alta presión de homogeneización (UHPH) en enología para el desarrollo y validación de nuevos productos vínicos con alto valor añadido” (UHPH4wine22), en evaluación, liderado por González Byass y presentado a la convocatoria de la AEI (Colaboración Público-privada); y el proyecto “Aplicaciones innovadoras de las altas presiones para mejorar la biotecnología enológica” (ENOINNOVAPRESS), en evaluación, liderado por la UPM y presentado a la AEI (Proyectos de Generación de Conocimiento).

**Conclusión:** continuar investigando y dinamizar más proyectos en esta línea, aunque ya se hayan presentado dos. Llamamiento a socios que les interese este Grupo de Trabajo.

**b) Desarrollar nuevas tecnologías del proceso y control de la elaboración: enfocado a la mejora de la calidad y estabilidad**

Dña. Ariana Portella explica que, aunque no estén vinculadas directamente a ningún Grupo de trabajo, se han dinamizado los siguientes proyectos en el marco de esta línea estratégica: “Estudio de la influencia del uso de Sherry Cask® en el envejecimiento de destilados de distintos orígenes agrícolas”, proyecto aprobado, liderado por la UCA, y presentado a la Junta de Andalucía; “Nueva herramienta para la monitorización y seguimiento del vino en barrica”, en evaluación, liderado por Agrovín y presentado a la Junta CLM-Innova Adelante; “Mejoras en el envejecimiento y la estabilización de brandy y bebidas espirituosas en sherry casks”, en evaluación, liderado por Bodegas Fundador y presentado a la Agencia IDEA; y el proyecto CANNEDWINE\_2022, aún pendiente de evaluación, liderado por VITEC y cuyo objetivo es la mejora integral de los procesos enológicos del enlatado del vino para su comercialización asegurando la fecha óptima de consumo y la calidad del producto.

**i. Alternativas al sulfuroso y ii. Resinas de Intercambio aniónico**

Dña. Ariana Portella comenta que se han presentado un proyecto que engloba ambos Grupos de Trabajo, y que aún se encuentra en estado de evaluación.

El proyecto PolyReswine22, consiste en la selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola, está liderado por AGROVIN, y ha sido presentado a la AEI (Colaboración Público-Privada).

**Conclusión:** Aunque se haya presentado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

### iii. Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración

D. Ariana Portella comenta que se han mantenido varias reuniones durante el pasado año en el marco de este GT. La idea principal del proyecto es eliminar las pepitas de las uvas antes de incubarlas para evitar las sensaciones herbáceas y sequedad producidas por los taninos de las mismas, especialmente si son verdes y no han madurado bien. Por tanto, el objetivo del proyecto es el diseño y desarrollo de una maquinaria de pequeña escala para la eliminación de las pepitas (sin romper las pepitas ni la piel de las uvas).

Los coordinadores de área exponen que antes de continuar con la idea de proyecto, se realizó un estudio general sobre patentes, viéndose que ya existen otras maquinarias que incluyen varias funciones, entre ellas la eliminación de pepitas de uva.

**Conclusión:** tratar de dinamizar un proyecto bilateral (EUREKA) o un proyecto PID (CDTI), ya que la empresa que cuenta con la patente de la maquinaria es francesa.

### iv. Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.

Dña. Ariana Portella explica que, en el marco de este GT, se ha aprobado el proyecto “Gemelos digitales para optimizar la eficiencia energética y la calidad del producto en bodegas” (DTWINE2021), liderado por Ramón Bilbao y en el que participan además el IATA, Lallemant y artica+i.

**Conclusión:** Aunque se haya cerrado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

### v. Control del pH en los vinos

Dña. Ariana Portella comenta que el pasado año se dinamizó y aprobó un proyecto CIEN sobre el control del pH en los vinos. Este proyecto es liderado por Pago de Carraovejas.

Dña. Eva Navascués, toma la palabra para explicar brevemente los avances de dicho proyecto (presentación adjunta).

**Conclusión:** Aunque se haya aprobado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

- c. **Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados**
- d. **Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino**
- e. **Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.**

Se hace un pequeño debate sobre los puntos c, d y e. Donde, inicia D. Sergi de Lamo, comentando que serían interesantes proyectos vinculados a nuevas tecnologías de control de procesos.

Dña. Eva Navascués, explica que el control de las variables, son siempre variables indirectas, y que lo ideal sería que lo que dice el indicador/lo que se puede registrar refleje cómo afecta realmente en el vino. Por tanto, ve esta idea muy viable.

A continuación, D. Sergi de Lamo propone hacer una jornada temática presencial para conocer todas las tecnologías (proveedores) que nos lleven a nuevos proyectos.

Dña. Mireia Torres, comenta que sería un proyecto transversal donde se incluya la sostenibilidad (tanto energética como económica).

Por otra parte, D. Sergi de Lamo expone que hay muchos proyectos relacionados al sulfuroso pero que hace falta un gran proyecto CIEN. Propone hacer una reunión virtual, Sergi coordina este GT.

En cuanto al GT de vinos con bajo contenido alcohólico, D. Sergi de Lamo interviene para comentar que la PAC nos permite ir hacia niveles más bajos, lo que a su vez nos permite hacer vinos parcialmente desalcoholizados. “El mercado nos lo pide, y la normativa nos lo permite”. Además, comenta que el vino sin alcohol ya existe hace muchos años, pero lo que nos interesa es el desarrollo de vinos parcialmente desalcoholizados.

D. Pablo Ossorio expone la idea de “Diseñar un vino base para luego desalcoholizar, no desalcoholizar el vino que ya tenemos”.

Por otra parte, D. Sergi de Lamo, propone un proyecto microbiológico enfocado en el *Brettanomyces*, explicando que entre que el pH sube y se baja el sulfuroso, últimamente existen más problemas con el *Brett*.

Por último, interviene Dña. Mireia Torres, para comentar que se deben buscar levaduras que produzcan más glicerol (lo cual favorece el volumen en boca). Sería muy interesante trabajar en ello.

**Conclusión:** dinamizar un posible proyecto estratégico nacional que englobe estas líneas estratégicas.

#### **f. Mejora de la sostenibilidad de los procesos enológicos**

---

Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B • Edificio Europa II • 28023 - Madrid (La Florida)

T. (+34) 913 570 798 F. (+34) 913 570 604

[www.ptvino.com](http://www.ptvino.com)

En el marco de este GT, se ha aprobado el proyecto “Implantación de nuevas estrategias de ecodiseño y limpiabilidad para la reducción del consumo de agua y energía en el proceso de elaboración del vino en base a los índices de sostenibilidad de viñedo”, liderado por Bodegas Riojanas y presentado al Gobierno de La Rioja.

**Conclusión:** Aunque se haya aprobado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

## **5. Dinamización y presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI 2021-2024.**

Presentaciones adjuntas de Onafis y Komsenso.

## **6. Herramientas de financiación**

D. Carlos Sánchez nos acompaña para explicar las nuevas convocatorias que se lanzarán próximamente desde el CDTI (presentación adjunta).

## **7. Asamblea General de socios**

Se comunica que la Asamblea General de Socios se celebrará en Madrid el día 20 de abril.

## **7. Conclusiones y clausura**

Por último, se resumen las conclusiones de la reunión:

1. La Secretaría Técnica se compromete a elaborar un acta de la reunión, para hacerla llegar a los asistentes a modo de resumen de los puntos tratados en la reunión.
2. Mejora tecnológica de la extracción de vinos blancos o tintos mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos- altas presiones (u otras): continuar investigando y dinamizar más proyectos en esta línea, aunque ya se hayan presentado dos. Llamamiento a socios que les interese este Grupo de Trabajo.
3. Alternativas al sulfuroso y Resinas de intercambio aniónico: Aunque se haya presentado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.
4. Dinamizar un posible proyecto estratégico nacional que englobe las líneas estratégicas sobre “Minimización de alérgenos y agentes indeseables en vino y sus derivados”, “Desarrollar nuevas estrategias para evaluar química y sensorialmente el vino” y “Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados”.

5. Mejora de la sostenibilidad de los procesos enológicos: Aunque se haya aprobado ya un proyecto, la línea sigue abierta para continuar dinamizando otros.

La reunión finaliza a las 13:30 horas aproximadamente, agradeciendo la participación de los asistentes.

Firmado:



D. Sergi de Lamo

Coordinador Científico Área de Proceso.  
Comisión Técnica PTV



D. Pablo Ossorio

Coordinador Empresarial Área de Proceso.  
Comisión Técnica PTV

## ANEXO I

---

Plataforma Tecnológica del Vino

C/ Musgo, 2 Bajo B • Edificio Europa II • 28023 - Madrid (La Florida)

T. (+34) 913 570 798 F. (+34) 913 570 604

[www.ptvino.com](http://www.ptvino.com)



**REUNIÓN GRUPO DE I+D+i EN PROCESO**  
**(17 de marzo DE 2022, MADRID)**

**CONFIRMACIÓN FIRMADA DE RELACIÓN DE ASISTENTES**

Fecha: 17 de marzo de 2022  
Lugar: CSIC- sala de prensa (C/ Serrano, 113. 28006 Madrid)  
Hora: 10.30 h – 13.30 h

ENTIDAD	NOMBRE ASISTENTE	FIRMA
CDT	CARLOS SANCHEZ	
ARTICA INGENIERÍA E INNOVACIÓN, S.L.	RAFAEL SUÁREZ GILMO	
ALMA CARROVEJAS	EUD NAVASCÓES	
BODEGAS TORRES	EVA BERTRAN	
V	MIREN TORRES	
FREIXENET	MARIA TORRES	
BODEGAS MARTÍN COBAX	VIRGINIA ALONSO-VILLABRIDE	
BODEGOS MARTÍN COBAX	VANES ALVAREZ BUSTOZ	
ONAFIS	ALONSO ERRENANDE	



ONAFIS	Frédéric GALTIER	
Agrovin	Mar Aebendea Rca	
AGROVIN	Belen Huertas Nebreda	
AGROVIN	YOLANDA ESCOBANO GORIS	
ARTICA	FERNANDO BONES	
ARTICA	TERESA SANCHEZ	
ARTICA II	NAIARA HERINO	
PHI-REDA	CÉSAR RIVERA	
PHI-REDA	J. ALBERTO INIESTA	
KONSENSO	ENRIQUE PEREZ	
Konsenso	Albarto Pérez	
FEV	Julia Delgado	
UPNA	Arwedha Martin	
Cooperativas Agro-alimentarias España	EMMA CASTRO BARREIRO	
INCAVI	GEMMA ROCA DOMÈNECH	
INCAVI	ENRIC BARTRA	

PTV	MONICA LIASO	
PTV	VICTORIA HUERTAS	

Nº TOTAL DE ASISTENTES:

27

Fdo.  
Secretaría Técnica PTVINO

