



PTV

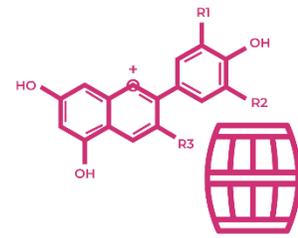
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Proceso

#GruposIDi22

17 de marzo 2022

ORDEN DEL DÍA

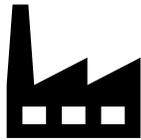


1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales.
 - a. Desarrollar nuevas técnicas y estrategias para el conocimiento y la mejora de procesos de biotecnología enológica.
 - i. **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.
 - f. Mejora de la sostenibilidad de los procesos enológicos.
5. Dinamización y presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI 2021-2024.
6. Herramientas de financiación. Carlos Sánchez, Dpto. Biotecnología, Tec. de la Salud y Agroalimentación - CDTI.
7. Asamblea General de Socios 2022.
8. Clausura.

PTV cifras en 2021



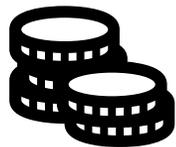
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



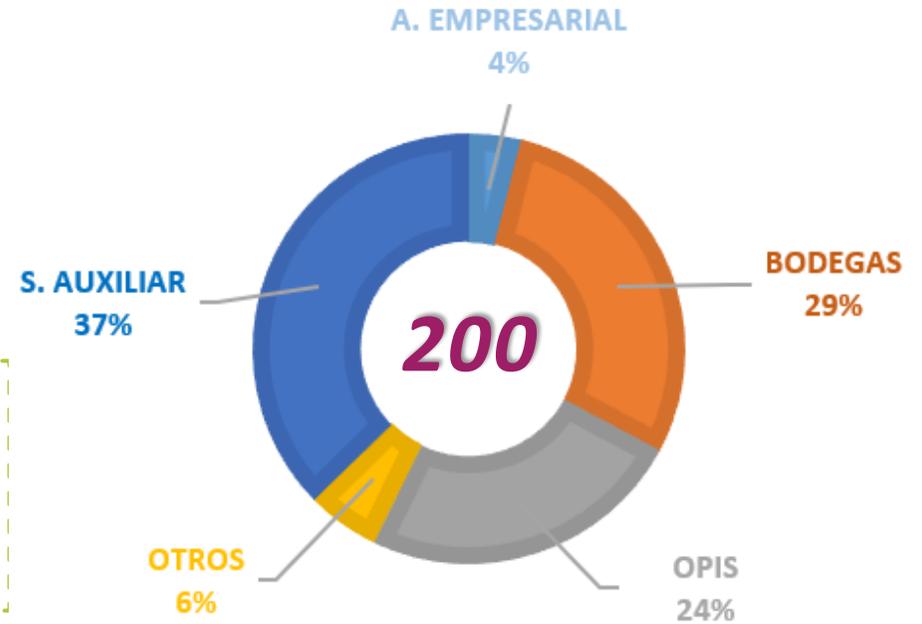
200 socios (58 bodegas, 49 OPIS, 74 empresas del sector auxiliar, 8 A. Empresarial y 11 Otros)



Promoción (4º P.E) de **15** proyectos de I+D+i, que suponen más de **20 M€ de financiación.**



2021: 14 proyectos aprobados, de los cuales **3** proyectos son relativos a **Proceso** → **+ 5 M€**



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!



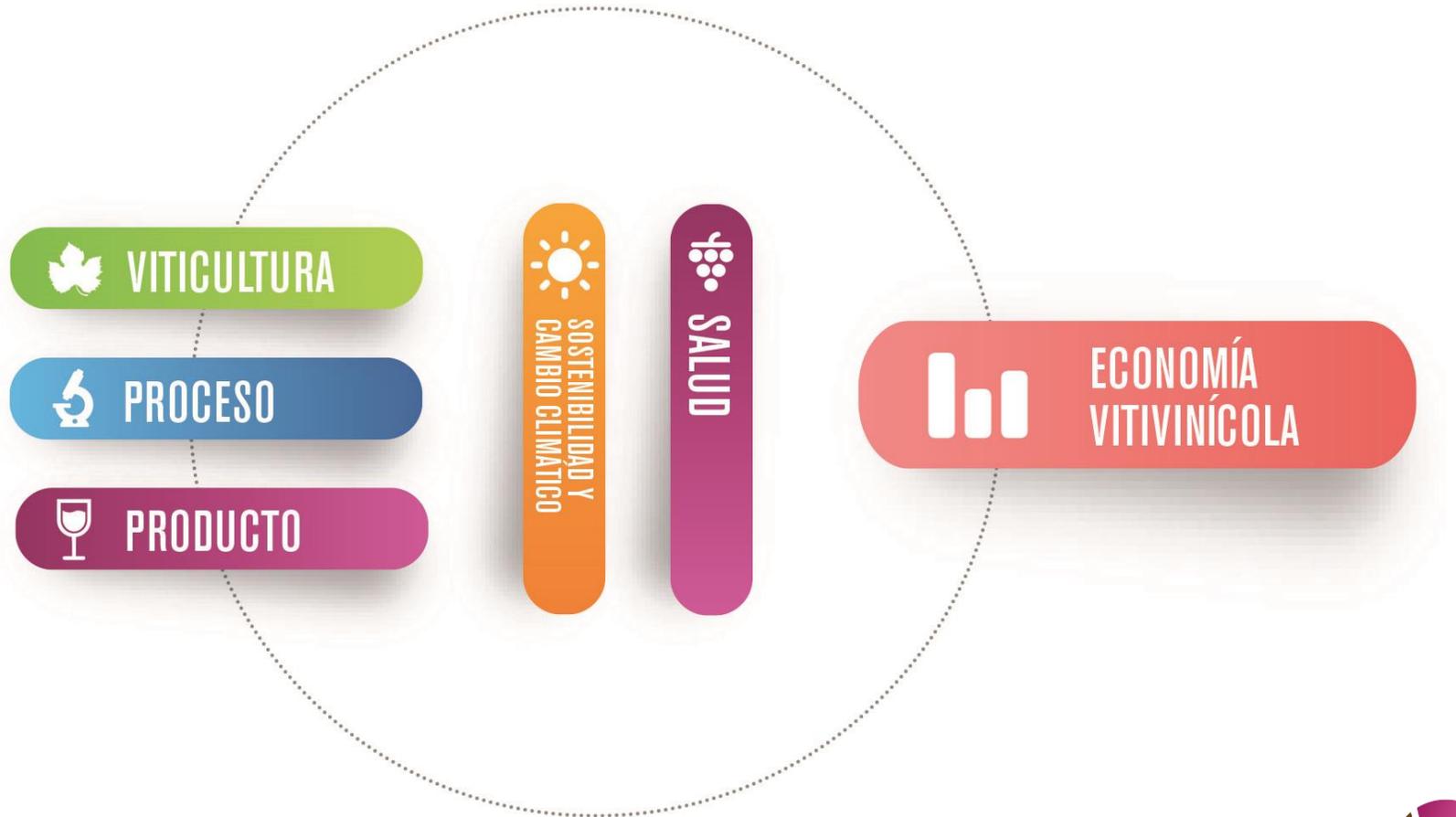
NUEVOS SOCIOS 2021-2022



JAVIER CRIADO
Export Wine Radar



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.

PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2021

PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
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-CDTI] (PROD. y SOST. Y CC)	5.879.582,00 €	4.997.644,70 €
Nuevas estrategias microbiológicas para paliar los efectos del cambio climático en la calidad de los vinos de Tempranillo. [Torres Quevedo] (SOST. Y CC)	153.000,00 €	123.318,00 €
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. [GOB. LA RIOJA] (SOST. Y CC)	312.500,00 €	250.000,00 €
Mejoras en el envejecimiento y la estabilización de brandy y bebidas espirituosas en sherry casks. [Agencia IDEA, Andalucía] (PRODUCTO)	449.966,00 €	112.491,00 €
Nuevas nano columnas para proteómica. [CDTI]	1.037.443,00 €	957.780,00 €
Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa. [Junta CLM-Innova Adelante] (PRODUCTO)	60.592,00 €	21.207,00 €
Nueva herramienta para la monitorización y seguimiento del vino en barrica (ActiveBarrel). [[Junta CLM-Innova Adelante] (PRODUCTO)	126.000,00 €	44.000,00 €

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

PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2021

Estudio de la influencia del uso de Sherry Cask® en el envejecimiento de destilados de distintos orígenes agrícolas. [Junta de Andalucía] (PRODUCTO)	-	-
Aplicaciones innovadoras de las altas presiones para mejorar la biotecnología enológica (ENOINNOVAPRESS). [AEI - Proyectos de Generación de Conocimiento]	180.000,00 €	180.000,00 €
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 (PolyReswine22). [AEI-Colaboración Público-privada] (PRODUCTO)	1.500.000,00 €	1.400.000,00 €
Tecnología de ultra alta presión de homogeneización (UHPH) en enología para el desarrollo y validación de nuevos productos véricos con alto valor añadido (UHPH4wine22). [AEI-Colaboración Público-privada] (PRODUCTO)	750.000,00 €	700.000,00 €
Nuevas estrategias microbiológicas para paliar los efectos del cambio climático en la calidad de los vinos de Tempranillo. [Torres Quevedo] (SOST. Y CC)	143.000,00 €	71.500,00 €
6 proyectos denegados [GO, Restos de la Sociedad, Xunta de Galicia, NEOTEC]	2.178.814,87 €	1.816.024,10 €
TOTAL (18 PROYECTOS DINAMIZADOS)	12.770.897,87 €	10.673.964,80 €

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

OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO

I. Desarrollar nuevas técnicas y estrategias para el conocimiento y la mejora de procesos de biotecnología enológica.



- Nuevas estrategias microbiológicas para paliar los efectos del cambio climático en la calidad de los vinos de Tempranillo. Aprobado en 2021, en evaluación 2022. (VITEC, Torres Quevedo) **SERGI**



- Nuevas nano columnas para proteómica. En evaluación (TEKNOKROMA ANALÍTICA, individual, CDTI). **ARI**



- Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa. En evaluación (AGROVIN, individual, Junta CLM-Innova Adelante] **ARI**

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

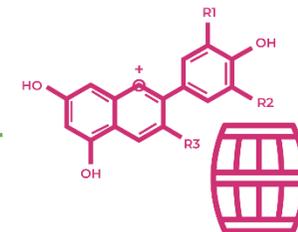


- Tecnología de ultra alta presión de homogeneización (UHPH) en enología para el desarrollo y validación de nuevos productos vínicos con alto valor añadido (UHPH4wine22). En evaluación (González Byass, individual, AEI-Colaboración Público-privada). **SERGI**



- Aplicaciones innovadoras de las altas presiones para mejorar la biotecnología enológica (ENOINNOVAPRESS). En evaluación [UPM, individual, AEI - Proyectos de Generación de Conocimiento] **SERGI**

OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



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



Nueva herramienta para la monitorización y seguimiento del vino en barrica (ActiveBarrel). En evaluación (Agrovín, individual, Junta CLM-Innova Adelante).



- Estudio de la influencia del uso de Sherry Cask® en el envejecimiento de destilados de distintos orígenes agrícolas. Aprobado (UCA, individual, Junta de Andalucía). **ARI**



Mejoras en el envejecimiento y la estabilización de brandy y bebidas espirituosas en sherry casks. En evaluación (Bodegas Fundador, individual, Agencia IDEA, Andalucía] **ARI**

- Alternativas al sulfuroso

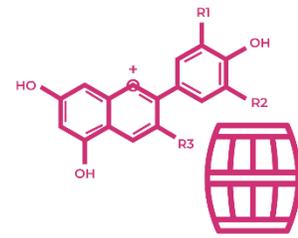


- Resinas de intercambio aniónico

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 (PolyReswine22). En evaluación (AGROVIN, consorciado, AEI-Colaboración Público-privada). **SERGI**



OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.



- Idea de proyecto AGROVIN (ya existe una patente francesa). **PABLO**

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



- Gemelos digitales para optimizar la eficiencia energética y la calidad del producto en bodegas (DTWINE2021). Aprobado (IATA, consorciado, AEI-Líneas I+D Estratégicas 2021). **ARI**

- Control del pH de los vinos.

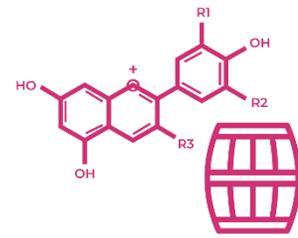
- Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos (LOWPH-WINE). Aprobado (Pago de Carraovejas, consorciado, CIEN)

EVA NAVASCUÉS

PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA



OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



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

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.

Posible gran proyecto
CIEN
PABLO Y
SERGI

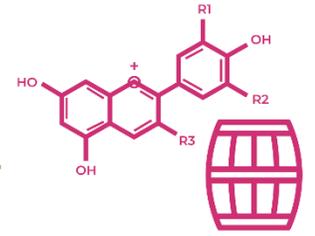
VI. Mejora de la sostenibilidad de los procesos enológicos.



- 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. Aprobado (Bodegas Riojanas, consorciado, Gobierno de La Rioja). **ARI**



PROPUESTAS DE IDEAS DE PROYECTOS DE I+D+i



- Old and New Alcohol Followed Intelligently and Symply

Onafis
By My Bacchus

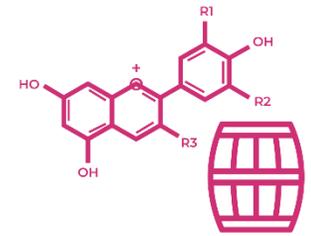
- Modelado de la fermentación del vino blanco en depósitos estratificados



KOMSENSO

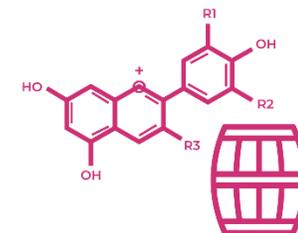


HERRAMIENTAS DE FINANCIACIÓN



Carlos Sánchez,
Biotecnología, Tecnologías
de la Salud y
Agroalimentación – CDTI





RECORDATORIO ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS

20 DE ABRIL



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO



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

Andrea Casquete

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)

