



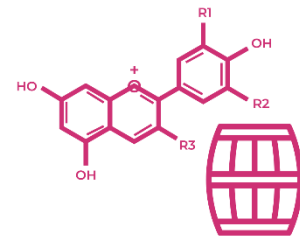
PTV  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO

# Área de Proceso

#GruposDi23

*29 de marzo 2022*

# ORDEN DEL DÍA

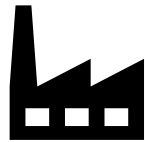


1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales.
  - a. Desarrollar nuevas técnicas y estrategias para el conocimiento y la mejora de procesos de biotecnología enológica.
    - 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. Renovación de cargos de la Comisión Técnica.
6. Clausura.

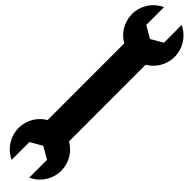
# PTV cifras en 2022



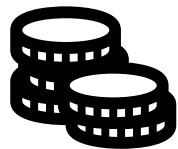
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



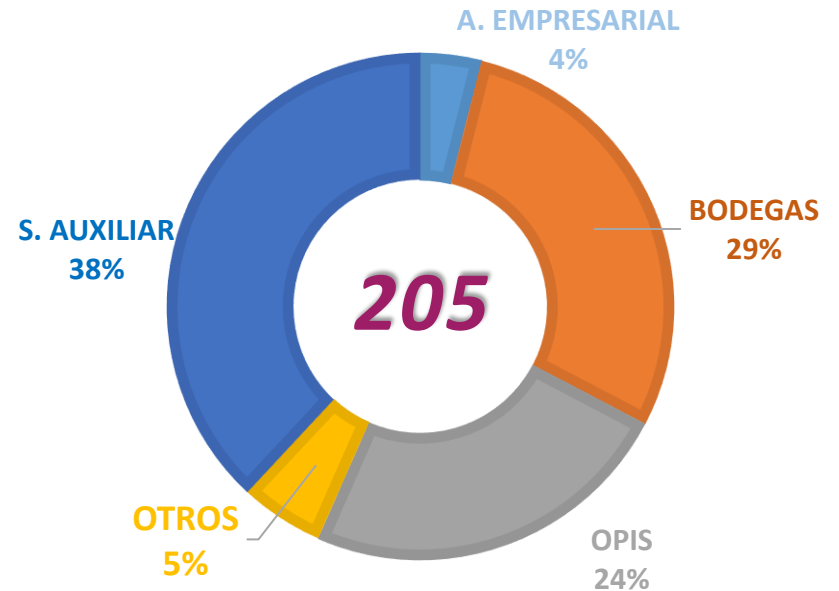
**205 socios** (59 bodegas, 49 OPIS, 78 empresas del sector auxiliar, 8 A.Empresarial y 11 Otros)



Promoción (4º P.E) de **71** proyectos de I+D+i dinamizados, que suponen casi de **107 M€** de presupuesto solicitado, consiguiendo por ahora más de **40 M€** de financiación.



**2022: 26** proyectos aprobados, de los cuales **10** proyectos son relativos a **Proceso** → **más de 6 M€** de financiación conseguida



# 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 2022-2023

---



## BODEGA NUMANTHIA



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



# COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA

## ÁREA DE VITICULTURA



**Salvador Guimerá**

Director de producción en Bodegas González Byass



**Jesús Yuste**

Investigador de viticultura en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL)

## ÁREA DE SOSTENIBILIDAD Y C. CLIMÁTICO



**Mireia Torres**

Presidenta de la Comisión Técnica  
Directora de Innovación y Conocimiento en Familia Torres



**José Ramón Lissarrague**

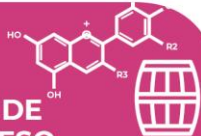
Profesor y consultor de viticultura  
Universidad Politécnica de Madrid y  
Gestión Integral de Viticultura



**Robert Savé**

Investigador emérito del IRTA – Especialista en vitivinicultura y cambio climático

## ÁREA DE PROCESO



**Sergi de Lamo**

Vicepresidente de la Comisión Técnica  
Director general del Centro Tecnológico del Vino (VITEC)



**Pablo Ossorio**

Director de Oenoconsulting

## ÁREA DE SALUD



**Ángela García**

Técnico de I+D+i y calidad en Bodega Matarromera



**Mª 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 España y Sudamérica



**Antonio Palacios**

Gerente de Laboratorios Excell Ibérica

## ÁREA DE ECONOMÍA VITIVINÍCOLA



**Juan Vázquez**

Director general de Bodegas Martín Códax



**Raúl Compés**

Director del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM-Zaragoza)



# PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2022

PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
Nuevas nano columnas para proteómica [CDTI]	1.037.433,00 €.	957.780,00 €
Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa [JUNTA CLM-INNOVA ADELANTE]	60.592,00 €	21.207,00 €
Aplicaciones innovadoras de las altas presiones para mejorar la biotecnología enológica (ENOINNOVAPRESS) [JUNTA CLM-INNOVA ADELANTE]	126.735,26 €	44.357,00 €
Nueva herramienta para la monitorización y seguimiento del vino en barrica (ActiveBarrel). [AEI]	180.000,00 €	180.000,00 €
Obtención de biopolímeros procedentes de la industria vitivinícola con características tecnofuncionales diferenciadas para actuar en procesos oxidativos de vinos tinto. [AEI]	230.000,00 €	230.000,00 €
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]	750.000,00 €	700.000,00 €
Itinerarios innovadores en crianzas oxidativas de viños galegos (viñOXs) [XUNTA DE GALICIA]	145.810,72 €	116.648,58 €
Inversión tecnológica innovadora para la ampliación y diversificación de la capacidad productiva en BODEGA GONZALEZ BYASS JEREZ (EMBOTEREZ) [LICA-CDTI]	4.300.000,00 €	3.225.000,00 €
Optimisation of sustainable wine fermentations through innovative approaches based on yeast biodiversity, multi-omics analyses, and model-based design (OPTIWINE) [AEI]	550.000 €	550.000 €
Sensores inteligentes y predictivos para la monitorización rápida de la calidad del vino (SENSWINE) [PLAN DE RECUPERACIÓN, TRANSFORMACIÓN Y RESILIENCIA]	240.000,00 €	240.000,00 €
<b>TOTAL APROBADOS (10)</b>	<b>7.620.570,98 €</b>	<b>6.264.992,58 €</b>

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



# PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2022

Estudio de la influencia del uso de Sherry Cask® en el Envejecimiento de destilados de distintos orígenes agrícolas [JUNTA DE ANDALUCÍA]	350.000,00€	202.285,00€
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 – Col. Público – privada]	1.500.000,00€	1.400.000,00€
Nuevas estrategias microbiológicas para paliar los efectos del cambio climático en la calidad de los vinos de Tempranillo [Torres Quevedo 2021]	143.000,00€	71.500,00€
Mejoras en el envejecimiento y la estabilización de brandy y bebidas espirituosas en sherry casks (Quality Brandy) [IDEA]	368.377,66€	92.094,42€
Efficient and sustainable smart wine production technology to boost European small and medium sized wineries [EU - Interregional Innovation Investments Instrument (I3)]	3.052.896,18€	2.137.027,32€
<b>TOTAL (14 PROYECTOS DINAMIZADOS)</b>	<b>13.034.844,82€</b>	<b>10.167.899,32€</b>

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 nano columnas para proteómica. Aprobado (TEKNOKROMA ANALÍTICA, individual, CDTI).



- Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa. Aprobado (AGROVIN, individual, Junta CLM-Innova Adelante).

- Mejora tecnológica de la extracción de uvas mediante tecnologías de ultrasonidos - pulsos eléctricos.
- Mejora tecnológica de vinos y mostos blancos, rosados o tintos mediante tecnologías de altas presiones.

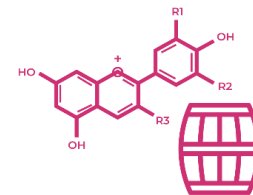


- Tecnología de ultra alta presión de homogeneización (UHPH) en enología para el desarrollo y validación de nuevos productos vínicos con alto valor añadido (UHPH4wine22). APROBADO (González Byass, individual, AEI-Colaboración Público-privada).



- Aplicaciones innovadoras de las altas presiones para mejorar la biotecnología enológica (ENOINNOVAPRESS). Aprobado (UPM, individual, AEI - Proyectos de Generación de Conocimiento).

# 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). Aprobado (Agrovín, individual, Junta CLM-Innova Adelante).



- Obtención de biopolímeros procedentes de la industria vitivinícola con características tecnofuncionales diferenciadas para actuar en procesos oxidativos de vino tinto. Aprobado (USAL, AEI).

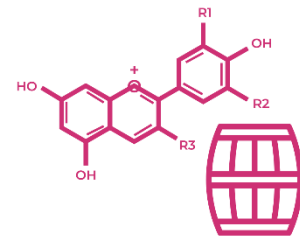


- Itinerarios innovadores en crianzas oxidativas de viños galegos (viñOXs)



- Inversión tecnológica innovadora para la ampliación y diversificación de la capacidad productiva en BODEGA GONZALEZ BYASS JEREZ (EMBOTEREZ). Aprobado (Bodega González Byass, individual, LICA-CDTI).

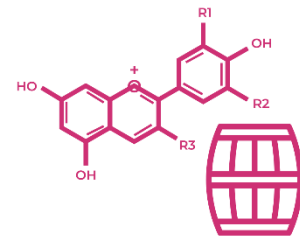
# OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- Proceso de eliminación de pepitas previo a maceración.
  - Idea de proyecto AGROVIN (ya existe una patente francesa).
- Modelización de la fermentación para una vinificación más sostenible y de calidad.
  - Sensores inteligentes y predictivos para la monitorización rápida de la calidad del vino (SENSWINE). Aprobado (IATA, individual, Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia).
  - Optimisation of sustainable wine fermentations through innovative approaches based on yeast biodiversity, multi-omics analyses, and model-based design (OPTIWINE). Aprobado (AEI-Proyectos de Generación de Conocimiento).
- Control del pH de los vinos.
- Alternativas al sulfuroso.
- Resinas de intercambio aniónico.



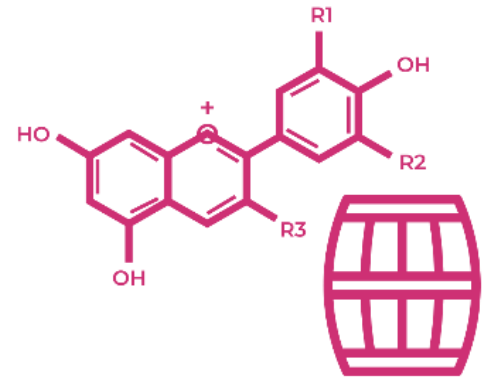
# OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- III. Optimización de aditivos y coadyuvantes enológicos.
- 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.
- VI. Mejora de la sostenibilidad de los procesos enológicos.

Possible gran proyecto CIEN





# RENOVACIÓN DE CARGOS EN LA COMISIÓN TÉCNICA (ÁREA DE PROCESO)

# RENOVACIÓN COMISIÓN TÉCNICA

## RRI de la Asociación PTV

- ✓ *Proceso de renovación de cargos **cada 3-4 años** (coincidiendo con la Agenda Estratégica de Innovación, AEI), iniciado y aprobado por la **Junta Directiva** :*
- ✓ ***Consulta previa** a los coordinadores de área por su interés en continuar (dentro de plazo o en funciones) en la misma. Así se podrá designar el número de miembros a reemplazar y vacantes en base a las candidaturas recibidas.*
- ✓ *Secretaría Técnica iniciará la **propuesta de proceso de renovación** a la **Junta Directiva**, mediante en la cual, se fijarán los plazos de presentación y tipo de perfiles (científico-técnico y/o empresarial) necesarios para cada área y, las vacantes a cubrir.*
- ✓ ***Convocatoria** a todos los socios del **proceso de selección** de candidatos.*
- ✓ *Entre las candidaturas recibidas por la Secretaría dentro del plazo máximo marcado, La JD **seleccionará los perfiles** para cada puesto según sus criterios, prioridades y exigencias.*
- ✓ *La propuesta de Comisión Técnica se **ratificará** en la próxima **Asamblea General de Socios** correspondiente.*





# PROCESO DE RENOVACIÓN PARCIAL

## **Perfiles Ofertados:**

- ✓ **Área de Viticultura (1 plaza): perfil empresarial.**
- ✓ **Área de Proceso (1 plaza): perfil científico.**
- ✓ **Área de Sostenibilidad y Cambio climático (1 plaza): perfil científico relacionado con economía circular, energías renovables, etc.**
- ✓ **Área de Economía Vitivinícola (2 plazas): perfil empresarial y científico.**
- ✓ **Área de Digitalización (2 plazas): perfil científico y empresarial.**
- ✓ **Producto y Salud no tienen cambios.**





**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

**Mónica Lizaso**

Técnico de Comunicación

Telf. 913 570 798

prensa@ptvino.com

**Andrea Casquete**

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

tecnico@ptvino.com



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



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



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

