



PTV

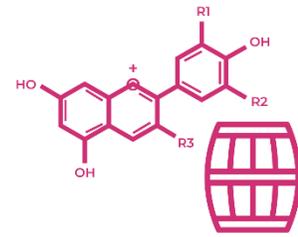
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Proceso

#GruposDi23

29 de marzo 2022

ORDEN DEL DÍA

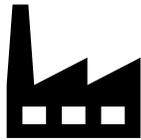


1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales.
 - a. Desarrollar nuevas técnicas y estrategias para el conocimiento y la mejora de procesos de biotecnología enológica.
 - i.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



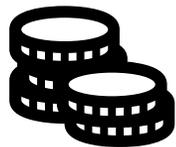
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



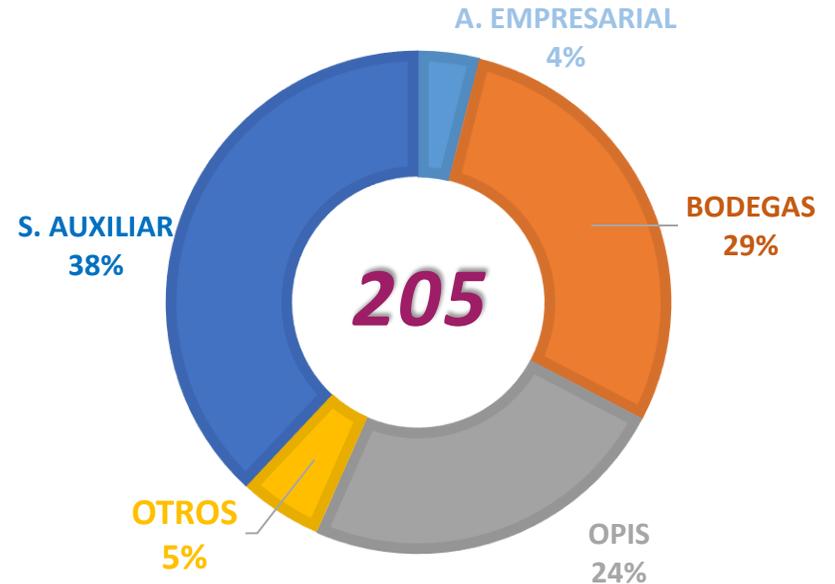
205 socios (59 bodegas, 49 OPIS, 78 empresas del sector auxiliar, 8 A.Empresarial y 11 Otros)



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

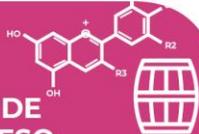
Profesor y consultor de viticultura
Universidad Politécnica de Madrid y
Gestión Integral de Viticultura



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 €
TOTAL APROBADOS (10)	7.620.570,98 €	6.264.992,58 €

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€
TOTAL (14 PROYECTOS DINAMIZADOS)	13.034.844,82€	10.167.899,32€

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.

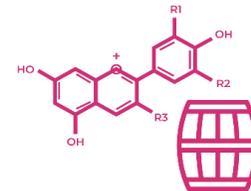


- Tecnología de ultra alta presión de homogeneización (UHPH) en enología para el desarrollo y validación de nuevos productos vínicos con alto valor añadido (UHPH4wine22). APROBADO (González Byass, individual, AEI-Colaboración Público-privada).



- 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).

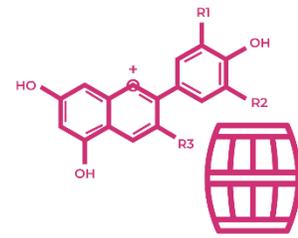


- Itinerarios innovadores en crianzas oxidativas de viños galegos (viñOXs)



- **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).**

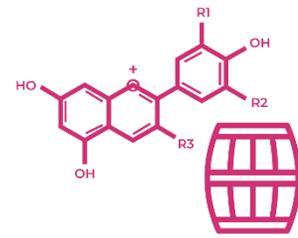
OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- 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.



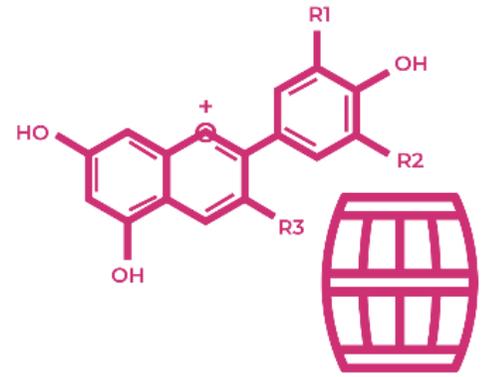
OBJETIVOS DEL ÁREA DE PROCESO



- 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



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



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

