

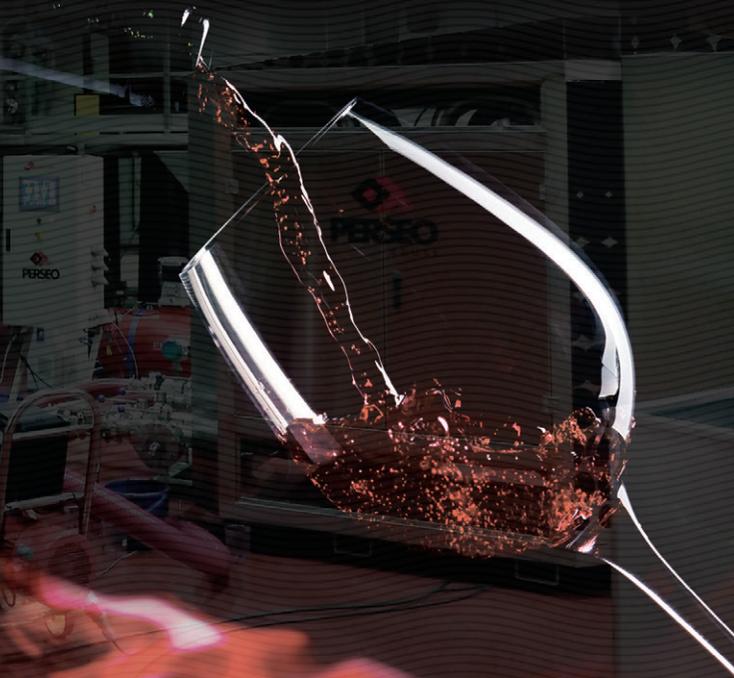
INNOVACIÓN EUROPEA

Desde principios de esta década el equipo que integra el Departamento de Innovaciones Tecnológicas de AGROVIN comienza a desarrollar una técnica puntera en el sector enológico. La investigación bibliográfica y de campo junto con el apoyo de Universidades permiten el diseño y escalado de un equipo de ultrasonido que permite procesar hasta 10 toneladas de uva por hora.

Tal es el impacto de esta técnica en el sector que en el año 2015 la Comisión Europea premia este gran proyecto "Eco-Innovative Maceration System Based on LFHP Ultrasound Technology for Winemaking" (ULTRAWINE, GRANT AGREEMENT number 672309) con el Programa Horizonte 2020 a través del denominado Instrumento PYME.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N° 672309



PASIÓN POR LA INNOVACIÓN



PERSEO
ULTRAWINE

PASIÓN POR LA INNOVACIÓN



AGROVIN

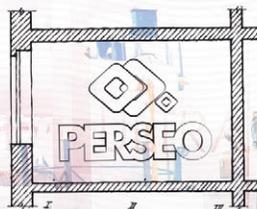
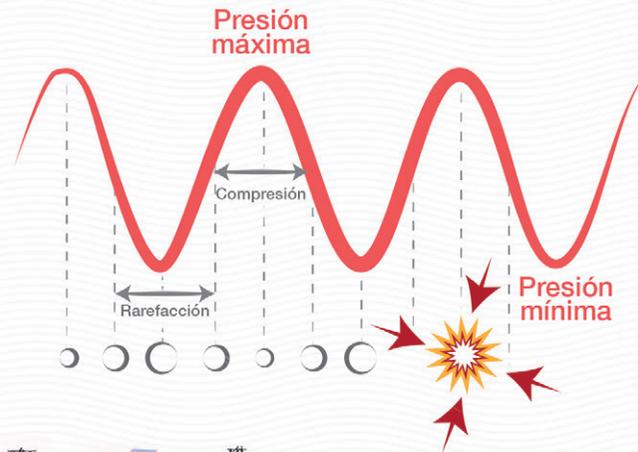
www.agrovin.com



OBJETIVO

El objetivo de esta técnica reside en la rápida extracción del potencial aromático y polifenólico de la uva a través de ultrasonidos respetando, en todo momento, la calidad de la materia prima. Mediante ondas de ultrasonidos se evita la utilización de tratamientos térmicos y químicos que puedan alterar de forma negativa la calidad del producto final.

La tecnología de ultrasonidos se basa en el fenómeno conocido como cavitación. Este proceso físico consiste en la producción de microburbujas que tienden a colisionar entre sí y a liberar su energía. Esa colisión agresiva de las burbujas junto con el proceso de implosión asociado, generan el desgaste del tejido del hollejo facilitando así la liberación de los compuestos fenólicos y precursores aromáticos que lo componen, permitiendo a las bodegas reducir el tiempo que dedican a este proceso y así optimizar la capacidad productiva, al poder disponer de más depósitos de maceración.



EXCELENTES RESULTADOS

Esta innovadora tecnología representa una revolución para la elaboración de vino, aportando grandes ventajas en comparación con las técnicas ya existentes. Destacan, entre ellas:

-  **Obtención del máximo potencial polifenólico en un menor tiempo.**
-  **Vinos más aromáticos.**
-  **Técnica energéticamente eficiente y respetuosa con el medioambiente.**
-  **Nula extracción y/o formación de compuestos indeseables.**
-  **Breve maceración con la pepita evitando la extracción de tanino verde en aquellas vendimias de baja maduración.**
-  **Sin aumento de temperatura.**
-  **Rápida instalación.**

Como consecuencia de la mecanización de la vendimia, las bodegas recolectan una gran cantidad de uva en un periodo de tiempo muy corto. Debido a ello, los enólogos necesitan disponer de herramientas para procesar toda la materia prima de forma rápida, y además seguir produciendo vinos de alta calidad. Esta necesidad lleva a AGROVIN a desarrollar una técnica puntera, basada en ultrasonidos, que permite la total extracción del potencial polifenólico y aromático de la uva en un tiempo record sin alterar las características organolépticas del vino resultante.

El color de los vinos es uno de los parámetros organolépticos más valorados por el consumidor, ya que da información sobre su vinificación y evolución. Especial interés tiene el color en vinos tintos, debido a los recursos económicos que se han de emplear para extraer la fracción fenólica del hollejo, lugar donde se almacenan los responsables de la coloración, los compuestos fenólicos. Estas sustancias no solo influyen sobre el color sino también contribuyen al flavor (aroma, astringencia y sabor) y además influyen sobre el retrogusto o el cuerpo.

