



INFORME DE COBERTURA DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Febrero y marzo de 2020

Proyecto Freshwines

ÍNDICE

1. ENVÍO NOTA DE PRENSA
2. RESULTADOS OBTENIDOS
3. CLIPPING DE PRENSA

1. ENVÍO DE NOTA DE PRENSA

Para comunicar los avances del proyecto Freshwines se elaboró la siguiente nota de prensa que se difundió, el 20 de febrero de 2020, a las agencias de noticias, medios generalistas, económicos y sectoriales (vitivinícolas, agroalimentarios, medio ambiente e innovación).



NOTA DE PRENSA

Freshwines

Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados

- **Lallemand Bio y las bodegas González Byass, Comenge, Fontana y Altosa, ya han puesto en marcha los diseños experimentales del proyecto**
- **Se trabaja en el desarrollo de estrategias de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo para mejorar la frescura de los vinos**
- **También se están diseñando herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos**

Madrid, 20 de febrero de 2020.- El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y

Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Otra estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica con el fin de reducir la diferencia entre ésta y la madurez tecnológica, de forma que se consiga una uva con menor concentración de azúcares y mayor concentración de ácidos, lo que permite mejorar la frescura del vino resultante. En esta parte también se están realizando tratamientos con elicitores o trabajos de manejo de la vegetación como técnicas de despunte en sistemas en sprawl. Los vinos obtenidos de los distintos ensayos nos permitirán verificar la eficacia de las distintas estrategias.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como 'Wine-Challenge', se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual. Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.

Además, en función de los resultados de las fermentaciones mixtas y/o secuenciales llevadas a cabo a lo largo de 2019 y del interés que cada bodega tenga en las cepas aisladas, se ha posibilitado depositar las cepas en un cultivo público disponible para cualquier interés profesional. Por otra parte, se ha desarrollado una estrategia de control biológico para inhibir la fermentación maloláctica; y, al mismo tiempo, acidificar los vinos tintos y blancos sin alterar su perfil sensorial. Finalmente, cabe señalar que también se han probado estrategias para reducir la adición de sulfitos a los vinos, con el objetivo de favorecer su estabilización microbiológica.

Cabe destacar que, en los trabajos de investigación del proyecto, el consorcio de Freshwines está contando con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

ACERCA DE FRESHWINES

FRESHWINES es un proyecto consorciado de I+D que tiene como objetivo principal promover nuevos conocimientos y tecnologías orientados a mejorar la frescura de los vinos españoles, tanto embotellados como a granel. Mediante la implementación de estrategias vitícolas ecológicas en el viñedo y la aplicación de biotecnología en bodega, esta iniciativa pretende incrementar el valor y la competitividad de los vinos españoles adecuándolos a los perfiles que se corresponden con la demanda internacional creciente.

La empresa Lallemand Bio lidera este consorcio en el que también participan como socios Bodega González Byass Jerez, Bodegas Altosa, Bodegas Fontana y Bodegas Comenge. Las actuaciones previstas

en el marco de FRESHWINES se desarrollarán entre el 1 de julio de 2018 y el 31 de diciembre de 2020. El proyecto cuenta con un presupuesto global de 2.312.796 € y está cofinanciado por el CDTI con fondos FEDER de la Unión Europea.

2. RESULTADOS OBTENIDOS

- Se han obtenido 9 clippings en medios vitivinícolas y agroalimentarios.
- Se han logrado unos resultados satisfactorios con cobertura en la versión online de los siguientes medios vitivinícolas: Vinetur, Bodegas y Vinos, Semana Vitivinícola y La Prensa del Rioja. También se han logrado impactos en la edición impresa de El Correo del Vino y de Revista Alimentaria, en el canal vitivinícola de Interempresas, en el medio agroalimentario Indisa y en la Plataforma Tecnológica del Vino
- Principales mensajes transmitidos:
 - Freshwines presenta sus primeros resultados.
 - Freshwines es un proyecto de I+D para mejorar la competitividad y la frescura de los vinos españoles.
 - Lallemand Bio y las bodegas González Byass, Comenge, Fontana y Altosa, ya han puesto en marcha los diseños experimentales del proyecto.
 - Se está trabajando en el desarrollo de estrategias de seguimiento de maduración de la uva en el viñedo.
 - Se están diseñando herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos.
- Medios en los que se ha obtenido cobertura:
 - Medios vitivinícolas: Vinetur, El Correo del Vino, Bodegas y Vinos, Semana Vitivinícola, y La Prensa del Rioja.
 - Medios agroalimentarios: Indisa y Revista Alimentaria.
 - Otros: Interempresas y Plataforma Tecnológica del Vino.

- Titulares obtenidos:
 - Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados
 - Freshwines presenta sus primeros resultados
 - Primeros resultados del proyecto de I+D Freshwines
 - Lallemand Bio lidera un proyecto para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles
 - I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles

3. CLIPPING DE PRENSA

Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados

(20 de febrero, 2020)

Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados

Se trabaja en el desarrollo de estrategias de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo para mejorar la frescura de los vinos. También se están diseñando herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos.



El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

FRESHWINES, PRESENTA SUS PRIMEROS RESULTADOS



Freshwines, el proyecto de I-D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados.

- Lallemand Bio y las bodegas González Byass, Comenge, Fontana y Altosa, ya han puesto en marcha los diseños experimentales del proyecto
- Se trabaja en el desarrollo de estrategias de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo para mejorar la frescura de los vinos.
- También se están diseñando herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos.

El proyecto de I-D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

La Semana Vitivinícola

Primeros resultados del proyecto de I+D Freshwines

fresh WINES

Estrategias ecológicas y tecnológicas para mejorar la frescura de vinos españoles

Socios del proyecto

Grupos de investigación

El Proyecto

CONVOCATORIA FEDER - ININTERCONECTA 2018 (CDTI)
FECHA DE INICIO: 01/07/2018
FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/12/2020
PRESUPUESTO: 2.312.796,00 euros
FINANCIACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA: 903.173,20 euros
PORCENTAJE DE COFINANCIACIÓN: 45,15 %

El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada "Vine-Challenge", para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Otra estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica con el fin de reducir la diferencia entre esta y la madurez tecnológica, de forma que se consiga una uva con menor concentración de azúcares y mayor concentración de ácidos, lo que permite mejorar la frescura del vino resultante. En esta parte también se están realizando tratamientos con elicitores o trabajos de manejo de la vegetación como técnicas de despunte en sistemas en sprawl. Los vinos obtenidos de los distintos ensayos permitirán verificar la eficacia de las distintas estrategias.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como "Wine-Challenge", se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual. Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.

Lallemand Bio lidera un proyecto para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles



Es un proyecto consorciado de I+D que mediante la implementación de estrategias vitícolas ecológicas en el viñedo y la aplicación de biotecnología en bodega, pretende incrementar el valor y la competitividad de los vinos españoles adecuándolos a los perfiles que se corresponden con la demanda internacional creciente.

El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

FRESHWINES es un proyecto consorciado de I+D que mediante la implementación de estrategias vitícolas ecológicas en el viñedo y la aplicación de biotecnología en bodega, pretende incrementar el valor y la competitividad de los vinos españoles adecuándolos a los perfiles que se corresponden con la demanda internacional creciente.

Se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.



El Correo del Vino Diario

Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados

Lallemand Bio y las bodegas González Byass, Comenge, Fontana y Altosa, ya han puesto en marcha los diseños experimentales del proyecto

Se trabaja en el desarrollo de estrategias de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo para mejorar la frescura de los vinos

También se están diseñando herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos

Madrid, 20 de febrero de 2020.- El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Otra estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica con el fin de reducir la diferencia entre ésta y la madurez tecnológica, de forma que se consiga una uva con menor concentración de azúcares y mayor concentración de



Página 13

21/02/2020



Estrategias ecológicas y tecnológicas para mejorar la frescura de vinos españoles

Socios del proyecto







Grupos de investigación






El Proyecto

CONVOCATORIA FEDER - ININTERCONECTA 2018 (CDTI)

FECHA DE INICIO: 01/07/2018

FECHA DE FINALIZACIÓN: 31/12/2020

PRESUPUESTO: 2.312.796,00 euros

FINANCIACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA: 903.179,20 euros

PORCENTAJE DE COFINANCIACIÓN: 45,15 %




www.freshwines.com

ácidos, lo que permite mejorar la frescura del vino resultante. En esta parte también se están realizando tratamientos con elicidores o trabajos de manejo de la vegetación como técnicas de despunte en sistemas en sprawl. Los vinos obtenidos de los distintos ensayos nos permitirán verificar la eficacia de las distintas estrategias.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como "Wine-Challenge", se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual. Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.

Además, en función de los resultados de las fermentaciones mixtas y/o secuenciales llevadas a cabo a lo largo de 2019 y del interés que cada bodega tenga en las cepas aisladas, se ha posibilitado depositar las cepas en un cultivo público disponible para cualquier interés profesional. Por otra parte, se ha desarrollado una estrategia de control biológico para inhibir la fermentación maloláctica; y, al mismo tiempo, acidificar los vinos tintos y blancos sin alterar su perfil sensorial. Finalmente, cabe señalar que también se han probado estrategias para reducir la adición de sulfitos a los vinos, con el objetivo de favorecer su estabilización microbiológica.

Cabe destacar que, en los trabajos de investigación del proyecto, el consorcio de Freshwines está contando con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

ACERCA DE FRESHWINES

FRESHWINES es un proyecto consorciado de I+D que tiene como objetivo principal promover nuevos conocimientos y tecnologías orientados a mejorar la frescura de los vinos españoles, tanto embotellados como a granel. Mediante la implementación de estrategias vitícolas ecológicas en el viñedo y la aplicación de biotecnología en bodega, esta iniciativa pretende incrementar el valor y la competitividad de los vinos españoles adecuándolos a los perfiles que se corresponden con la demanda internacional creciente. La empresa Lallemand Bio lidera este consorcio en el que también participan como socios Bodega González Byass Jerez, Bodegas Altosa, Bodegas Fontana y Bodegas Comenge. Las actuaciones previstas en el marco de FRESHWINES se desarrollarán entre el 1 de julio de 2018 y el 31 de diciembre de 2020. El proyecto cuenta con un presupuesto global de 2.312.796 € y está cofinanciado por el CDTI con fondos FEDER de la Unión Europea.

Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados



El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitador (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como 'Wine-Challenge', se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual. Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.



Freshwines, el proyecto de I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles, presenta sus primeros resultados



El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades). Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Otra estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica con el fin de reducir la diferencia entre ésta y la madurez tecnológica, de forma que se consiga una uva con menor concentración de azúcares y mayor concentración de ácidos, lo que permite mejorar la frescura del vino resultante. En esta parte también se están realizando tratamientos con elicitors o trabajos de manejo de la vegetación como técnicas de despunte en sistemas en sprawl. Los vinos obtenidos de los distintos ensayos nos permitirán verificar la eficacia de las distintas estrategias.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como 'Wine-Challenge', se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual. Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.

Además, en función de los resultados de las fermentaciones mixtas y/o secuenciales llevadas a cabo a lo largo de 2019 y del interés que cada bodega tenga en las cepas aisladas, se ha posibilitado depositar las cepas en un cultivo público disponible para cualquier interés profesional. Por otra parte, se ha desarrollado una estrategia de control biológico para inhibir la fermentación maloláctica; y, al mismo tiempo, acidificar los vinos tintos y blancos sin alterar su perfil sensorial. Finalmente, cabe señalar que también se han probado estrategias para reducir la adición de sulfitos a los vinos, con el objetivo de favorecer su estabilización microbiológica.

Cabe destacar que, en los trabajos de investigación del proyecto, el consorcio de Freshwines está contando con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Temas | Técnicas | 49



I+D para mejorar la frescura y competitividad de los vinos españoles

Se trabaja en el desarrollo de estrategias de seguimiento de la maduración de la uva en el viñedo y en el diseño de herramientas biotecnológicas

El proyecto de I+D Freshwines, orientado a mejorar la frescura y la competitividad de los vinos españoles, avanza satisfactoriamente y presenta sus primeros resultados. Durante la primera parte de su ejecución, los cinco miembros del consorcio de Freshwines (Lallemand Bio y las bodegas Comenge, González Byass, Fontana y Altosa) han puesto en marcha los diseños experimentales planificados en las dos actividades técnicas del proyecto.

“Una estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica”

En primer lugar, se han iniciado los trabajos de la actividad denominada 'Vine-Challenge', para desarrollar estrategias en el viñedo con el objetivo de mejorar la frescura de los vinos. En este sentido, los principales logros conseguidos

sobre los ensayos en viñedo, ofrecen algunas conclusiones relevantes como, por ejemplo, la elección del tipo de producto elicitor (molécula encargada de inducir el mecanismo de autodefensa de la planta frente a situaciones de estrés o ataques de plagas y enfermedades).

Si bien, esto se seguirá evaluando a lo largo de los próximos meses de desarrollo, los resultados obtenidos servirán para definir las formulaciones y modos de empleo más eficaces de los productos.

Otra estrategia es tratar de incrementar la madurez fenólica con el fin de reducir la diferencia entre ésta y la madurez tecnológica, de forma que se consiga una uva con menor concentración de azúcares y mayor concentración de ácidos, lo que permite mejorar la frescura del vino resultante.

En esta parte también se están realizando tratamientos con elicitores o trabajos de manejo de la vegetación como técnicas de despuente en sistemas en soplew. Los vinos obtenidos de los distintos ensayos nos permitirán verificar la eficacia de las distintas estrategias.

Herramientas biotecnológicas: selección y empleo de microorganismos

Con respecto a la segunda actividad, conocida como 'Wine-Challenge', se está trabajando en el diseño de herramientas biotecnológicas para modular la frescura de los vinos y desarrollar



Patricia Pascual



Fuente: Freshwines

nuevos productos con perfiles organolépticos acordes a la demanda internacional actual.

Entre los resultados conseguidos hasta el momento, destacan la selección e identificación de microorganismos de gran interés enológico por su impacto en la acidez del vino.

“ Se han identificado microorganismos de gran interés por su impacto en la acidez del vino ”

Además, en función de los resultados de las fermentaciones mixtas y/o secuenciales llevadas a cabo a lo largo de 2019 y del interés que cada bodega tenga en las cepas aisladas, se ha posibilitado depositar las cepas en un

cultivo público disponible para cualquier interés profesional. Por otra parte, se ha desarrollado una estrategia de control biológico para inhibir la fermentación maloláctica; y, al mismo tiempo, acidificar los vinos tintos y blancos sin alterar su perfil sensorial.

Finalmente, cabe señalar que también se han probado estrategias para reducir la adición de sulfitos a los vinos, con el objetivo de favorecer su estabilización microbiológica.

Cabe destacar que, en los trabajos de investigación del proyecto, el consorcio de Freshwines está contando con la colaboración de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL) y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). ■