

TÍTULO: ESTRATEGIAS BIOTECNOLÓGICAS PARA OPTIMIZAR EL MANEJO DEL VARIETAL ALBARIÑO EN LA ELABORACIÓN DE VINOS TRANQUILOS Y ESPUMOSOS EN LA D.O. RÍAS BAIXAS.

REFERENCIA DEL PROYECTO: IDI-20180365

CONVOCATORIA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

ACRÓNIMO: ALBASOUL17

OBJETIVOS DEL PROYECTO: El plan de actuación tecnológico diseñado por Mar de Frades para el período 2018-2020, consiste en la puesta en marcha de las siguientes líneas I+D+i:

1. Obtener el conocimiento técnico necesario para poder realizar tratamientos y vendimias selectivas en colaboración con la Universidad de Santiago de Compostela, según las características intrínsecas de cada una de las parcelas en estudio, con el fin de realizar productos diferenciales con características singulares, que permitan mantener el estatus de marca que en la actualidad tiene la compañía.

2. Extraer y expresar el carácter varietal del Albariño mediante nuevos desarrollos biotecnológicos en colaboración con Lallemand Bio y con Laboratorios Excell Ibérica. La empresa plantea el estudio del efecto de las actividades enzimáticas procedentes de *Aspergillus Niger* sobre la composición varietal del vino Albariño. A partir de esta base, se plantean propuestas con el objetivo de explotar todo el potencial varietal de esta variedad, como puede ser la influencia de la/s levaduras durante la fermentación alcohólica, de la composición nutricional del mosto y posibles estrategias de nutrición de la levadura durante la fermentación alcohólica. La influencia de otros factores, como la turbidez del mosto y la temperatura de fermentación, suponen otras líneas de interés en relación a los objetivos del proyecto.

Igualmente, la evolución de los vinos en el tiempo, o la posibilidad de estudiar la influencia de la fermentación maloláctica sobre los compuestos varietales son otras posibilidades planteadas.

Se plantean dos posibles procedimientos distintos para las pruebas con las actividades enzimáticas.

3. Conseguir mejorar la calidad de la espuma de los vinos espumosos de Albariño elaborados por la bodega. Se pretenden abordar en colaboración con la Universidad Rovira i Virgili los siguientes puntos críticos: nivel óptimo de madurez, sistema de prensado, proceso de vinificación, toma de espumo y crianza.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: MEIS, PONTEVEDRA

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: 01/01/2018 – 31/12/2020

PRESUPUESTO DEL PROYECTO: 482.343,00

COFINANCIACIÓN CDTI y FEDER: 85%



Unión Europea

Fondo Europeo de Desarrollo regional
"Una manera de hacer Europa"