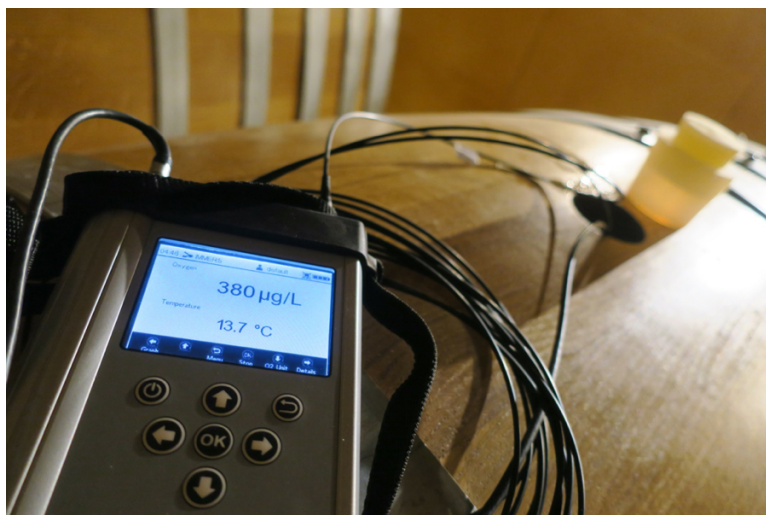


Vitec participa en el desarrollo del proyecto OPTIBLANC para hacer vinos blancos más longevos



El 1 de julio de 2015 arrancaba OPTIBLANC, un proyecto de I+D+i liderado por la bodega Gramona que pretende incrementar la vida útil de los vinos blancos procedentes de las principales zonas productoras de vinos monovarietales, desde los 6-9 meses actuales hasta los 12-18 meses. Una mejora de proceso, mediante la monitorización de oxígeno y determinación de marcadores sensoriales que permitan desarrollar nuevas estrategias para controlar la evolución y estabilidad del vino.

En esta primera etapa del proyecto se ha avanzado en la determinación de los principales marcadores varietales característicos de Xarel·lo, Verdejo y Sauvignon Blanc, así como marcadores específicos de calidad derivados de distintas levaduras comerciales y levaduras autóctonas procedentes de las bodegas participantes. En concreto, a nivel sensorial se han determinado los precursores aromáticos de las variedades de estudio y se ha realizado un seguimiento de la expresión de los aromas secundarios de fermentación. Por su parte, se está realizando un seguimiento de los compuestos fenólicos responsables de futuros pardeamientos.

El conocimiento obtenido en esta primera fase está permitiendo diseñar y aplicar distintos ensayos enológicos en bodega enfocados a potenciar la expresión de aromas impacto positivos y evitar la aparición de marcadores de oxidación/reducción en la etapa de elaboración. En concreto, se está estudiando la influencia de distintas técnicas de clarificación y estabilización, el efecto del cierre en el proceso de tiraje y crianza sobre la calidad sensorial del cava, así como distintas estrategias de gestión de gases. En este último aspecto, se está determinando los principales puntos críticos en la adición indeseada de oxígeno, reduciendo la aportación del mismo a través de distintos sistemas de inertización y aplicando técnicas de eliminación como membranas hidrofóbicas.

De todo ello, se concluye que una de las alternativas que podría permitir mejoras importantes en la prolongación del período óptimo de consumo, es la mejora del embotellado ya que es el más crítico ante el riesgo de oxidaciones, por lo que los ensayos a realizar en la segunda fase del proyecto se centrarán en la gestión de gases en esta última etapa del proceso de elaboración. Así, hay previsto embotellar y analizar más de 2.000 botellas que permitirán obtener resultados concluyentes sobre la influencia del cierre y el uso de gases inertes en la evolución de las estas variedades clave para las D.O. Penedés, D.O. Rueda y D.O. Cava.

El consorcio de OPTIBLANC, formado por Gramona, Bodegas Castelo de Medina, INOXPA y el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), avanza así a paso firme en el desarrollo del proyecto que finalizará en diciembre de 2018.

Más acerca de OPTIBLANC

El proyecto, cuyo título completo es “Mejora de la Estabilidad Aromática e Incremento del Periodo Óptimo de Consumo de Vinos Blancos de las Variedades Xarel·lo, Verdejo, Sauvignon Blanc” se desarrolla durante un periodo de 3 años, comprendidos entre 2015 y 2018.

Un consorcio, liderado por Gramona, junto a Bodegas Castelo de Medina, INOXPA y el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), encargado del desarrollo de la investigación y ensayos técnicos del proyecto.

OPTIBLANC cuenta con presupuesto total de 920.890,55€ para la ejecución del proyecto y que ha recibido una ayuda del MINECO de 780.221,06€, en el marco de la convocatoria Retos Colaboración 2015 – ayuda cofinanciada con fondos FEDER- del Programa Estatal de I+D+i Orientado a los retos de la Sociedad.