

OPTIBLANC



Título del proyecto: “Mejora de la Estabilidad Aromática e Incremento del Periodo Óptimo de Consumo de Vinos Blancos de las Variedades Xarel·lo, Verdejo y Sauvignon Blanc”.

Acrónimo: OPTIBLANC

Referencia del proyecto: RTC-2015-3854-2

Convocatoria: Retos-Colaboración 2015, Ministerio de Economía y Competitividad.

Objetivo: El objetivo de este proyecto es aumentar un 40% el actual periodo óptimo de consumo para asegurar la óptima calidad sensorial de los vinos durante más tiempo, mejorar la gestión de stocks de las bodegas y mejorar la calidad de producto en exportación a terceros países sujetos a condiciones de transporte y logística de larga duración.

Líder: Gramona, S.A

Socios: Gramona S.A, Bodegas Castelo de Medina, INOXPA y VITEC (Centro Tecnológico del Vino).

Presupuesto: 920.891 euros

Financiación de la Unión Europea: 780.221 euros

Porcentaje de cofinanciación: 84,72%

Fecha de inicio: 01/07/2015

Fecha de finalización: 31/12/2018