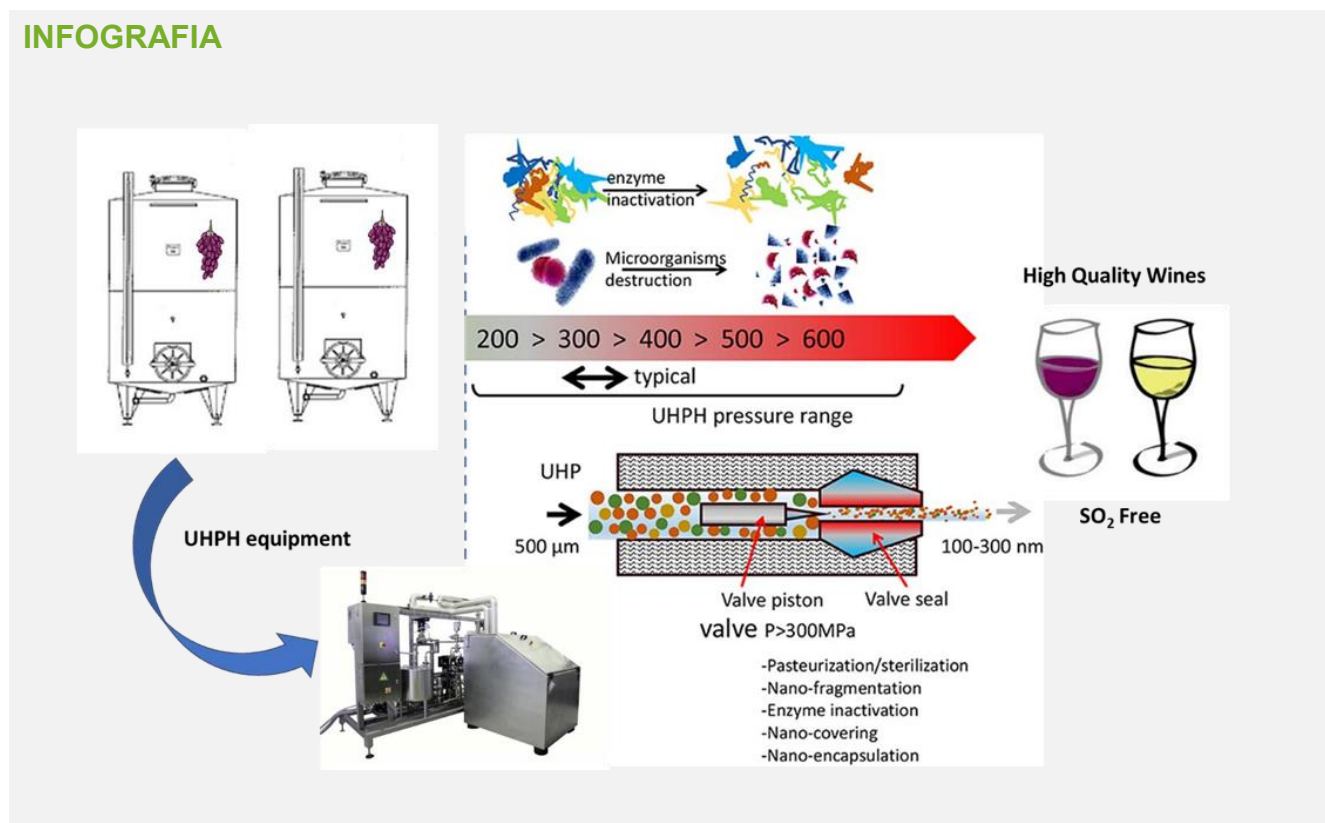


ÚS DE LA TECNOLOGIA UHPH (ULTRA ALTA PRESSIÓ D'HOMOGENITZACIÓ) PER A L'ELABORACIÓ DE VINS D'ALTA QUALITAT LLIURES DE SULFURÓS

Juny 2023

Fitxa inicial

INFOGRAFIA



RESUM

Aquest projecte pretén demostrar les aplicacions principals de la tecnologia UHPH (Ultra Alta Pressió d'Homogeneïtzació) en l'àmbit de l'enologia. La UHPH permet una estabilització de mosts químicament i microbiològicament sense l'addició de preservants (tipus sulfurós), la qual cosa permet la seva conservació en el temps i la possibilitat de vinificació a demanda, entre altres aplicacions interessants. Es tracta d'una tecnologia aprovada recentment per l'OIV (OENO-MICRO 16-594B, OIV, 2020) i autoritzada per la UE (Comissió Europea, 2020). Les investigacions dutes a terme pels participants d'aquesta proposta van servir de referència per aprovar-les. El most de raïm procedent de diverses zones vitícoles de Catalunya serà tractat mitjançant UHPH i posteriorment s'elaboraran diferents tipologies de vins (rosats, blancs i caves) al celler experimental de VITEC (Centre Tecnològic del Vi, Tarragona).

01. Objectius

L'objectiu general d'aquesta proposta és demostrar la versatilitat de la tecnologia UHPH a l'àmbit de l'elaboració de vins. Es pretén demostrar el control sobre microorganismes indígenes en mosts de raïm i posar en valor els paràmetres enològics i sensorials dels vins obtinguts. Ja es tenen algunes evidències sobre la qualitat dels caves amb addició de licor de tiratge prèviament tractat amb UHPH, així com de la seva importància per a l'elaboració de vins lliures de sulfurós. Aquest projecte també demostrarà l'eficàcia de la tècnica en el control dels processos oxidatius del most, la seva repercussió en l'estructura col·loïdal, la fermentació, el color, l'aroma i el perfil sensorial dels vins. Tot això es transmetrà als cellers amb la finalitat de demostrar la possibilitat d'elaborar diferents tipologies de vins d'alta qualitat sota aquesta tecnologia i poder adequar, si escau, els equips UHPH a les condicions de cadascuna.

De manera més específica els principals objectius del projecte són:

- Demostrar que es poden elaborar diferents tipologies de vins d'alta qualitat mitjançant l'ús de la tecnologia UHPH.
- Transferir als cellers de Catalunya les tècniques i el coneixement necessari per dur a terme aquesta activitat a les seves instal·lacions incentivant-ne el desenvolupament tecnològic.
- Validar els paràmetres i posar a punt els equips depenent de les condicions d'elaboració i pretensions (varietats, tipus de vins, mercats, etc.).
- Reduir de manera general de l'ús del sulfurós i aprofitar els mosts concentrats tractats amb UHPH per elaborar cava.

02. Descripció de les actuacions

El projecte s'estructura en les següents tasques i activitats:

Activitat 1. Optimització de les condicions de treball per a les diferents matrius a tractar mitjançant UHPH (most, most concentrat, vi).

- 1) Recepció i condicionament de les matèries primeres a tractar.
- 2) Tractament de diferents mostos representatius de les principals varietats catalanes mitjançant UHPH.



Foto 1. Equip UHPH (Foto: VITEC).

Activitat 2. Elaboració dels vins a les instal·lacions de VITEC. Optimització de les condicions de treball per a les diferents matrius a tractar mitjançant UHPH (most, most concentrat, vi).

- 1) Fermentació i vinificació dels productes (vins blancs, rosats, caves). Seguiment analític dels vins tractats i els vins control.
- 2) Avaluació sensorial mitjançant panell acreditat ISO17025 i comparació dels productes elaborats.

Activitat 3. Valoració i optimització dels costos econòmics.

Activitat 4. Difusió i transferència de coneixement.

03. Impacte sectorial i/o territorial

L'interès d'eliminar la presència de diòxid de sofre al vi és comú a tot el sector vitivinícola i una oportunitat de negoci al mercat internacional per als cellers que siguin pioners a posar un producte de qualitat amb aquestes característiques. Els vins lliures de sulfits tenen com a mercat objectiu, els consumidors de vi en general preocupats cada dia més per un consum saludable d'aliments. Tot aquest mercat es considera potencial per a vins més saludables i que no provoquin problemes d'al·lèrgies. Per tant, l'impacte d'aquesta proposta és clar, tant a nivell territorial com sectorial. Els cellers es podran aprofitar d'una activitat demostrada mitjançant la qual podran elaborar nous productes com són els vins sense sulfurós que millorarà el seu posicionament al mercat internacional.

El projecte suposa una innovació tecnològica dins el món de l'enologia que permetrà obtenir un producte amb un alt potencial atractiu per al mercat tant nacional com internacional. Gràcies a aquest projecte els cellers catalans es consolidaran i augmentaran la seva presència al mercat vitivinícola nacional i internacional sent pioners en l'ús de la tecnologia UHPH aplicada en vins. La rellevància social i econòmica queda constatada al llarg de tota la proposta, ja que és una innovació tecnològica per al desenvolupament d'un producte alimentari d'alt valor afegit com és el vi i la indústria del qual és el motor econòmic de moltes regions de Catalunya.

Referències

Use of UHPH to Obtain Juices With Better Nutritional Quality and Healthier Wines With Low Levels of SO₂
Morata, A., Guamis, B. *Frontiers in Nutrition*, 2020, 7, 598286

White wine processing by UHPH without SO₂. Elimination of microbial populations and effect in oxidative enzymes, colloidal stability and sensory quality. Bañuelos, M.A., Loira, I., Guamis, B., Ferrer-Gallego, R., Suárez-Lepe, J.A., Morata, A. *Food Chemistry*, 2020, 332, 127417

Use of Ultra-High Pressure Homogenization processing in winemaking: Control of microbial populations in grape musts and effects in sensory quality. Loira, I., Morata, A., Bañuelos, M.A., González, C., Suárez-Lepe, J.A. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 2018, 50, pp. 50–56.

CENTRE DE RECERCA

Nom: Fundació Parc Tecnològic del Vi (VITEC)

Web: www.vitec.wine

Dades de contacte: Fundació Parc Tecnològic del Vi,
Carretera de Porrera, km.1, 43730, Falset
977.83.17.66 sergi.delamo@vitec.wine



PRESSUPOST

Pressupost total de l'activitat: 48.115,90 €

Contribució de la UE al pressupost (43% del pressupost total): 20.689,84 €

DIFUSIÓ DE L'ACTIVITAT

El projecte preveu les següents accions de difusió, amb el suport d'INNOVI:

- Difusió general del projecte a les webs de VITEC i RURALCAT.
- Redacció de 2 notes de premsa.
- Realització de 3 jornades tècniques.
- Realització d'un vídeo amb els resultats del projecte.
- Infografia i material gràfic del projecte.
- Cessió del material de difusió al repositori d'INNOVI.
- Xarxes socials de VITEC i INNOVI (Linkedin, Instagram, Twitter)

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals

Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022

