

Eco-llevat: projecte pilot de producció d'un llevat ecològic per a l'elaboració de vins escumosos

Resum

El projecte té per objectiu general produir llevats ecològics per a vins i escumosos, que permetin a les empreses diferenciar el seu producte a través de la utilització de la biodiversitat de microorganismes existents en les seves parcel·les.

En l'actualitat, la possibilitat d'utilitzar en el sector vinícola llevats autòctons, aïllats i propis de cada celler, es veu molt reduïda degut a l'elevat cost d'obtenir un cultiu microbiològic concentrat i produït en condicions òptimes. Per tant, la majoria de soques de llevat utilitzades per a l'elaboració de vins i escumosos (cava) són llevats comercials, preparats a gran escala per empreses subministradores de productes enològics. Això crea una uniformitat en el producte final ja que en moltes empreses es fan servir els mateixos llevats. A més, cal afegir que d'aquests llevats comercials, molt pocs són certificats com ecològics. En l'actualitat al mercat es troben menys de 5 soques de llevats ecològics, totes elles obtingudes en zones de fora de Catalunya.

Aquests dos fets fan que existeixi un buit en aquest sentit. Les empreses que aposten per elaborar vins i caves ecològics com a millora de la competitivitat qualitativa en el sector no poden elaborar-los amb llevats autòctons de les seves parcel·les i multiplicats amb matèria primera ecològica.

El projecte pilot innovador es proposa cobrir aquesta necessitat.

Objectius

Els objectius principals del projecte són:

- Diferenciar i personalitzar els vins i caves d'alta gama de diferents cellers mitjançant l'ús de llevats autòctons.
- Obtenir llevats ecològics de comportament conegut per a l'elaboració de vins i caves eco/bio.
- Incrementar el control sobre la fermentació.
- Millorar la concentració de llevats actius per a subministrar als cellers per a la seva aplicació industrial immediata.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Les accions que s'emprendran en el projecte són les següents:

1. Proves pilot a escala de laboratori optimitzant els medis de cultiu i paràmetres de creixement per cada soca de llevat a provar. Aquesta acció es realitzarà en bioreactors de 2L amb control de temperatura, pH, entrada d'oxigen i agitació. Es provaran diferents substrats nutritius d'origen ecològic: most pasteuritzat, most concentrat rectificat, melasses, etc. S'avaluaran combinacions de les diferents variables seguint la cinètica de creixement al llarg del temps mitjançant l'anàlisi de la població de llevats totals i viables per microscòpia i el recompte de llevats viables en medi de cultiu, a part d'altres paràmetres enològics de fermentació (poder fermentatiu, producció d'acidesa volàtil, producció de SO₂, etc.). S'escolliran les condicions més adequades en quant a nivell de població assolida i temps de producció.

2. Estudi de la conservació del cultiu en líquid. Es realitzaran experiències de la vida útil d'aquestes soques de llevat, en diferents medis i temperatures de conservació per poder establir el marge òptim entre període de producció i l'ús del cultiu al celler. S'estudiarà l'estat de la població (viabilitat) i la seva puresa al llarg del temps per poder fixar el nombre de dies màxim en què el cultiu és el 100% actiu. S'escolliran les condicions en què s'aconsegueixi la màxima vida útil.

3. Escalat de producció a 50L. Les millors condicions establertes en les accions 1 i 2 s'aplicaran a una escala més gran amb un bioreactor de 50L per obtenir poblacions de llevats suficients per a fer proves a escala de celler. Es controlaran els resultats microbiològics i enològics obtinguts en la producció d'aquests llevats, comprovant que siguin les obtingudes anteriorment a escala de laboratori.

4. Aplicació dels llevats ecològics en celler. Utilització i seguiment en cadascun dels cellers participants del grup operatiu, del llevat obtingut en les condicions anteriors. Es realitzaran elaboracions de vi i vi escumós amb la soca de llevat ecològic produïda a través de l'itinerari enològic posat a punt en aquest treball partint de mostos i vins tranquils representatius de les zones dels cellers participants. Es farà un seguiment exhaustiu de les fermentacions i s'analitzaran els vins i caves obtinguts, tant en la vessant de paràmetres enològics com sensorials.

5. Valoració final de l'itinerari de producció dels llevats ecològics. Inclourà la validació tècnica de la infraestructura i el mètode utilitzat així com l'estudi de viabilitat econòmica.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els beneficis o resultats esperats del projecte són els següents:

- Incorporació d'un llevat o més amb possible certificació ecològica: P29 (propietat de l'INCAVI) i d'alguna altra soca que es decideixi en el marc del projecte.
- Aprofundiment de la singularització dels vins.
- Incorporació d'un tret diferencial de sostenibilitat i autenticitat en els productes.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **JUVÉ & CAMPS SA**

E-mail de contacte:

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **ASSOCIACIÓ AEI INNOVI**

E-mail de contacte:

info@innovi.cat

Tipologia d'entitat:

Altres agents del sector

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **FREIXENET, SA**

E-mail de contacte:

josep.bujan@freixenet.es

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Entitat: **SEGURA VIUDAS**

E-mail de contacte:

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Entitat: **GRAMONA, S.A**

E-mail de contacte:
cava@gramona.com

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Entitat: **TORELLÓ LLOPART, S.A**

E-mail de contacte:
torello@torello.es

Tipologia d'entitat:
Indústria agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **INCAVI**

E-mail de contacte:
xoan.elorduy@gencat.cat

Tipologia d'entitat:
Centre de recerca

Entitat: **INSTITUT DE TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIA (UdG)**

E-mail de contacte:
emilio.montesinos@udg.edu

Tipologia d'entitat:
Centre de recerca

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Food quality / processing and nutrition

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Barcelona

Comarca/ques

Alt Penedès

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

Pàgina web del projecte

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Maig 2017

Data final (mes-any):

Estat actual: *En execució*

Pressupost aprovat

Pressupost total: 243.300,00 €

Finançament DARP: 100.154,70 €

Finançament UE: 75.555,30 €

Finançament propi: 67.590,00 €

Amb el finançament de:



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



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

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/96/2016, de 27 d'abril, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i es convoquen els corresponents a 2016.

Id. projecte: E+C 2016