

Desenvolupament d'un sistema d'eliminació TCA en els taps de suro a partir de l'us adsorbents i biosorbents

Resum

Actualment la fabricació de taps de suro és l'aplicació amb el valor afegit més elevat del suro com a matèria primera. El 98% de la facturació del sector surer català prové de la fabricació de taps per a vi tranquil i per a vi escumós. Factura prop de 230 milions d'euros amb un nivell d'exportació al voltant del 50% i ocupa més de 1.200 treballadors.

Tot i ser un producte d'elevada qualitat, existeix el repte de l'eliminació de desviacions sensorials per aconseguir amb les exigències dels cellers i fer front a l'amenaça dels taps alternatius. Aquestes alternatives als taps de suro s'han consolidat al mercat, en bona part degut a la controvèrsia generada al voltant de la presència dels haloanisols (com el TCA) i altres compostos volàtils que poden estar presents en el suro i que afecten el bouquet final del vi. Aquest fet obliga el sector surer a disposar de tecnologies per a la detecció i/o eliminació d'aquests compostos aromàtics.

Actualment, hi ha sistemes d'eliminació d'aromes en el mercat però estan destinats principalment a granulats de suro, no taps, donat que són sistemes d'eliminació "agressius" que poden afectar l'estructura cel·lular del material.

El sistema que es proposa es basa en l'ús d'adsorbents i biosorbents amb l'objectiu de retenir els aromes extrets en els diferents estadis de producció dels taps.

La innovació que s'esdevé en el projecte té un impacte a nivell de productivitat i a nivell de sostenibilitat, a nivell territorial i del sector surer-vitivínicola.

Objectius

L'objectiu del projecte és el desenvolupament d'un sistema innovador d'eliminació d'aromes en taps de suro que es basa en la combinació de diferents materials adsorbents i biosorbents. La consecució d'aquest objectiu permetrà augmentar la competitivitat de les empreses sureres, potenciant l'ús de productes naturals i renovables com són els taps de suro, i fer front a la competència dels taps alternatius, reduint el problema de les aromes associades als taps de suro.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

ACCIÓ 1. Avaluació de l'efectivitat de diferents adsorbents i biosorbents.

ACCIÓ 2. Selecció dels processos dins de la producció de taps de suro on s'aplicarà el sistema d'eliminació. Un procés per a cada empresa.

ACCIÓ 3. Disseny i fabricació del sistema d'eliminació. Aquesta acció depèn dels materials seleccionats en l'acció 1 i els processos seleccionats en l'acció 2.

ACCIÓ 4. Seguiment del sistema d'eliminació i valoració de les millors condicions d'eliminació de compostos volàtils de les mostres de suro. Creació d'un protocol de funcionament del prototip.

ACCIÓ 5. Divulgació dels resultats.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els resultats que s'esperen obtenir del projecte són dos sistemes d'eliminació d'aromes, un per al procés de fabricació de taps de suro natural i un altre pel procés de fabricació de taps de suro aglomerat amb dos discos per a vi escumós, que redueixen la presència d'aromes en el producte final.

A la finalització del projecte, els sistemes estaran en funcionament i s'haurà validat la seva efectivitat. La utilització d'aquests sistemes permetrà la modernització de part del procés de producció.

El projecte planteja optimitzar els processos vigents de reducció d'aromes aplicant un sistema de captura dels aromes que s'extreuen per les tecnologies existents. Aquest sistema de captura es basa en compostos adsorbents amb major afinitat pels aromes que no pas el suro, permetent un increment de l'eliminació sense implicar grans canvis en els sistemes que actualment disposen les empreses. El resultat del projecte és el desenvolupament d'un sistema innovador d'eliminació d'aromes presents en els taps de suro en base adsorbents i biosorbents, flexible i, per tant, aplicable als processos de producció de les empreses que participen en el projecte.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **FRANCISCO OLLER, SA**

E-mail de contacte:
jpuig@ollerfco.com

Tipologia d'entitat:

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **INSTITUT CATALÀ DEL SURO**

E-mail de contacte:
ahereu@icsuro.com

Tipologia d'entitat:
Administració

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **DE MARIA TAPS, SL**

E-mail de contacte:
alicia@demariataps.com

Tipologia d'entitat:

Entitat: **J.VIGAS,SA**

E-mail de contacte:
teresa@jvigas.com

Tipologia d'entitat:

Entitat: **JUAN COSTA QUER, SA**

E-mail de contacte:
cq@costaquer.com

Tipologia d'entitat:

Entitat: **Tapones y Especialidades del Corcho, SA**

E-mail de contacte:
dir@tesa-cork.com

Tipologia d'entitat:

Altres membres del Grup Operatiu

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Food quality / processing and nutrition
Supply chain, marketing and consumpt
Waste, by-products and residues man

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Girona

Comarca/ques

Gironès

Baix Empordà

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

El pla de divulgació es durà a terme a l'inici del projecte per informar al públic de l'ajut, al llarg del projecte per anar posant en comú els avenços de la part tècnica i al final del projecte. En els tres casos es farà en diferents nivells:

1. Portal web de les empreses participants i del centre de recerca. En el cas del centre de recerca (www.icsuro.com) es farà difusió per mitjà de notícies publicades al portal web del centre.
 2. La difusió dels objectius i dels resultats que vulguin compartir les empreses de l'ajut es farà a través de diferents canals propis:
 - Xarxes socials. Els objectius i resultats més destacats i d'interès general es publicaran a les xarxes socials.
 - Butlletí divulgatiu electrònic. Es publicarà, com a mínim, dos articles divulgatius sobre el projecte que respectaran la privacitat de les empreses, escrit pels mateixos investigadors.
 - Placa informativa. En el punt del procés on es posaran els prototips es col·locarà una placa informativa on s'exposarà una breu descripció del sistema i del seu ús.
 4. Jornades i seminaris. Al llarg de la realització del projecte es preveu la realització d'un seminari tècnic.
 5. Article tècnic. A final de l'experiència es publicarà un article tècnic en una revista agrícola.
 6. Jornada tècnica. Aproximadament a la finalització del projecte es farà una jornada tècnica on es presentaran els prototips i els resultats obtinguts. A l'igual que les accions de divulgació, la jornada anirà adreçada als tècnics de les empreses sureres, cellers i altres empreses agroalimentàries amb problemes de contaminacions amb aromes.
- El contingut de totes les accions de divulgació serà parlat i consensuat prèviament per tots els participants del projecte.

Pàgina web del projecte

www.icsuro.com

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Juny 2018
Data final (mes-any):
Estat actual: *En execució*

Pressupost aprovat

Pressupost total:	140.980,00 €
<i>Finançament DARP:</i>	57.615,60 €
<i>Finançament UE:</i>	43.464,40 €
<i>Finançament propi:</i>	39.900,00 €

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/133/2017, de 21 de juny, 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.
Resolució ARP/1868/2017, de 20 de juliol, per la qual es convoquen els ajuts corresponents a l'any 2017.*

Id. projecte: 042_2017