

Evolució de la permeabilitat a llarg de les diferents condicions de fabricació dels taps de suro. Efecte d'aquest paràmetre en el vi tranquil i escumós.

Resum

Una de les variables més importants que afecten a l'evolució del vi a l'ampolla és l'aportació d'oxigen del tapament; el que s'anomena permeabilitat a l'oxigen (Oxygen Transference Rate).

Actualment es coneix que els taps de suro tenen una avantatge respecte els taps alternatius en aquest aspecte degut a la seva matriu vegetal. Els taps de suro permeten en una entrada d'oxigen a l'ampolla progressiva al llarg del temps, evitant els processos d'oxidació i reducció característics d'alguns taps alternatius. El projecte consisteix en determinar les variables en el procés productiu dels taps de suro que afecten a la permeabilitat a l'oxigen i disposar d'informació per, eventualment, poder modificar el procediment productiu per ajustar el valor de permeabilitat dels taps segons els valors convinguts per a cada tipus de vi.

Objectius

1. Avaluació de la permeabilitat a l'oxigen al llarg del procés de producció.
2. Aplicació de mesures de control a partir dels valors obtinguts en el punt 1.
3. Valoració de l'efecte del valor de permeabilitat a l'oxigen en el vi.
4. Promoure l'elaboració d'un catàleg de taps de suro amb diferents permeabilitats i les seves implicacions en l'evolució del vi.
5. Impulsar les relacions entre el sector surer i vitivinícola.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

ACCIÓ 1. Redacció d'un protocol de mesura de la permeabilitat a l'oxigen per a taps de suro.

ACCIÓ 2. Control de la permeabilitat a l'oxigen al llarg del procés de producció.

ACCIÓ 3. Avaluació dels valors de la permeabilitat en el vi.

ACCIÓ 4. Redacció d'un protocol de pautes de fabricació de taps de suro per a obtenir diferents valors de permeabilitat.

ACCIÓ 5. Difusió.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els resultats que s'esperen obtenir del projecte és l'obtenció d'un mètode innovador per a la mesura de la permeabilitat dels taps de suro al llarg de tot el procés de fabricació. Aquest protocol permetrà a les empreses sureres poder fer modificacions en el seu procés de producció amb la finalitat d'obtenir productes amb diferents valors, i adaptar-se així a les demandes del mercat. Igualment, les empreses podran subministrar productes més homogenis pel que fa a aquesta propietat podent competir amb els tapaments alternatius.

Igualment, s'espera definir uns valors de permeabilitat òptims pel vi, impulsant les relacions entre empresa surera i vitivinícola i donar més arguments sobre els beneficis dels tapaments de suro respecte els tapaments alternatius.

Actualment, existeixen varies metodologies per determinar l'OTR, ja sigui a partir de la mesura del potencial d'oxidació-reducció, la mesura de l'oxigen dissolt per sonda polarogràfica i la mesura de la composició del gas a l'espai del cap d'un flascó mitjançant cromatografia de gasos. El problema

d'aquestes tècniques és que són destructives: no permeten fer l'anàlisi sense comprometre el segell del tancament i per tant, no permeten fer un seguiment al llarg de la maduració del vi.

Un cop es disposi de la metodologia, el projecte planteja mesurar l'OTR i TPO de diferents tipus de taps i diferents condicions del procés de fabricació. En el cas dels taps de suro per a vi tranquil es tindrà en compte el tipus de tractament superficial que s'aplica i les classes visuals. En el cas dels taps de suro per vi escumós es tindran en compte diferents qualitats de discs i dels mànecs. A més a més, es realitzarà un estudi dels paràmetres físico-químics del vi abans i després de l'embotellament per tal de veure l'efecte dels valors d'OTR i TPO sobre la qualitat del vi. Els resultats de l'estudi permetran conèixer millor el material i les seves propietats.

Igualment, un dels objectius del projecte és la valoració de l'efecte del valor de permeabilitat a l'oxigen en el vi ja que, actualment, no s'han definit uns valors de permeabilitat a l'oxigen òptims per garantir la qualitat final del vi.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **J. VIGAS, S.A.**

E-mail de contacte:
teresa@jvigas.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **Institut Català del Suro**

E-mail de contacte:
pjove@icsuro.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **Francisco Oller, S.A.**

E-mail de contacte:
jrosello@ollerfco.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Entitat: **Manuel Serra, S.A.**

E-mail de contacte:
dpto.tecnico@manuelterra.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Entitat: **Tapones y Especialidades del Corcho, S.A.**

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

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Farming / forestry competitiveness and
Food quality / processing and nutrition
General
Supply chain, marketing and consumpt

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Girona

Comarca/ques

Gironès

Baix Empordà

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

El pla de divulgació començarà 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.
- 2.2. 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, principalment al compte del centre de recerca.
 - 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
3. Jornades i seminaris. Al llarg de la realització del projecte es preveu la realització d'un seminari tècnic.
4. Article tècnic. A final de l'experiència es publicarà un article tècnic en una revista agrícola.

Aproximadament a la finalització del projecte es farà una jornada tècnica on es presentaran els prototips i els resultats obtinguts. Al 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.

Pàgina web del projecte

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: 119.016,08 €

Finançament DARP: 48.357,86 €

Finançament UE: 36.480,49 €

Finançament propi: 34.177,73 €

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: 043_2017