

Proyecto piloto para la determinación de la evolución de la permeabilidad al oxígeno, a lo largo de las diferentes condiciones de fabricación, de los tapones de corcho y el efecto de este parámetro en el vino tranquilo y espumoso.

Resumen

Una de las variables más importantes que afectan a la evolución del vino en la botella es el aporte de oxígeno del taponamiento; lo que se llama permeabilidad al oxígeno (Oxígeno Transference Rate). Actualmente se conoce que los tapones de corcho tienen una ventaja respecto a los tapones alternativos en este aspecto debido a su matriz vegetal. Los tapones de corcho permiten una entrada de oxígeno en la botella progresiva a lo largo del tiempo, evitando los procesos de oxidación y reducción característicos de algunos tapones alternativos. El proyecto consiste en determinar las variables en el proceso productivo de los tapones de corcho que afectan a la permeabilidad al oxígeno y disponer de información para, eventualmente, poder modificar el procedimiento productivo para ajustar el valor de permeabilidad de los tapones según los valores convenidos para cada tipo de vino.

Objetivos

1. Evaluación de la permeabilidad al oxígeno a lo largo del proceso de producción.
2. Aplicación de medidas de control a partir de los valores obtenidos en el punto 1.
3. Valoración del efecto del valor de permeabilidad al oxígeno en el vino.
4. Promover la elaboración de un catálogo de tapones de corcho con diferentes permeabilidades y sus implicaciones en la evolución del vino.
5. Impulsar las relaciones entre el sector corchero y vitivinícola.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

ACCIÓN 1. Redacción de un protocolo de medida de la permeabilidad al oxígeno para tapones de corcho.

ACCIÓN 2. Control de la permeabilidad al oxígeno a lo largo del proceso de producción.

ACCIÓN 3. Evaluación de los valores de la permeabilidad en el vino.

ACCIÓN 4. Redacción de un protocolo de pautas de fabricación de tapones de corcho para obtener diferentes valores de permeabilidad.

ACCIÓN 5. Difusión.

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Los resultados que se esperan obtener del proyecto es la obtención de un método innovador para la medida de la permeabilidad de los tapones de corcho a lo largo de todo el proceso de fabricación. Este protocolo permitirá a las empresas corcheras poder hacer modificaciones en su proceso de producción con el fin de obtener productos con diferentes valores, y adaptarse así a las demandas del mercado. Igualmente, las empresas podrán suministrar productos más homogéneos en cuanto esta propiedad puede competir con los cierres alternativos.

Igualmente, se espera definir unos valores de permeabilidad óptimos para el vino, impulsando las relaciones entre empresa corchera y vitivinícola y dar más argumentos sobre los beneficios de los cierres de corcho respecto los cierres alternativos.

Actualmente, existen varias metodologías para determinar la OTR, ya sea a partir de la medida del potencial de oxidación-reducción, la medida del oxígeno disuelto por sonda polarográfica y la medida de la composición del gas en el espacio de la cabeza de un frasco mediante cromatografía de gases. El problema de estas técnicas es que son destructivas: no permiten hacer el análisis sin comprometer el sello del cierre y por tanto, no permiten hacer un seguimiento a lo largo de la maduración del vino. Una vez se disponga de la metodología, el proyecto plantea medir la OTR y TPO de diferentes tipos de tapones y diferentes condiciones del proceso de fabricación. En el caso de los tapones de corcho para vino tranquilo se tendrá en cuenta el tipo de tratamiento superficial que se aplica y las clases visuales. En el caso de los tapones de corcho para vino espumoso se tendrán en cuenta diferentes calidades de discos y de los mangos. Además, se realizará un estudio de los parámetros físico-químicos del vino antes y después del embotellado para ver el efecto de los valores de OTR y TPO sobre la calidad del vino. Los resultados del estudio permitirán conocer mejor el material y sus propiedades. Igualmente, uno de los objetivos del proyecto es la valoración del efecto del valor de permeabilidad al oxígeno en el vino ya que, actualmente, no se han definido unos valores de permeabilidad al oxígeno óptimos para garantizar la calidad final del vino.

Líder del Grupo Operativo

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

E-mail de contacte:
teresa@jvigas.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grupo Operativo

Entitat: **Institut Català del Suro**

E-mail de contacte:
pjove@icsuro.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

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

Otros miembros del Grupo Operativo

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Farming / forestry competitiveness and
Food quality / processing and nutrition
General

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Província/s

Girona

Comarca/s

Gironès

Baix Empordà

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

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.

Página web del proyecto

Otra información del proyecto

Fechas del proyecto

Fecha inicio (mes-año): Junio 2018
Fecha final (mes-año):
Estado actual: *En ejecución*

Presupuesto aprobado

Presupuesto total:	119.016,08 €
<i>Financiación DARP:</i>	48.357,86 €
<i>Financiación UE:</i>	36.480,49 €
<i>Financiación propia:</i>	34.177,73 €

Con la financiación de:



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



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

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos. Resolución ARP/1868/2017, de 20 de julio, por la que se convocan las ayudas

Id. proyecto: 043_2017