Informe de cobertura de medios de comunicación

Lanzamiento del proyecto UHPH4wine

Junio de 2023

PROYECTO CPP2021 - 009030 financiado por:

ÍNDICE

- ENVÍO NOTA DE PRENSA
- RESULTADOS OBTENIDOS
- CLIPPING DE PRENSA

- ENVÍO DE NOTA DE PRENSA

Para comunicar el lanzamiento del proyecto de I+D UHPH4wine se elaboró la siguiente nota de prensa que, también, se envió a agencias de noticias, medios locales (gallegos, catalanes y gaditanos) y sectoriales (agroalimentarios, innovación y vitivinícolas) el pasado 14 de junio.

NOTA DE PRENSA

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

- **UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas**
- **González Byass lidera esta iniciativa, en la que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)**
- **Cuenta con el apoyo financiero de la Agencia Estatal de Investigación (Ministerio de Ciencia e Innovación) mediante fondos Next Generation**

Madrid, 14 de junio de 2023- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Interés y objetivos

El objetivo general de UHPH4wine es validar la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización desarrollada por la empresa de base tecnológica Ypsicon, e implementada para el proyecto por VITEC, el cual dispondrá en sus instalaciones de un prototipo de esta tecnología con un rendimiento de 150 l/h. La validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva (verdejo, albariño y palomino fino, entre otras) suministrados por González Byass y Adegas Valmiñor, permitirá su uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido, siendo sumamente interesante para el sector enológico por tres razones fundamentales. En primer lugar, porque plantea una solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso para la conservación de los vinos; en segundo, porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino que se producen en muchas bodegas españolas; y, finalmente, porque plantea la posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino, evitando su total supeditación a la vendimia al poder gestionar los mostos una vez tratados y proceder a su vinificación según demanda.

Para lograr este objetivo principal, es necesario adquirir, combinar, configurar y emplear conocimientos científicos y tecnológicos ya existentes, generados en fases anteriores a la presente validación, contando para ello con la participación de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Biociencias. En este sentido, UHPH4wine también plantea una serie de objetivos específicos, entre los que destaca la elaboración de vinos más saludables y de alta calidad, eliminando los sulfitos mediante el tratamiento de mosto y vino con UHPH, o la mejora significativa del periodo óptimo de consumo de vinos de crianza biológica tras el embotellado.

ACERCA DE UHPH4WINE

UHPH4wine es un proyecto de colaboración público-privada que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos y vinos de distintas variedades de uva, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido.

González Byass lidera esta iniciativa en la que, también, participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924 €, financiados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación y por la Unión Europea, mediante fondos Next Generation EU y en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

- RESULTADOS OBTENIDOS

  - Se han obtenido 11 impactos en medios de comunicación sectoriales, en los que se ha tratado con rigor la información sobre el lanzamiento del proyecto UHPH4wine.

  - Se han logrado unos resultados satisfactorios con cobertura en los medios sectoriales Semana Vitivinícola, Vinetur, El Vinícola, El Correo del Vino (ediciones impresa y digital), Mundo Vino, Indisa, Agronews Castilla y León, Alimarket y Tecnoalimen.

  - Principales mensajes transmitidos:
    - UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas
    - González Byass lidera esta iniciativa, en la que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)
    - Cuenta con el apoyo financiero de la Agencia Estatal de Investigación (Ministerio de Ciencia e Innovación) mediante fondos Next Generation

  - Medios en los que se ha obtenido cobertura:
    - Medios vitivinícolas: Semana Vitivinícola, Vinetur, El Vinícola, El Correo del Vino (ediciones impresa y digital) y Mundo Vino.
    - Medios agroalimentarios: Indisa, Agronews Castilla y León, Alimarket y Tecnoalimen.

  - Titulares obtenidos:
    - Nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad evitando el daño térmico
    - Una nueva tecnología promete vinos de alta calidad sin aditivos
    - UHPH, la nueva tecnología que puede revolucionar el mundo del vino
    - Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad
    - UHPH4Wine, una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad
    - Un proyecto validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

- CLIPPING DE PRENSA

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

(14 de junio, 2023)

Nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad evitando el daño térmico

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología, recientemente aprobada por la Organización Internacional de la Viña y Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

El grupo González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

La iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), Innovi (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

vinetur
LA REVISTA DIGITAL DEL VINO

Una nueva tecnología promete vinos de alta calidad sin aditivos

Una alianza estratégica público-privada, denominada UHPH4wine, ha iniciado su andadura con el objetivo de explorar y validar una tecnología emergente, la Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH), que se presenta como un método revolucionario en la producción de mostos y vinos. Esta tecnología, que cuenta con la aprobación de la Organización Internacional del Vino (OIV), tiene el potencial de esterilizar y homogeneizar mostos y vinos de manera simultánea, lo que podría llevar a la conservación de estos productos sin la necesidad de aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de sus características organolépticas.

La empresa González Byass encabeza esta colaboración, en la que también están involucradas Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). El proyecto ha sido dotado con un presupuesto de 765.924 euros, aportados conjuntamente por la Agencia Estatal de Investigación (AEI), perteneciente al Ministerio de Ciencia e Innovación, y fondos provenientes de Next Generation EU, dentro del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Cabe mencionar que la iniciativa UHPH4wine ha recibido el respaldo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català), y la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

elvinícola.es

UHPH, la nueva tecnología que puede revolucionar el mundo del vino

Ya es oficial. Los trabajos para desarrollar la tecnología **Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH),** han arrancado con la colaboración público-privada **UHPH4Wine**, que tiene como principal prioridad conseguir estudiar y validar esta nueva tecnología que ya ha sido aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV). Esta tecnología permitiría esterilizar y homogeneizar al mismo tiempo los mostos y vinos, siendo una posible alternativa para lograr la conservación de estos sin aditivos.

En el proyecto, que está liderado por el grupo **González Byass,** participan **Adegas Valmiñor y el Centro Tecnológico del Vino (VITEC).** Con un presupuesto de casi 766.000€, UHPH4Wine cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain. El proyecto arrancó con el objetivo de apostar por la elaboración de vinos con el máximo estándar de calidad y seguridad alimentaria posible y esto es lo que se conseguiría con la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización, ya que esta permitiría reducir el uso de conservantes como el dióxido de azufre.

Su uso en el sector vitivinícola **puede revolucionar al sector** por estos tres motivos: porque se plantea una solución factible para la eliminación del uso de sulfuroso para conservar vinos; porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mostos y vinos existente en muchísimas bodegas de nuestro país: y porque la elaboración del vino podría verse desestacionalizada al poder gestionar los mostos según demanda.

El proyecto tratará de conseguir validar esta tecnología para usarla en nuevos procesos y usos vínicos de alto valor añadido, ya que UHPH4Wine también plantea la elaboración de vinos más saludables y de alta calidad al eliminar los sulfitos a través del tratamiento de mosto y vino con UHPH, así como la mejora del periodo óptimo de consumo de vinos de crianza biológica tras el embotellado.

Habrá que seguir muy de cerca la evolución de esta tecnología desarrollada por la empresa Ypsicon, ubicada en Barcelona, e implementada por VITEC.

EL CORREO DEL VINO
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas
González Byass lidera esta iniciativa, en la que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)
Cuenta con el apoyo financiero de la Agencia Estatal de Investigación (Ministerio de Ciencia e Innovación) mediante fondos Next Generation

Madrid, 14 de junio de 2023- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales

tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Interés y objetivos

El objetivo general de UHPH4wine es validar la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización desarrollada por la empresa de base tecnológica Ypsicon, e implementada para el proyecto por VITEC, el cual dispondrá en sus instalaciones de un prototipo de esta tecnología con un rendimiento de 150 l/h. La validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva (verdejo, albariño y palomino fino, entre otras) suministrados por González Byass y Adegas Valmiñor, permitirá su uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido, siendo sumamente interesante para el sector enológico por tres razones fundamentales. En primer lugar, porque plantea una solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso para la conservación de los vinos; en segundo, porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino que se producen en muchas bodegas españolas; y, finalmente, porque plantea la posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino, evitando su total supeditación a la vendimia al poder gestionar los mostos una vez tratados y proceder a su vinificación según demanda.

El Correo del Vino

EL CORREO DEL VINO

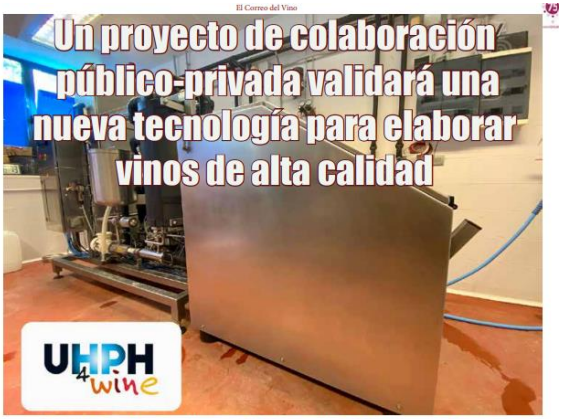
• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

LA REVISTA DIARIA DEL VINO ESPAÑOL

NÚMERO 4.965 FUNDADO EN 1947- 76 AÑOS FECHA, 15 DE JUNIO DE 2023

El Correo del Vino

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad



UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas

González Byass lidera esta iniciativa, en la que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)

Cuenta con el apoyo financiero de la Agencia Estatal de Investigación (Ministerio de Ciencia e Innovación) mediante fondos Next Generation

Madrid, 14 de junio de 2023- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Interés y objetivos

El objetivo general de UHPH4wine es validar la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización desarrollada por la empresa de base tecnológica Ypsicon, e implementada para el proyecto por VITEC, el cual dispondrá en sus instalaciones de un prototipo de esta tecnología con un rendimiento de 150 l/h. La validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva (verdejo, albariño y palomino fino, entre otras) suministrados por González Byass y Adegas Valmiñor, permitirá su uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido, siendo sumamente interesante para el sector enológico por tres razones fundamentales. En primer lugar, porque plantea una solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso para la conservación de los vinos; en segundo, porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino que se producen en muchas bodegas españolas; y, finalmente, porque plantea la posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino, evitando su total supeditación a la vendimia al poder gestionar los mostos una vez tratados y proceder a su vinificación según demanda.

El Correo del Vino

Para lograr este objetivo principal, es necesario adquirir, combinar, configurar y emplear conocimientos científicos y tecnológicos ya existentes, generados en fases anteriores a la presente validación, contando para ello con la participación de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Biociencias. En este sentido, UHPH4wine también plantea una serie de objetivos específicos, entre los que destaca la elaboración de vinos más saludables y de alta calidad, eliminando los sulfitos mediante el tratamiento de mosto y vino con UHPH, o la mejora significativa del periodo óptimo de consumo de vinos de crianza biológica tras el embotellado.

ACERCA DE UHPH4WINE

UHPH4wine es un proyecto de colaboración público-privada que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos y vinos de distintas variedades de uva, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido.

González Byass lidera esta iniciativa en la que, también, participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924 €, financiados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación y por la Unión Europea, mediante fondos Next Generation EU y en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Mundo Vino

Un espacio para compartir nuestra pasión por el vino.

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

- **UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas**
- **González Byass lidera esta iniciativa, en la que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)**
- **Cuenta con el apoyo financiero de la Agencia Estatal de Investigación (Ministerio de Ciencia e Innovación) mediante fondos Next Generation**

Madrid, 14 de junio de 2023- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

AL DÍA 14 de junio de 2023

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Interés y objetivos

El objetivo general de UHPH4wine es validar la tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización desarrollada por la empresa de base tecnológica Ypsicon, e implementada para el proyecto por VITEC, el cual dispondrá en sus instalaciones de un prototipo de esta tecnología con un rendimiento de 150 l/h. La validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva (verdejo, albariño y palomino fino, entre otras) suministrados por González Byass y Adegas Valmiñor, permitirá su uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido, siendo sumamente interesante para el sector enológico por tres razones fundamentales. En primer lugar, porque plantea una solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso para la conservación de los vinos; en segundo, porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino que se producen en muchas bodegas españolas; y, finalmente, porque plantea la posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino, evitando su total

AGRONEWS CASTILLA Y LEÓN

Un proyecto de colaboración público-privada validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

- ***UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas***

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Alimarket
Cuestión de confianza

UHPH4Wine, una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del **proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos,** generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido.

Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y vinos, por lo que se plantea como una **alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.**

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). **UHPH4wine cuenta con un presupuesto de casi 766.000 €,** cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

Detalles del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

TECNOALIMEN

Un proyecto validará una nueva tecnología para elaborar vinos de alta calidad

UHPH4wine plantea esta tecnología como una alternativa viable para conservar vinos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo del proyecto de colaboración público-privada UHPH4wine, que tiene por objetivo estudiar y validar una nueva **tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH)** para aplicarla en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido. Esta tecnología recientemente aprobada por la Organización Internacional del Vino (OIV), permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos, por lo que se plantea como una alternativa viable para lograr la conservación de estos sin aditivos, evitando el daño térmico y la pérdida de propiedades organolépticas.

González Byass lidera este proyecto de colaboración público-privada, en el que también participan Adegas Valmiñor y VITEC (Centro Tecnológico del Vino). UHPH4wine cuenta con un presupuesto de 765.924€, cofinanciados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia e Innovación con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

También cabe destacar que la iniciativa cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), INNOVI (Clúster Vitivinícola Català) y de la Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.

El origen del proyecto

Actualmente, una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, precisamente, esa inclinación del consumidor hacia productos que cumplan con un elevado estándar de calidad y seguridad alimentaria. En este sentido, cabe señalar que, pese a que generalmente, el dióxido de azufre ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante más utilizado en la elaboración del vino, las legislaciones vinícolas actuales tienden a limitar su uso por cuestiones medioambientales y ante el posible efecto adverso en la salud humana.

A esta circunstancia se suma el factor de enorme estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos. El momento de la vendimia, el temprano comienzo de la fermentación y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una rápida actuación por parte de las bodegas para asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Interés y objetivos

El objetivo general de **UHPH4wine** es validar la **tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización** desarrollada por la empresa de base tecnológica Ypsicon, e implementada para el proyecto por VITEC, el cual dispondrá en sus instalaciones de un prototipo de esta tecnología con un rendimiento de 150 l/h. La validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva (verdejo, albariño y palomino fino, entre otras) suministrados por González Byass y Adegas Valmiñor, permitirá su uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido, siendo sumamente interesante para el sector enológico por tres razones fundamentales. En primer lugar, porque plantea una solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso para la conservación de los vinos; en segundo, porque ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino que se producen en muchas bodegas españolas; y, finalmente, porque plantea la posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino, evitando su total supeditación a la vendimia al poder gestionar los mostos una vez tratados y proceder a su vinificación según demanda.

tecnovino

Actualidad

Un proyecto estudia una revolucionaria tecnología para elaborar vinos de alta calidad sin aditivos

Junio, 2023

El proyecto UHPH4wine tiene como objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH). Ésta se aplicará en la producción de mostos, mostos concentrados y vinos, generando nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido.

Esta nueva tecnología para la elaboración de vinos de alta calidad, que ha sido aprobada por la **Organización Internacional del Vino (OIV)**, permitiría esterilizar y homogeneizar simultáneamente los mostos y/o vinos. De modo que, se plantea como una alternativa viable para lograr la **conservación de vinos sin aditivos**, **evitando** el **daño térmico** y la **pérdida de propiedades organolépticas.**

UHPH4wine, tiene como objetivo estudiar y validar una nueva tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización (UHPH) que permita conservar los vinos sin aditivos

Origen del proyecto

Una de las principales motivaciones de cambio en el sector vitivinícola es, la **preferencia** por parte del **consumidor** en cuanto a los **productos** de **calidad y** que estos evidencien una **seguridad alimentaria**. Cabe destacar que, en la elaboración de vino, el **dióxido de azufre** ha sido el antiséptico, desinfectante y conservante **más utilizado**. No obstante, las **legislaciones vinícolas** actuales **restringen su uso por motivos medioambientales y relacionados con la salud**.

A esto se le suma el factor de enorme **estacionalidad que condiciona la producción de vinos y derivados vínicos**. El **momento de la vendimia**, el **temprano comienzo de la fermentación** y los cambios que ello producen en los mostos, exigen una **rápida actuación por parte de las bodegas**. Esto se hace con el fin de asegurar productos de calidad, al tiempo que necesitan dar salida a una considerable cantidad de mostos y vinos.

Objetivos y uso en nuevos procesos

UHPH4wine tiene como objetivo validar la **tecnología de Ultra Alta Presión de Homogeneización** desarrollada por la empresa de base tecnológica **Ypsicon**, e implementada para el proyecto por **VITEC**.

La **validación de la tecnología con dicho prototipo en mostos y vinos de distintas variedades de uva** (verdejo, albariño y palomino fino…) suministrados por **González Byass** y **Adegas Valmiñor**, permitirá su **uso en nuevos procesos y productos vínicos de alto valor añadido**. Esto será de interés para el sector enológico por tres razones fundamentales:

- Porque plantea vinos sin aditivos con una **solución viable para la eliminación del uso de sulfuroso** para la conservación de los mismos.
- Porque **ofrece alternativas de aprovechamiento de los excedentes de mosto y vino** que se producen en muchas bodegas españolas.
- Porque plantea la **posibilidad de desestacionalizar la elaboración del vino**, evitando su total supeditación a la vendimia al **poder gestionar los mostos una vez tratados y proceder a su vinificación según demanda**.

Para lograr este objetivo, es necesario adquirir, combinar y emplear **conocimientos científicos** y **tecnológicos** ya existentes generados en fases anteriores a la validación, contando para ello, con la participación de la **Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Biociencias**.

En este sentido, **UHPH4wine** también plantea una serie de objetivos específicos, entre los que destaca la **elaboración de vinos más saludables y de alta calidad**, **eliminando los sulfitos** mediante el tratamiento de mosto y vino con UHPH, o la **mejora significativa del periodo óptimo de consumo de vinos de crianza biológica tras el embotellado**.

González Byass es quien **lidera** este **proyecto de colaboración**, en el que **también** participan **Adegas Valmiñor** y **VITEC** (Centro Tecnológico del vino). Igualmente, la iniciativa cuenta con el apoyo de la **Plataforma Tecnológica del Vino de España (PTV)**, la **Federación Española del Vino (FEV)**, **INNOVI (Clúster Vitivinícola Català)** y la **Plataforma Tecnológica Food For Life-Spain.**

El proyecto cuenta con un **presupuesto de 765.924 €**, financiados por la **Agencia Estatal de Investigación (AEI)** del **Ministerio de Ciencia e Innovación (MCIN)** y por la **Unión Europea**, mediante fondos **Next Generation EU**, en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.