

Vinos y bebidas alcohólicas

La elaboración de vinos y bebidas alcohólicas es un sector productivo donde las innovaciones en proceso y producto son especialmente importantes para la diferenciación. Conscientes de esto, los Investigadores del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València centramos nuestros esfuerzos en el desarrollo de tecnología aplicada que contribuya a la mejora de la calidad y eficiencia para la producción, abarcando tanto viticultura como procesos industriales de transformación.

Ejemplos de aplicaciones

- Determinación de la influencia de los parámetros de producción sobre la calidad aromática y polifenólica de uva y vino.
- Mejoras en el proceso y producto mediante el uso de nuevas cepas de levaduras y bacterias.
- Mejora de la estabilización del vino.
- Evaluación de la influencia de chips procedentes de distintas maderas en el proceso vinificación sobre la calidad del producto final.
- Estudio de coadyuvantes de la fermentación del cava.

Descripción

España es, a nivel mundial, el país con mayor superficie de viñedo y el mayor exportador en términos de volumen. Sin embargo, el balance económico frente a nuestros competidores y el consumo económico es menor del deseado. La innovación y la apuesta por la calidad son dos factores fundamentales para afrontar los retos del sector. En este sentido, desde el IIAD contamos con una amplia experiencia en la mejora de la calidad y eficiencia para la producción vitivinícola, abarcando tanto viticultura como procesos industriales de transformación. Nuestros conocimientos y capacidades se extienden también a la producción de cerveza y bebidas alcohólicas.

A parte de apoyar a las empresas en aspectos tecnológicos, como estudios para la mejora de proceso y escalado, y de control de calidad, con análisis convencionales, HPLC, cromatografía de gases o espectrofotometría entre otros, los investigadores del IIAD centramos nuestros esfuerzos en el desarrollo de estudios científicos e innovaciones orientadas a resolver las principales demandas del sector, entre las que destacan:

- Estudio de las variables de producción (riego, poda, inclinación de la espaldera, salinidad del agua, fertilización, tratamientos sanitarios, etc.) y cómo afectan a la calidad aromática y polifenólica de diferentes variedades de uva y el vino.
- Procesos industriales de vinificación más innovadores y eficientes: mejoras en la cinética de fermentación; selección y validación de nuevas cepas de levaduras y bacterias; aplicación de nuevos compuestos para la estabilización del vino (proteínas vegetales, productos para estabilización tartárica, antisépticos, etc.); sistemas para control de la evolución del color; determinación de la influencia de los materiales de los recipientes de vinificación en el proceso; mejoras de proceso en la producción de cava; caracterización sensorial y su correlación con la composición química; etc.
- Mejora de procesos e innovación en producto en la elaboración de cervezas y bebidas alcohólicas.

Ventajas de la oferta

- ✓ Capacidad de abarcar todo el proceso de producción: desde la cepa a la copa.
- ✓ Colaboración con instituciones de investigación agraria tales como IVIA, CEBAS-CSIC, Universidad de Valencia, etc.
- ✓ Diseño de procesos de vinificación a medida y capacidad de escalado. Micro-vinificaciones en diferentes tamaños desde pocos litros hasta planta piloto. Estudios de envejecimiento en barrica en nave climatizada.



Contacto

Email: iad@upv.es

Dirección:
Instituto de Ingeniería
de Alimentos para el
Desarrollo (IIAD)
Universitat Politècnica
de València
Camino de Vera s/n
Edificio 8E, bloque F
(cubo morado), 3ra pl.
46022 – València

Web: www.iad.upv.es