

## Vinos y bebidas alcohólicas

La elaboración de vinos y bebidas alcohólicas es un entorno productivo donde las innovaciones en proceso y producto son especialmente importantes para la diferenciación. Conscientes de esto, los Investigadores del Grupo de Vinos del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València centran sus 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.

### Equipo Investigador

José Luis Aleixandre  
Inmaculada Álvarez  
María José Esparza  
Victoria Lizama

### Aplicaciones

- Determinación de la influencia de los parámetros de producción sobre la calidad aromática y polifenólica de uva y vino.
- Mejoras en proceso y producto mediante el uso de nuevas cepas de levaduras y bacterias.
- Mejora de la estabilización del vino.
- Determinación de la influencia de los materiales empleados el proceso vinificación sobre la calidad del producto final.

### Contacto

Julio Carreras  
[jucarlli@upvnet.upv.es](mailto:jucarlli@upvnet.upv.es)

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 – Valencia  
[www.iiad.upv.es](http://www.iiad.upv.es)

### 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, el grupo de Vinos del IIAD cuenta con una amplia experiencia en la mejora de la calidad y eficiencia para la producción vitivinícola, abarcando tanto viticultura como procesos industriales de transformación. Su conocimiento y capacidades se extienden también a la producción de cerveza y bebidas alcohólicas.

A parte de apoyar a las empresas en aspectos tecnológicos (estudios para la mejora de proceso y escalado) y de control de calidad (análisis convencionales, HPLC, cromatografía de gases, espectrofotometría, etc.), los investigadores del Instituto centran sus esfuerzos en el desarrollo de estudios científicos e innovaciones orientadas a 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 (ej. evaluación de chips procedentes de distintas maderas); mejoras de proceso en la producción de cava (ej. estudio de los coadyuvantes de la segunda fermentación); caracterización sensorial y su correlación con composición química; etc.

Mejora de procesos e innovación en producto en la elaboración de cerveza y bebidas alcohólicas.

### Ventajas de la oferta

- ✓ Capacidad de abarcar todo el proceso de producción: desde la vid al vino (incluyendo análisis sensorial). 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 bodega en nave climatizada.

