

MATARRÓMERA LIDERA EL PROYECTO "LIBRETT" DEL MINECO

Título del proyecto: LUCHA INTEGRAL CONTRA EL CARÁCTER FENOLADO DEL VINO. DESARROLLO DE TÉCNICAS PARA EL CONTROL Y ELIMINACIÓN DE BRETTANOMYCES EN LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS – LIBRETT

Participantes del proyecto:

- Bodega Matarromera S.L (líder)
- Equipamientos Industriales S.A (Ekinsa)
- Fundación Parque tecnológico del Vino (Vitec)

Duración del proyecto: 03/02/2014-31/12/2017

Convocatoria: Retos Colaboración 2014 del MINECO. **Calificación Actuación:** 8.28

Objetivo:

Desarrollar nuevos métodos y estrategias para eliminar el carácter fenolado de los vinos tintos evitando el uso de compuestos alérgenos.

Objetivos específicos:

Para conseguir eliminar y/o controlar la población de este microorganismo se deberán abordar una serie de objetivos técnicos específicos intermedios:

1. Reducción de la población de Brettanomyces en el vino durante el proceso de elaboración
2. Higienización de barricas. Cumplimiento de la Directriz Europea.
3. Reducción de etilfenoles en el vino
4. Pruebas piloto. Exportación de los resultados a escala industrial

Premisa:

De entre los alterantes del vino con origen en la elaboración, el carácter Brett es el responsable de la mayoría de vinos defectuosos comercializados a nivel mundial. Su eliminación es considerada por el sector como una prioridad. Pese a que el riesgo de proliferación del microorganismo causante de la alteración existe en todas las fases del proceso de vinificación, éste es especialmente elevado durante la etapa de crianza en barrica.

Ante la falta de alternativas viables, la prohibición del uso del dióxido de azufre como agente desinfectante en la higienización de barricas dejaría al sector indefenso ante el problema y supondría un duro golpe económico, así como un descenso global de la calidad de los vinos españoles con crianza en barrica. Actualmente, no existe un método ni estrategia eficiente y económicamente viable para controlar y reducir la población de *B. bruxellensis* en las barricas usadas, el punto más débil del proceso de elaboración en ese sentido.

El proyecto permitirá el lanzamiento al mercado de un nuevo equipo para la desinfección de barricas de roble, asegurando la completa eliminación de Brettanomyces, así como el mantenimiento de la calidad de las barricas y el cumplimiento de la Directriz Europea 98/8 sobre Biocidas.