



MATARROMERA

### Título del Proyecto

"Desarrollo de un nuevo producto con características saludables mejoradas a partir de subproductos de vinificación. Optimización y escalado del proceso de obtención y estudio de su metabolismo y efectos en modelos *in vitro* e *in vivo*"- ENRIQUECIMIENTO

### Expediente

IPT-2012-0130-060000

### Descripción del objetivo del proyecto

El proyecto se centra en identificar qué compuesto o compuestos de los extractos de uva que produce **Bodega Matarromera, S.L.** son los que presentan efectos beneficiosos, para lo cual se llevan a cabo estudios *in vitro* e *in vivo* en colaboración con el **Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC)** y la **Universidad de Salamanca**. Con esta información se purifican los extractos de uva en estas sustancias bioactivas, permitiendo aumentar su eficacia sobre la salud y consiguiendo un producto final con características saludables mejoradas.

### Periodo de ejecución

16/07/2012-31/12/2015

### Financiación

El desarrollo del proyecto ha sido posible gracias a la ayuda otorgada por el Ministerio de Economía y Competitividad y al apoyo y cofinanciación recibidos de la Unión Europea a través del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).