

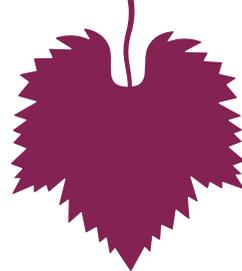
¿ Qué es SALUVINO ?

SALUVINO es un grupo operativo supraautonómico que tiene como objetivo la producción de vinos de calidad que cumplan las exigencias del mercado demandante de productos saludables, limitando la presencia de aditivos químicos. En este proyecto se plantea la extracción de compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes y antimicrobianas como sustitutivos o complementarios del anhídrido sulfuroso.

Una parte significativa de la sociedad presenta intolerancia o alergia al anhídrido sulfuroso. La necesidad de sustituir o limitar su presencia en alimentos y bebidas, entre ellas, el vino, establece la oportunidad de buscar agentes con las mismas propiedades que lo puedan reemplazar o complementar rebajando su concentración a valores tolerables por la totalidad de los consumidores.

La presencia de sulfuroso en el mosto en concentración elevada condiciona las distintas etapas de la elaboración y modifica las características sensoriales del vino resultante, enmascarando, en gran medida, el aroma del mismo. La adición de compuestos con propiedades antioxidantes y antimicrobianas extraídos de residuos de la vinificación permitirá realizar las elaboraciones limitando la cantidad de sulfuroso añadida hasta llegar a su completa eliminación.

Los residuos generados en la vinificación una vez destilados y de plantas o café, procedentes de la elaboración de licores, carecen de valor económico y son un problema de gestión medioambiental para las destilerías. El ensayo de técnicas de extracción de compuestos fenólicos para emplear como sustitutivos del anhídrido sulfuroso dará un nuevo valor a dichos residuos.



¿Quieres saber más
acerca de **SALUVINO** ?

Para ampliar información,
puedes enviar un correo electrónico a
msevillano@matarromera.es
o llamar al teléfono
983 683 315



Grupo operativo
para la sustitución de sulfuroso
en vinos por compuestos fenólicos
de fuentes alternativas



¿ Qué son los Grupos Operativos supraautonómicos ?

La creación de los Grupos Operativos supraautonómicos es una de las herramientas clave en la ejecución del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 en materia de agricultura productiva y sostenible para impulsar la innovación en el sector agroalimentario y forestal. Se trata de la agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación o de formación, que se asocian para poner en marcha mecanismos o prácticas innovadoras con el objeto de dar una respuesta conjunta y multisectorial a un problema o necesidad.

Durante la primera fase de funcionamiento del grupo, hasta octubre de 2018, se diseñará un proyecto innovador que será desarrollado en una segunda fase.

Esta actuación está financiada en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



¿ Qué objetivos tiene SALUVINO ?

SALUVINO tiene como objetivo general la sustitución o limitación del contenido en sulfuroso del vino utilizando compuestos fenólicos con actividad antioxidante y antimicrobiana a partir de residuos de la vinificación y de la elaboración de licores. Con carácter más específico, persigue:

- 1.- Optimizar técnicas analíticas de extracción, identificación y purificación de compuestos fenólicos a partir de residuos de la industria vitícola y de la industria de elaboración de licores.
- 2.- Evaluar la repercusión de la aplicación de dichos extractos al vino en sus diferentes etapas como complementarios o sustitutivos del anhídrido sulfuroso.
- 3.- Definir técnicas de aplicación de dichos extractos, tales como la encapsulación, para no modificar las características analíticas y sensoriales del vino a tratar.

¿ Quiénes son los destinatarios de SALUVINO ?

El proyecto SALUVINO orienta sus resultados a todos los agentes del sector vitivinícola:

- ▶ Bodegas y viticultores
- ▶ Consejos Reguladores de Denominación de Origen
- ▶ Agricultores, empresas de explotación y transformación
- ▶ Administraciones Públicas relacionadas con la agricultura, medio ambiente y desarrollo rural

¿ Qué resultados se esperan de SALUVINO ?

- ▶ Obtención de distintos extractos fenólicos para su aplicación en la vinificación de blancos y tintos.
- ▶ Vinos elaborados sin o con baja concentración de sulfuroso y con características analíticas y sensoriales dentro de los estándares de calidad establecidos para los vinos blancos y tintos.
- ▶ Extractos fenólicos formulados de manera que puedan ser adicionados al vino sin interferir en sus características.

¿ Quiénes conforman SALUVINO ?

El grupo operativo supraautonómico abarca las regiones de Galicia, Castilla-León y La Rioja. Está coordinado por la empresa Bodega Matarromera S.L. y en él participan la Sociedad Cooperativa Vitivinícola Arousana S.C.G. (Bodega Paco&Lola), Orujos y Licores Augavella S.L. y la Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA).



SALUVINO cuenta además con el apoyo del Grupo de Biotecnología Industrial e Ingeniería Ambiental (BiotecnIA) de la Universidad de Vigo, que actúa como miembro colaborador.

UniversidadeVigo

Presupuesto total: **49.342,41 €**
Cofinanciación UE: **80 % Feader**