

## MATARROMERA LIDERA EL PROYECTO “INNOMICROVIN” DEL MICINN

Desarrollo de microbiología avanzada con propiedades diferenciadoras para la optimización y mejora de los procesos enológicos-INNOMICROVIN

Ref: RTC-2017-6163-2 Duración: 01/09/2018-31/12/2021 Presupuesto: 550.093,01 €

Consortio: Bodega Matarromera S.L., Instituto de Biología Funcional y Genómica (ibfg)-CSIC, Universidad de Salamanca (USAL) Dpto Microbiología, Biome Makers Spain SL.

El proyecto INNOMICROVIN surge de la necesidad de resolver problemas específicos y desventajas estratégicas identificadas por la bodega Matarromera que comprometen la calidad y definición de sus vinos y que además son, problemas que conciernen al sector vitivinícola en su conjunto. El proyecto se enfoca en tres aspectos fundamentales que contribuyen a definir la calidad y la originalidad de un vino- fermentación, bio-control y crianza sobre lías- que comparten el que tienen lugar en bodega durante el proceso de vinificación, y que están protagonizados por microorganismos (Levaduras, hongos y bacterias). De esta manera se pretende abordar cada uno de los aspectos y procesos con soluciones específicas, pero de manera simultánea y secuencial a lo largo de las diferentes etapas del proceso de vinificación.

**Objetivo:** Obtención de vinos de gran calidad y diferenciados, mediante las soluciones biotecnológicas que proporcionan diversos microorganismos involucrados en tres bioprocesos: fermentación, bio-control y lisado de lías de fermentación.

### Objetivos específicos:

OE1. Optimizar los procesos fermentativos para obtener vinos con características diferenciadoras a través del desarrollo de nuevos híbridos de levaduras no OMG de interés enológico y tecnológico.

OE2. Detección rápida y específica de levaduras y bacterias alterantes de los vinos y su eliminación, mediante el desarrollo de procedimientos analíticos alternativos y el uso de herramientas biotecnológicas basadas en la actividad biológica de microorganismos bio-controladores.

OE3. Enriquecimiento del vino mediante la liberación de mano-proteínas y polisacáridos de las lías de vinificación a través del desarrollo de nuevas herramientas y estrategias biotecnológicas.

OE4. Implementación de las innovaciones tecnológicas desarrolladas en el proceso de elaboración de vinos a escala industrial.

OE5. Transferencia tecnológica al sector.