



Estrategias tecnológicas para aumentar la calidad de los vinos espumosos chilenos

Se determinó la influencia de distintas estrategias de producción utilizando diferentes variedades de uva para mejorar la calidad del vino espumante Chileno.

Se evaluó el efecto de la cepa de uva utilizada en las características organolépticas del vino espumante. También se establecieron protocolos para evitar el pardeamiento de los vinos durante su guarda en botella (causa de pérdida de calidad en los vinos espumantes).

Por otro lado, se busca establecer los aportes organolépticos que dan al vino espumante el uso de diferentes Levaduras Secas Inactivas.



Cristina Úbeda A.

Máster en Microbiología Aplicada a Biotecnología Industrial; Máster en Seguridad Alimentaria: Doctora por la misma casa de estudios; Máster en Nutrición y Alimentación por la Universidad de Barcelona (España).



Línea de investigación

Caracterización aromática de frutas y bebidas fermentadas actualmente centrada en el vino.



Índices de mercado

Principales actores:

- Viña Valdivieso (43%)
- Viña mar San Pedro Tarapacá (12%)
- Viña Undurraga (8%)
- Resto del mercado (43%)

El mercado de los espumantes en Chile se triplicó y en los 3 últimos años registró un crecimiento de más de un 30%.



Necesidad

Falta de estrategias productivas orientadas a la obtención de vinos espumantes de calidad.



Ficha técnica del proyecto

Fecha de inicio: 1-04-2017

Fecha término: 31-03-2020

Centro: ICBM



Innovación

Establecer protocolos para evitar el pardeamiento de los vinos durante su guarda en botella (causa de pérdida de calidad en los vinos espumantes)



Estado de desarrollo

Este proyecto se encuentra en un TRL 8. "Producto o Servicio comercializable"



Colaboradores en la industria

Este proyecto se está desarrollando en colaboración con:

- Viña Undurraga
- Viña Bouchon



Mercado potencial

Mercado Potencial de producción de vino espumoso:

- Italia (22%)
- Francia (18%)
- Alemania (15%)



Contacto



Unidad de Innovación y transferencia



innovacion@uautonoma.cl