



Unión Europea
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



Castilla-La Mancha

PROYECTO DE INNOVACIÓN EMPRESARIAL.

COFINANCIADO POR EL GOBIERNO DE CASTILLA-LA MANCHA Y LA UNIÓN EUROPEA A TRAVÉS DEL FEDER.

CONTROL DE ÍNDICES DE MADURACIÓN DE VIÑEDOS ECOLÓGICOS, CALIDADES DE UVA Y SU INCIDENCIA EN LA CALIDAD AROMÁTICA DE LOS VINOS.

El aroma del vino está ligado al desarrollo de las distintas etapas de la producción y al « savoir faire » del enólogo, pero fundamentalmente es el reflejo de la uva inicial, en particular variedad y «terroir». Así, aún cuando una variedad de uva se encuentre en zonas geográficas alejadas y sea vinificada usando técnicas diferentes, el vino resultante poseerá ciertas cualidades inherentes a la tipicidad de la variedad. Por lo tanto, la identificación y cuantificación de los compuestos odorantes presentes en la uva empleada en la elaboración del vino es esencial ya que define, en gran medida, su calidad.

OBJETIVOS:

Las actuaciones que se han a desarrollado son:

1. Determinación del momento óptimo de vendimia de cada variedad para expresar su potencial aromático, tanto en variedades blancas como tintas. Las variedades tintas se utilizarán tanto para vinos jóvenes como para vinos de crianza.
2. Caracterizar aromáticamente cada variedad y parcela.
3. Elaboración de las distintas variedades de uvas con distintos tipos de levaduras, enzimas, nutrientes y copos de distintas maderas.
4. Utilización de distintos tipos de bacterias lácticas para los distintos tipos de vinos.



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



Castilla-La Mancha

RESULTADOS ESPERADOS.

Los resultados esperados son:

1. Extraer el máximos de potencial aromático de las uvas.
2. Elaboración de vinos con distintas técnicas y tipos de levaduras para conseguir el máximo de potencial aromático.
3. Optimizar la producción de uvas ecológicas de calidad para vinos ecológicos de calidad.