

POLY**RES**WINE

INFORME DE COBERTURA

Octubre-diciembre, 2024



Proyecto CPP2022-009804 financiado por:



ÍNDICE

1.
ENVÍO DE NOTA DE PRENSA
2.
RESULTADOS OBTENIDOS
3.
CLIPPING DE PRENSA

1. ENVÍO DE NOTA DE PRENSA

Para comunicar el lanzamiento del proyecto PolyResWine se elaboró y difundió el pasado 23 de octubre la siguiente nota de prensa a agencias de noticias, medios generalistas y digitales, económicos, regionales y sectoriales (vitivinícolas, agroalimentarios y de innovación).

POLYRESWINE

NOTA DE PRENSA

Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

- PolyResWine aplicará nuevas técnicas basadas en intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminos biógenos y pesticidas de los vinos
- Los conocimientos desarrollados se podrán aplicar en el sector vitivinícola para producir vinos más saludables que conserven la calidad y cualidades organolépticas deseadas
- Productos Agrovín coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE

Miércoles, 23 de octubre 2024.- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de [PolyResWine](#), un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminos biógenos y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título “Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola”, con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

La empresa Productos Agrovín lidera y coordina el consorcio que desarrolla PolyResWine, en el que también participan Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la

Universidad de Castilla-La Mancha. Cabe señalar que este proyecto cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

PolyResWine tiene una duración prevista de 36 meses y cuenta con un presupuesto superior al 1.200.000 euros, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El desafío que trata de abordar PolyResWine consiste en seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos (de forma natural o como consecuencia de su proceso de elaboración), sin que ello afecte a las cualidades organolépticas óptimas de los vinos

Actividades técnicas

Para el desarrollo de PolyResWine, cuya duración prevista es de 36 meses, se ha diseñado un plan de trabajo que comprende 3 actividades técnicas. En la primera, se llevará a cabo la selección y análisis de resinas a escala de laboratorio. Así, los vinos tratados se evaluarán a nivel analítico (color, composición fenólica, composición aromática, etc) para comprobar tanto la selectividad y la eficacia de las resinas como su influencia en el resto de los compuestos.

En la segunda etapa, las resinas que muestren mejor selectividad y capacidad de retención de los compuestos mencionados serán validadas a escala piloto. Finalmente, en la tercera fase, de carácter semi-industrial, las metodologías podrán ser implementadas en las empresas del consorcio de PolyResWine con el objetivo de validar el empleo de las resinas seleccionadas en un entorno real de bodega.

ACERCA DE POLYRESWINE

PolyResWine es un proyecto de I+D que tiene por objetivo aplicar nuevas técnicas basadas en resinas de intercambio iónico/adsorbentes para eliminar ciertos componentes indeseables en el vino. De esta forma, se espera responder a las demandas actuales de los consumidores, que se decantan por productos saludables sin renunciar a la calidad y a las cualidades organolépticas óptimas.

Productos Agrovín lidera y coordina el consorcio que desarrolla este proyecto, formado también por Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como por VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y por el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. PolyResWine tiene una duración de 36 meses y cuenta con un presupuesto de 1.226.390,31 €, financiados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) perteneciente al Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (www.polyreswine.es).

2. RESULTADOS OBTENIDOS

- Se han obtenido 13 clippings en medios agroalimentarios, vitivinícolas, y locales.
- **Principales mensajes transmitidos:**
 - PolyResWine aplicará nuevas técnicas basadas en intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas de los vinos
 - Los conocimientos desarrollados se podrán aplicar en el sector vitivinícola para producir vinos más saludables que conserven la calidad y cualidades organolépticas deseadas
 - Productos Agrovín coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE
- **Medios en los que se ha obtenido cobertura:**
 - Medios agroalimentarios: Infoagro, Excelencias Gourmet y Alimarket
 - Medios vitivinícolas: Noticias del Vino, Vinetur, El Correo del Vino, Semana Vitivinícola, Revista Enólogos, MundoVino, Enoviticultura y Tecnovino.
 - Medios locales: Radio Falset
- **Principales titulares obtenidos:**
 - El futuro del vino es más saludable: un proyecto eliminará pesticidas y aminas biógenas
 - Nuevo proyecto europeo busca vinos más saludables eliminando compuestos nocivos
 - Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos
 - Un proyecto de I+D vitivinícola reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos
 - Arranca PolyResWine, un proyecto para reducir y eliminar de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos
 - Un proyecto de I+D reducirá y eliminará compuestos indeseados en mostos y vinos
 - PolyResWine, un proyecto para un vino más saludable
 - Ramón Bilbao, Martín Codax y Familia Torres integran un proyecto de I+D que busca vinos "más saludables"

3. CLIPPING DE PRENSA

Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

El futuro del vino es más saludable: un proyecto eliminará pesticidas y aminos biógenas



En un entorno en el que los consumidores exigen cada vez más productos saludables sin comprometer la calidad, el sector vitivinícola no se queda atrás. Ha comenzado **PolyResWine**, un proyecto de investigación y desarrollo que promete revolucionar el proceso de elaboración del vino. Este ambicioso proyecto tiene como objetivo principal reducir y eliminar compuestos indeseados en los mostos y vinos, utilizando nuevas técnicas basadas en **resinas de intercambio iónico y adsorbentes**. Así, se espera no solo mejorar la calidad del vino, sino también responder a la creciente demanda de opciones más saludables.

PolyResWine, coordinado por **Productos Agrovin**, es un esfuerzo conjunto en el que participan actores clave del sector, como **Bodegas Martín Códax**, **Bodegas Ramón Bilbao**, **Familia Torres** y el **Centro Tecnológico del Vino (VITEC)**, además de la **Universidad de Castilla-La Mancha**. Financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) y los **fondos Next Generation EU**, el proyecto tiene una duración prevista de 36 meses y un presupuesto que supera los 1,2 millones de euros.

¿Qué busca PolyResWine?

El principal desafío que afronta **PolyResWine** es encontrar una manera de **eliminar compuestos indeseados** como los **fenoles volátiles**, **las aminos biógenas** y **los pesticidas**. Estos compuestos, presentes de manera natural o como consecuencia del proceso de elaboración del vino, pueden afectar tanto la seguridad del consumidor como las cualidades organolépticas del producto final. La clave del proyecto reside en seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de **eficacia y selectividad** necesarios para alcanzar este objetivo sin alterar la calidad del vino.

Nuevo proyecto europeo busca vinos más saludables eliminando compuestos nocivos

**PolyResWine emplea resinas para eliminar
sustancias nocivas en vinos**



El proyecto PolyResWine, recién iniciado en octubre de 2024, busca implementar nuevas técnicas en el sector vitivinícola que permitirán reducir o eliminar de manera eficaz compuestos no deseados en los vinos, como los fenoles volátiles, las aminas biógenas y los residuos de pesticidas. Estas sustancias, que pueden aparecer de forma natural o debido a los procesos de elaboración, afectan a la calidad del vino y su aceptación por parte de consumidores que demandan productos más saludables.

El consorcio responsable de PolyResWine está liderado por la empresa Productos Agrovin, en colaboración con Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, el centro VITEC-Centro Tecnológico del Vino y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. Este proyecto, que tiene una duración prevista de 36 meses y un presupuesto de más de 1,2 millones de euros, cuenta con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y los fondos Next Generation de la Unión Europea.

EL CORREO DEL VINO

• TODA LA ACTUALIDAD DEL VINO •

Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos



PolyResWine

aplicará nuevas técnicas basadas en intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas de los vinos

Los conocimientos desarrollados se podrán aplicar en el sector vitivinícola para producir vinos más saludables que conserven la calidad y cualidades organolépticas deseadas

Productos Agrovín coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE

Miércoles, 23 de octubre 2024.- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de

PolyResWine

, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título "Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola", con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

La empresa Productos Agrovín lidera y coordina el consorcio que desarrolla PolyResWine, en el que también participan Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. Cabe señalar que este proyecto cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

PolyResWine tiene una duración prevista de 36 meses y cuenta con un presupuesto superior al 1.200.000 euros, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El desafío que trata de abordar PolyResWine consiste en seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos (de forma natural o como consecuencia de su proceso de elaboración), sin que ello afecte a las cualidades organolépticas óptimas de los vinos



Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

POLYRESWINE

www.polyreswine.es

- **PolyResWine** aplicará nuevas técnicas basadas en Intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas de los vinos
- Los conocimientos desarrollados se podrán aplicar en el sector vitivinícola para producir vinos más saludables que conserven la calidad y cualidades organolépticas deseadas
- **Productos Agrovín**

coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE

Miércoles, 23 de octubre 2024.- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de PolyResWine, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de

resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título "Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola", con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

La empresa Productos Agrovín lidera y coordina el consorcio que desarrolla PolyResWine, en el que también participan Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y el Grupo de Enología y Productos Naturales

de la Universidad de Castilla-La Mancha. Cabe señalar que este proyecto cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

PolyResWine tiene una duración prevista de 36 meses y cuenta con un presupuesto superior al 1.200.000 euros, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El desafío que trata de abordar PolyResWine consiste en seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos (de forma natural o como consecuencia de su proceso de elaboración), sin que ello afecte a las cualidades organo-

lépticas óptimas de los vinos

Actividades técnicas

Para el desarrollo de PolyResWine, cuya duración prevista es de 36 meses, se ha diseñado un plan de trabajo que comprende 3 actividades técnicas. En la primera, se llevará a cabo la selección y análisis de resinas a escala de laboratorio. Así, los vinos tratados se evaluarán a nivel analítico (color, composición fenólica, composición aromática, etc) para comprobar tanto la selectividad y la eficacia de las resinas como su influencia en el resto de los compuestos.

En la segunda etapa, las resinas que muestren mejor selectividad y capacidad de retención de los compuestos mencionados serán validadas a escala piloto. Finalmente, en la tercera fase, de carácter semi-industrial, las metodologías podrán ser implementadas en las empresas del consorcio de PolyResWine con el objetivo de validar el empleo de las resinas seleccionadas en un entorno real de bodega.

ACERCA DE POLYRESWINE

PolyResWine es un proyecto de I+D que tiene por objetivo aplicar nuevas

técnicas basadas en resinas de intercambio iónico/adsorbentes para eliminar ciertos componentes indeseables en el vino. De esta forma, se espera responder a las demandas actuales de los consumidores, que se decantan por productos saludables sin renunciar a la calidad y a las cualidades organolépticas óptimas.

Productos Agrovín lidera y coordina el consorcio que desarrolla este proyecto, formado también por Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como por VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y por el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. PolyResWine tiene una duración de 36 meses y cuenta con un presupuesto de 1.226.390,31 €, financiados por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) perteneciente al Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (www.polyreswine.es).



Un proyecto de I+D vitivinícola reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

PolyResWine aplicará nuevas técnicas basadas en intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas de los vinos. Productos Agrovín coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE.

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de PolyResWine, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título “Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola”, con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

ENÓLOGOS

LÍDER DE INFORMACIÓN ENOLÓGICA EN ESPAÑOL

www.revistaenologos.es

Arranca PolyResWine, un proyecto de I+D para reducir y eliminar de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos



Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de PolyResWine, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes, han informado fuentes de la organización.

La iniciativa, que nace con el título “Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola”, pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

Mundo Vino

Un espacio para compartir nuestra pasión por el vino.



Arranca un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

- PolyResWine aplicará nuevas técnicas basadas en intercambio iónico y adsorbentes para reducir los sulfitos y eliminar fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas de los vinos
- Los conocimientos desarrollados se podrán aplicar en el sector vitivinícola para producir vinos más saludables que conserven la calidad y cualidades organolépticas deseadas
- Productos Agrovín coordina este proyecto, en el que también participan Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, Familia Torres, Vitec y la Universidad de Castilla-La Mancha, con financiación de la Agencia Estatal de Investigación y fondos Next Generation UE

Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de PolyResWine, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título "Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola", con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

Enoviticultura

Un proyecto de I+D reducirá y eliminará compuestos indeseados en mostos y vinos

Se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de **PolyResWine**, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como objetivo **reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables** en los **vinos** (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título 'Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola', se pretende dar respuesta a la demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a calidad y cualidades organolépticas.

Productos Agrovin lidera y coordina el consorcio que desarrolla el proyecto, en el que también participan Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como el Centro Tecnológico del Vino (VITEC) y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. Esta iniciativa cuenta con el apoyo de la **Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)**, la **Federación Española del Vino (FEV)**, la **Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)** y la **Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS)**.

El desafío que trata de abordar consiste en seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos, sin que ello afecte a las cualidades organolépticas óptimas de los vinos.



Actividades técnicas

Para el desarrollo de **PolyResWine** se ha diseñado un plan de trabajo que comprende 3 actividades técnicas. En la primera, se llevará a cabo la selección y análisis de resinas a escala de laboratorio. Así, los vinos tratados se evaluarán a nivel analítico (color, composición fenólica, composición aromática, etc.) para comprobar la selectividad y la eficacia de las resinas, además de su influencia en el resto de los compuestos. En la segunda etapa, las resinas que muestren mejor selectividad y capacidad de retención de los compuestos mencionados serán validadas a escala piloto. Por último, en la tercera fase, de carácter semi-industrial, las metodologías podrán ser implementadas en las empresas del consorcio del proyecto con la finalidad de validar el empleo de las resinas seleccionadas en un entorno real de bodega.

PolyResWine tiene una duración prevista de 36 meses y cuenta con un presupuesto superior a 1.200.000 euros, financiado por la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

<https://polyreswine.es/>

Un proyecto de I+D vitivinícola que reducirá y eliminará de manera selectiva y eficaz compuestos indeseados en mostos y vinos

El objetivo es contribuir a la producción de vinos más saludables y que conserven la calidad y las cualidades organolépticas deseadas.



Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de PolyResWine, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes. Bajo el título "Selección y validación de

resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola", con este proyecto se pretende dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.

La empresa Productos Agrovin lidera y coordina el consorcio que desarrolla PolyResWine, en el que también participan Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax y Familia Torres, así como VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. Cabe señalar que este proyecto cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

EXCELENCIAS *Gourmet*

PolyResWine, un proyecto para un vino más saludable



El proyecto español **PolyResWine** se inaugura para estudiar formas de **eliminar elementos nocivos presentes en los vinos** a través de nuevas técnicas. Algunos residuos pesticidas u otros desechos permanecen en el vino que llega al consumidor, por lo que algunas importantes bodegas se han unido para buscar vinos más naturales y saludables.

PolyResWine es trabajo de la empresa productos **Agrovin** en colaboración con **Familia Torres, Bodegas Martín Códax, Bodegas Ramón Bilbao, el Centro Tecnológico del Vino VITEC y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha**. Financia la Agencia Estatal de Investigación y los fondos europeos Next Generation.

El objetivo del proyecto es llegar a una metodología tecnológica refinada que permita prevenir y eliminar ciertas sustancias perniciosas para el organismo humano sin afectar al aroma, sabor y color de los vinos. El proyecto durará **36 meses**, en los que se espera encontrar nuevas formas de innovar en el mundo vinícola y que los modelos alcanzados puedan extrapolarse a todos los mercados.

La creación de este tipo de iniciativas responde a una demanda alineada con **hábitos más saludables**, además de la adaptación de los vinos a las nuevas normativas europeas y regionales sobre el uso de pesticidas. Lo puntero del proyecto es conseguir todo esto manteniendo las **propiedades organolépticas del vino intactas**.

PolyResWine está intrínseco en el **Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia de la Unión Europea**, buscando poner en boga la sostenibilidad e innovación tecnológica en el mundo vinícola. Además, este proyecto busca asegurar una competitividad sana del mercado europeo, en sectores específicos como el etiquetado, entre otros.

Ramón Bilbao, Martín Codax y Familia Torres integran un proyecto de I+D que busca vinos "más saludables"



Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de **PolyResWine**, un proyecto de I+D vitivinícola que tiene como meta reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de resinas de intercambio iónico y adsorbentes, con el objetivo último de "dar respuesta a la creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas".

Tiene una duración prevista de 36 meses y cuenta con un **presupuesto superior a 1,2 M€**, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation.

La empresa Productos Agrovin lidera el consorcio que desarrolla PolyResWine, en el que también participan **Bodegas Ramón Bilbao** (parte del grupo Zamora Company), **Bodegas Martín Códax** y **Familia Torres**, así como VITEC-Centro Tecnológico del Vino- y el Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha. El proyecto cuenta con el apoyo de la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), la Federación Española del Vino (FEV), la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS).

PolyResWine trabajará para seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr **eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos** (de forma natural o como consecuencia de su proceso de elaboración), sin que ello afecte a las cualidades organolépticas óptimas de los vinos.


Para ello, se ha diseñado un plan de trabajo que comprende **tres actividades técnicas**: en primer lugar la selección y análisis de resinas a escala de laboratorio; en una segunda etapa se pondrá en marcha un proyecto piloto para determinar aquellas que muestran mejor selectividad y capacidad de retención de los compuestos mencionados; y finalmente se acometerá la tercera fase, de carácter semi-industrial, en base a la cual las metodologías podrán ser implementadas en las empresas del consorcio de PolyResWine, con el objetivo de validar el empleo de las resinas seleccionadas en un entorno real de bodega.



Informatiu cap de Setmana 16-11-2024

▶ 0:00 / 41:03 — 🔊 ⋮

VITEC participa en un nou projecte de R+D vitivinícola que reduirà i eliminarà de manera selectiva i eficaç compostos no desitjats en mostos i vins

El Centre Tecnològic del Vi (VITEC) de Falset participa a PolyResWine, un projecte de R+D vitivinícola que té com a objectiu reduir i eliminar alguns compostos no desitjats en els vins (fenols volàtils, amines biògenes i pesticides) mitjançant l'aplicació de resines d'intercanvi iònic i adsorbents. Sota el títol 'Selecció i validació de resines polimèriques d'intercanvi iònic i adsorbents per eliminar compostos indesitjables al vi i la seva implementació a la indústria vitivinícola', aquest projecte pretén donar resposta a la creixent demanda dels consumidors de vins més saludables, sense renunciar a la qualitat i les qualitats organolèptiques. 

En aquest sentit, els coneixements desenvolupats es podran aplicar al sector vitivinícola per a produir vins més saludables que conserven la qualitat i qualitats organolèptiques desitjades. Així, el desafiament que tracta d'abordar PolyResWine consisteix a seleccionar i validar aquelles resines que compleixin els requisits d'eficàcia i selectivitat necessaris per aconseguir eliminar els compostos indesitjables que puguin ser presents als vins (de forma natural o a conseqüència del procés d'elaboració), sense que això afecti les qualitats organolèptiques òptimes dels vins.

PolyResWine és un projecte coordinat per Productos Agrovin i que compta amb la participació dels cellers Martín Códax, Ramón Bilbao i Torres així com de la Universitat de Castellà-la Manxa. El projecte é una durada prevista de 36 mesos i un pressupost superior a 1.200.000 euros, finançat per l'Agència Estatal de Recerca (AEI) del ministeri de Ciència, Innovació i Universitats (MICIU) i per la Unió Europea a través dels fons Next Generation EU en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència.



PolyResWine, el proyecto para mejorar la calidad del vino y eliminar compuestos no deseados mediante el uso de resinas

PolyResWine es un proyecto que busca mejorar la calidad y eliminar ciertos compuestos de los vinos mediante el uso de resinas innovadoras. Todo ello sin afectar a las cualidades organolépticas para responder así a la creciente demanda de los consumidores de productos más saludables.

Ya está en marcha PolyResWine, un proyecto de **I+D vitivinícola** que tiene como meta **reducir y eliminar ciertos compuestos indeseables en los vinos** (fenoles volátiles, aminas biógenas y pesticidas) mediante la aplicación de **resinas de intercambio iónico y adsorbentes**. Bajo el título *"Selección y validación de resinas poliméricas de intercambio iónico y adsorbentes para eliminar compuestos indeseables en el vino y su implementación en la industria vitivinícola"*, con este proyecto se pretende mejorar la calidad del vino y dar respuesta a la **creciente demanda de los consumidores de vinos más saludables**, sin renunciar a la calidad y las cualidades organolépticas.



La duración prevista de este proyecto es de 36 meses y cuenta con un presupuesto superior al 1.200.000 euros, financiado por la Agencia Estatal de Investigación (AEI) del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICIU) y por la Unión Europea mediante fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

El reto que aborda PolyResWine consiste en **seleccionar y validar aquellas resinas que cumplan con los requisitos de eficacia y selectividad necesarios para lograr eliminar aquellos compuestos indeseables que puedan estar presentes en los vinos** (de forma natural o como consecuencia de su proceso de elaboración), sin que ello afecte a las cualidades organolépticas óptimas de los vinos.

Actividades técnicas del proyecto

Para el desarrollo de PolyResWine se ha diseñado un **plan de trabajo que comprende 3 actividades técnicas**. En la primera, se llevará a cabo la **selección y análisis de resinas a escala de laboratorio**. De esta forma, los vinos tratados se evaluarán a nivel analítico (color, composición fenólica, composición aromática, etc) para comprobar tanto la selectividad y la eficacia de las resinas como su influencia en el resto de los compuestos.

En la segunda etapa, las **resinas** que muestren mejor selectividad y capacidad de retención de los compuestos mencionados serán **validadas a escala piloto**.

Por último, en la tercera fase, de carácter semi-industrial, **las metodologías podrán ser implementadas en las empresas del consorcio de PolyResWine** con el objetivo de validar el empleo de las resinas seleccionadas en un entorno real de bodega.

Firmas y organizaciones participantes en PolyResWine

La empresa Productos **Agrovin** lidera y coordina el consorcio que desarrolla **PolyResWine**, en el que también participan **Bodegas Ramón Bilbao**, **Bodegas Martín Códax** y **Familia Torres**, así como **VITEC – Centro Tecnológico del Vino** y el **Grupo de Enología y Productos Naturales de la Universidad de Castilla-La Mancha**.

Cabe destacar que este proyecto cuenta con el apoyo de la **Plataforma Tecnológica del Vino (PTV)**, la **Federación Española del Vino (FEV)**, la **Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE)** y la **Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS)**.