

Un proyecto de I+D para controlar la fermentación maloláctica de los vinos

Gracias a Inoculbact, el enólogo programará la inoculación de las bacterias justo en el momento oportuno.

Enartis lidera este proyecto que cuenta con el apoyo del CDTI y está cofinanciado con fondos FEDER de la Unión Europea.

Madrid, 31 de marzo de 2022.- Ya se han puesto en marcha los trabajos de desarrollo de Inoculbact, un proyecto de I+D que tiene por objetivo mejorar y controlar la fermentación maloláctica, permitiendo obtener células en estado de crecimiento activo y adaptadas a las condiciones del vino.

Con el fin de controlar la fermentación maloláctica en la elaboración de los vinos (uno de los problemas más difíciles en el proceso de producción), Enartis lidera este proyecto de innovación, que también contará con la colaboración del Grupo de Investigación Enolab de la Universidad de Valencia. El proyecto dispone de un presupuesto de casi 412.000 euros, cofinanciado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) con fondos FEDER de la Unión Europea. Tendrá una duración de 28 meses.

Con este proyecto, se pretende obtener la bacteria seleccionada crecida y viable para su inoculación directa en el vino, donde realizará la fermentación maloláctica. Se espera que dicho proceso pueda ser utilizado en bodega en el momento que se considere oportuno, permitiendo al enólogo programar su inoculación, asegurando la implantación del cultivo seleccionado en las condiciones del vino, ya que la bacteria estará previamente adaptada y activa en el momento de la inoculación.

La idea es, por tanto, inocular la bacteria seleccionada con una mínima manipulación. Así se asegurará el éxito de la fermentación maloláctica, proporcionando bacterias en un estado metabólico y de crecimiento óptimos. Además, se propone la utilización de productos enológicos que favorezcan el crecimiento de la bacteria seleccionada y sus capacidades de crecer en el vino e imponerse a la población autóctona una vez inoculadas en el mismo.

El origen del problema

El objetivo de Inoculbact es solucionar uno de los aspectos más difíciles y menos controlados de la elaboración de los vinos: la fermentación maloláctica. En vinos de determinadas regiones (con mayor grado alcohólico y bajo pH) existen numerosas dificultades por parte de las bacterias lácticas para desarrollar esta fermentación. Por tanto, es necesario estudiar alternativas y nuevos protocolos de producción de bacterias lácticas que minimicen la manipulación y que, además, permitan controlar y llevar a cabo con éxito este proceso.

En este sentido, teniendo en cuenta que la fermentación maloláctica es un proceso microbiológico complejo, la elección de la cepa de bacteria láctica y el momento de la inoculación bacteriana son dos factores cruciales para poder realizarla adecuadamente. Por otra parte, un control de esta fermentación permite intervenir y modular las características sensoriales de los vinos.

Inoculbact es un proceso de I+D que tiene por objetivo mejorar y controlar la propagación de bacterias malolácticas con el fin de solventar uno de los problemas más complejos en el proceso de producción de los vinos: la fermentación maloláctica.

Enartis lidera este proyecto que también contará con la colaboración del Grupo de Investigación Enolab de la Universidad de Valencia. Cuenta con un presupuesto de 411.383 euros €, cofinanciado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) con fondos FEDER de la Unión Europea a través del Programa Operativo plurirregional de Crecimiento Inteligente 2014-2020. Su duración será de 28 meses, comprendidos entre junio de 2020 y septiembre de 2022.

Enartis forma parte del Grupo Esseco, grupo industrial íntegramente italiano que lleva casi un siglo desarrollando innovación tecnológica y capacidad de producción para el mundo de la química inorgánica y la enología. Con una gama de más de 300 productos y especialidades: taninos, enzimas, activadores de fermentación, levaduras, bacterias, estabilizantes, clarificantes y productos para la crianza, y con sus 200 empleados, la empresa colabora con más de 10.000 productores en 50 países con el fin de mejorar la calidad del vino y garantizar el pleno cumplimiento de las normativas mundiales. La dedicación continua a la investigación y al desarrollo, la certificación internacional FSSC 22000 sobre seguridad alimentaria y el cumplimiento de los más exigentes requisitos de calidad del código enológico y alimentario, permiten a Enartis ofrecer al mercado soluciones innovadoras y productos seguros para elaborar vinos que expresen y exalten al máximo sus propias características.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Trecale NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com

enartis

Inspiring innovation.

Para más información contactar con:

Elena López Muñoz, Responsable de Laboratorio Enartis elena.lopez@enartis.es

Maria Elena Luccerini, Brand and Communication Manager Enartis mariaelena.luccerini@enartis.it



CERTIQUALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISQ



Esseco s.r.l. Società Unipersonale
Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v. | R.E.A. 142984 Novara
C.F. - Part. IVA - Reg. Imprese Novara 01027000031
Società soggetta all'attività di Direzione e Coordinamento
di Esseco Group s.r.l. C.F. 00989420039