

JORNADA TÉCNICA 2024



PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Aplicaciones en el área de **Proceso**

Pablo Ossorio: .-Coordinador del área de
Proceso junto a Sergi De Lamo.
.-Director Oenoconsulting O.&O.

Patrocinadores:



AgroBank



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



Junta de
Castilla y León

Colaboradores:



Interprofesional del
VINO
DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



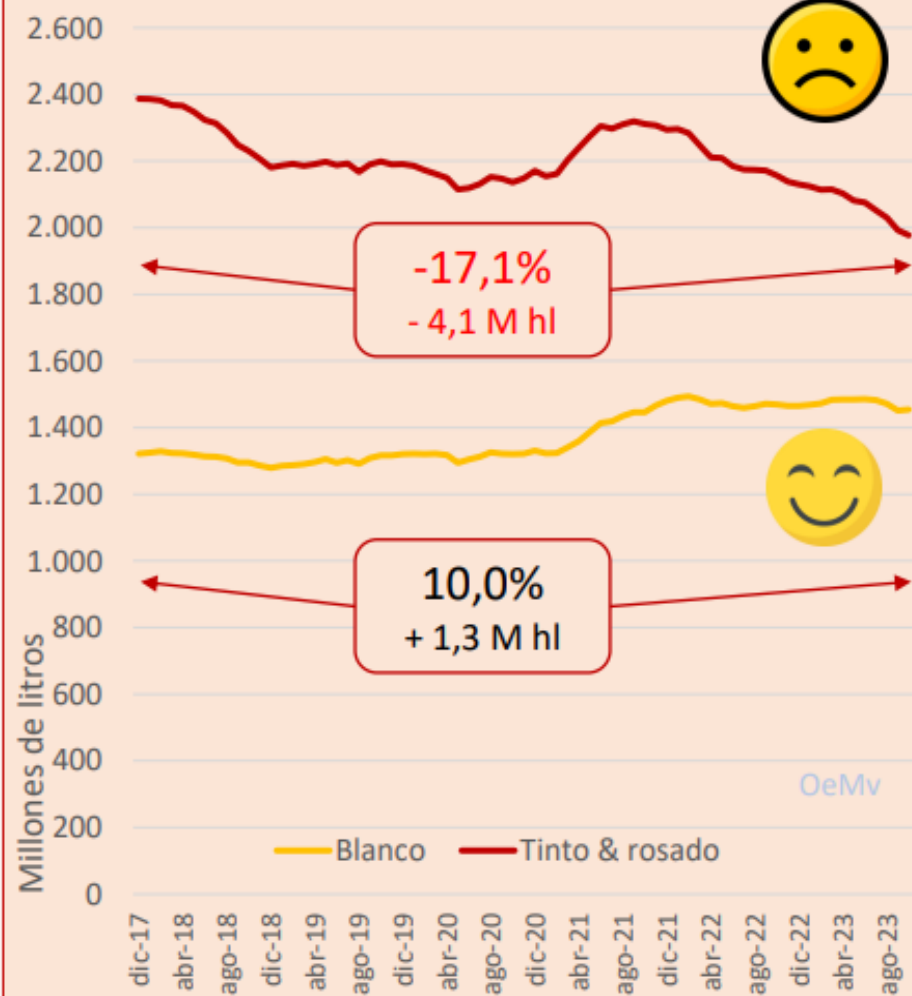
AGENCIA
ESTATAL DE
INVESTIGACIÓN

SITUACIÓN ACTUAL DEL MUNDO DEL VINO

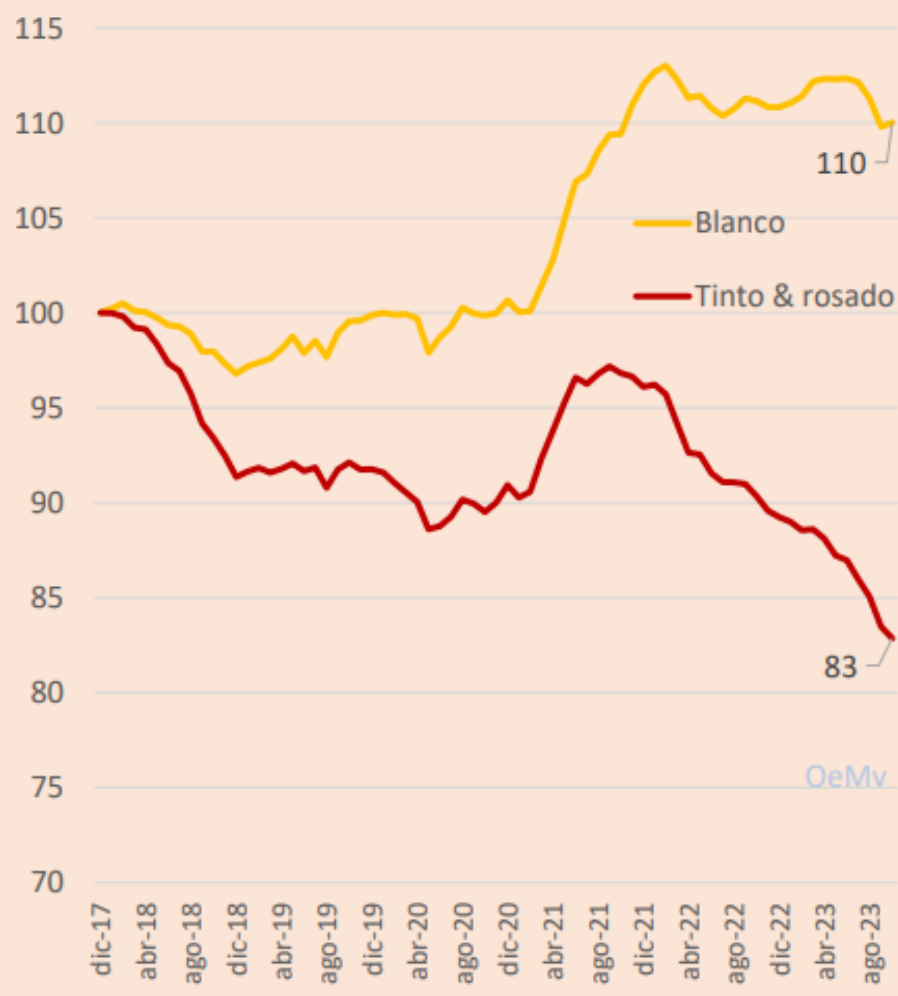
Exportaciones de la UE de vinos envasados por color

VOLUMEN cifras absolutas

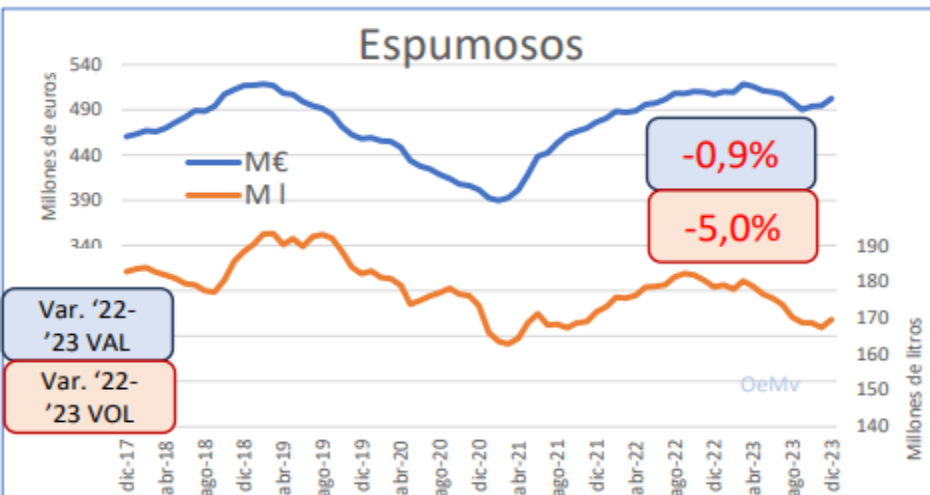
Fuente: datos AEAT; elaboración OeMv



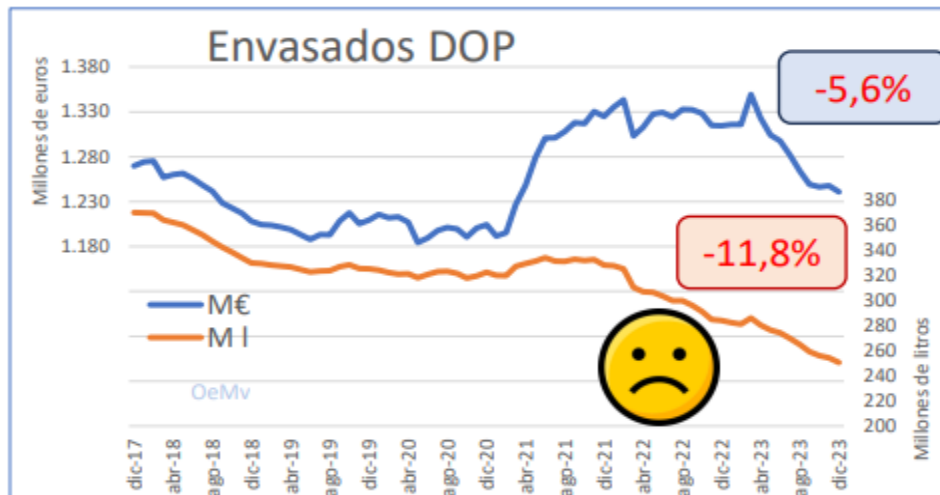
VOLUMEN dic 2017 = 100



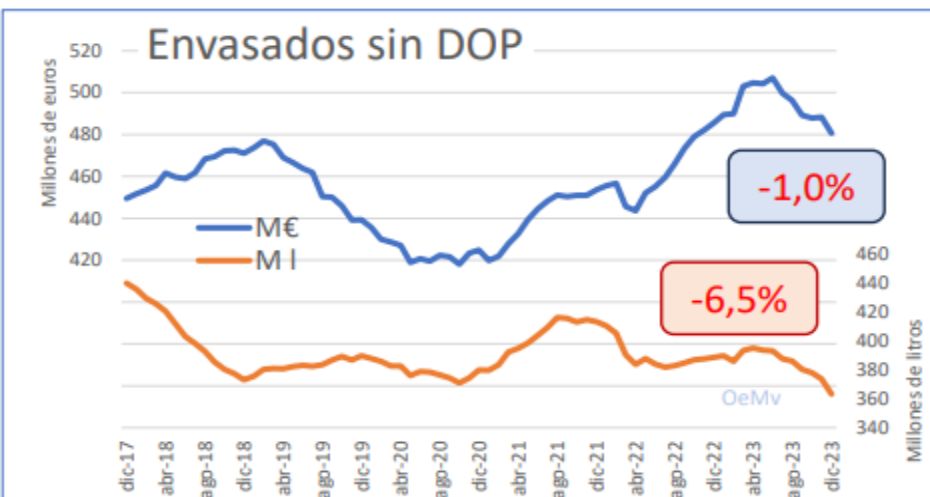
Exportaciones españolas por categorías



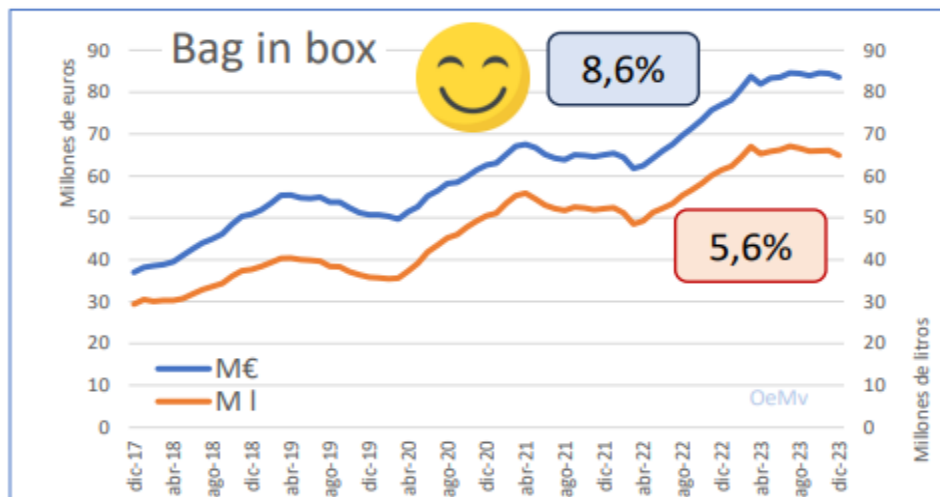
Los vinos espumosos en mantienen un buen ritmo de revalorización del 4,3% en 2023.



Los envasados con DOP arrastran su caída desde 2021.



El envasado sin DOP se mantiene en valor gracias al crecimiento de los vinos varietales tanto en euros como en litros.



Y el BiB sigue su buena marcha, tras el freno del 2021, pero más suave que en 2022.

La importancia del azúcar residual en los vinos de gran consumo

- **El consumidor quiere vinos secos en etiqueta pero que estén dulces...**
- **Los grandes éxitos de vinos comerciales llevan azúcar residual añadido/natural.**



La importancia del azúcar residual en los vinos de gran consumo

- El glamour de los vinos espumosos basado en el azúcar residual...
- Los mostos parcialmente fermentados es la base para acercarnos al consumidor joven...



La tecnología para obtener mostos y vinos estériles para almacenar o embotellar

UHPH. Ultra High-Pressure Homogenization



OIV OENO 594B-2020

RESOLUTION OIV-OENO 594B-2020

ELIMINATION OF WILD MICROORGANISMS IN MUSTS BY CONTINUOUS HIGH PRESSURE PROCESSES (ULTRA HIGH PRESSURE HOMOGENISATION – UHPH)

THE GENERAL ASSEMBLY,

IN VIEW OF THE ARTICLE 2, paragraph 2 b) iv of the Agreement of 3rd April 2001 establishing the International Organisation of Vine and Wine,

AT THE PROPOSAL of the “Microbiology” Expert Group,

CONSIDERING the importance of new physical preservation technologies able to protect the sensory properties of musts and also allowing for a reduction in SO₂ doses,

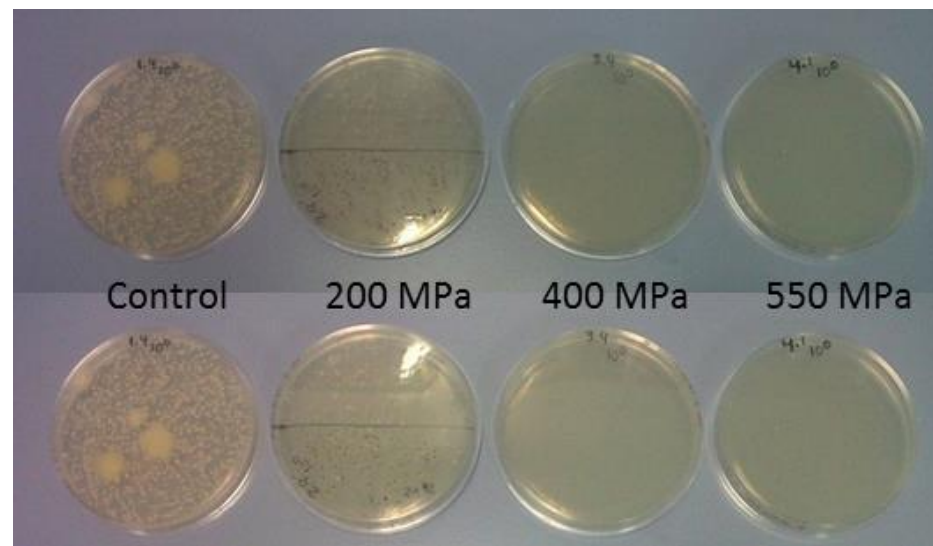
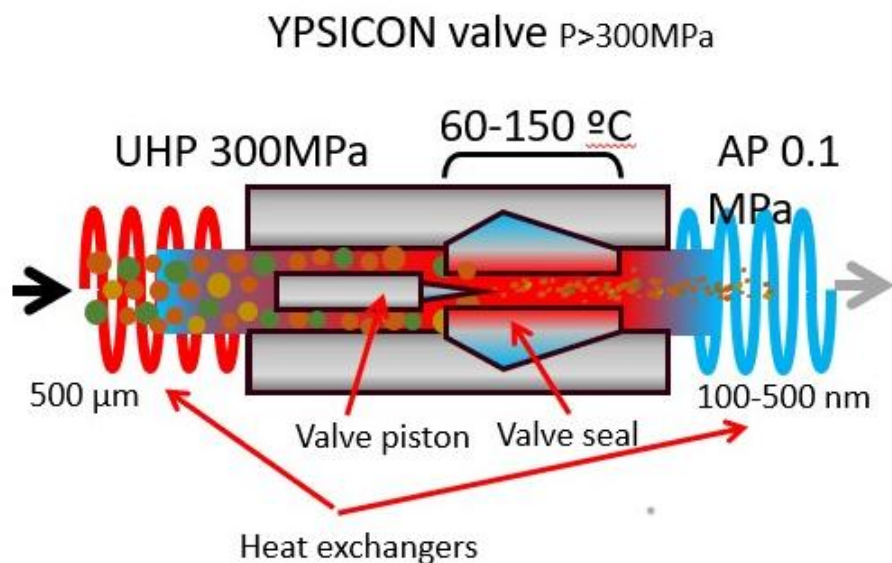
CONSIDERING that new fermentation biotechnologies like the use of non-*Saccharomyces* yeasts or the application of co-inoculations with LABs and yeasts to perform simultaneous malolactic and alcoholic fermentations can be favored by the reduction of initial counts of wild microorganisms in musts,

CONSIDERING the work of the of “Technology” and “Microbiology” Expert Groups,

CONSIDERING that ultra high pressure homogenization (UHPH) can be applied to strongly decrease or eliminate wild yeast and bacteria populations in musts,

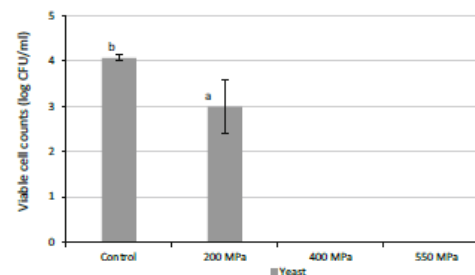
La tecnología para obtener mostos y vinos estériles para almacenar o embotellar

UHPH. Ultra High-Pressure Homogenization



Food Bioprocess Technol

Fig. 3 Microbial counts in crushed control and UHPH-treated grapes at the beginning of fermentation. a Yeast, b Bacteria. Values are means $\pm$ standard deviations of four replicates. Different letters in the same series indicate significant differences between means ($p < 0.05$)



- Pasteurización/esterilización
- Nano-fragmentación
- Inactivación enzimática

Elaboración de vinos tintos aromáticos con tecnología de extracción en frío

- **Altas presiones Hidrostáticas**
 - **Luz Pulsada de alto voltaje**
 - **Ultrasonidos**
-
- ✓ **Procesos continuos de tratamiento en frío**
 - ✓ **Control de extracción de taninos agresivos**
 - ✓ **Fermentación en fase líquida**
 - ✓ **Reducción de depositos de maceración**
 - ✓ **Control microbiológico**

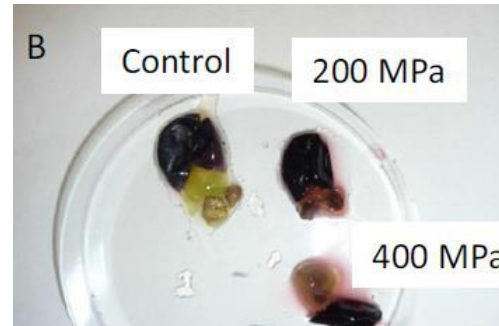
Elaboración de vinos tintos aromáticos con tecnología de extracción en frío

Luz Pulsada

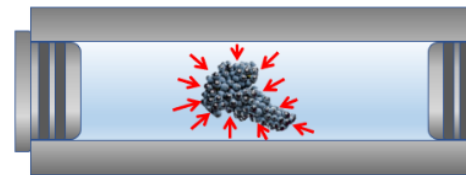
Control

5 pulses

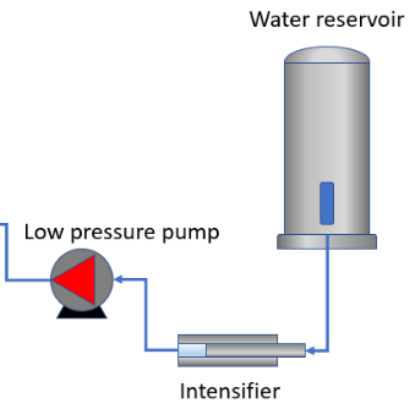
10 pulses



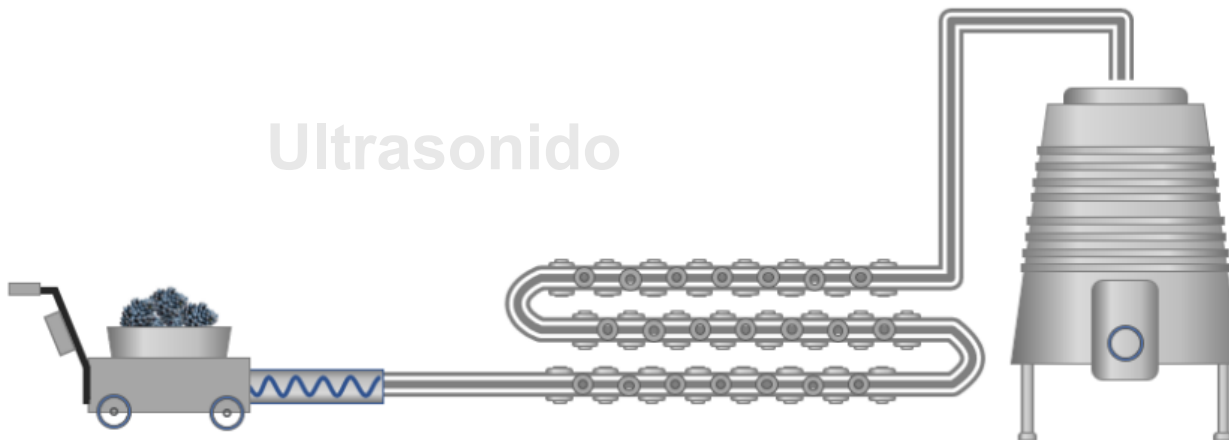
High pressure vessel



Alta presiones
hidrostáticas



Ultrasonido



JORNADA TÉCNICA 2024



PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

¡Muchas gracias
por su atención!

pablo.ossorio@oeniconsulting.es

Patrocinadores:



AgroBank



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO



Junta de
Castilla y León

Colaboradores:



Interprofesional del
VINO
DE ESPAÑA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



AGENCIA
ESTATAL DE
INVESTIGACIÓN