



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Coquimbo

Valparaíso



Libertador General Bernardo O'Higgins

Maule

Bío Bío



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Nuevos Procesos de Extracción en Uvas para Vinificación con Dióxido de Carbono

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0054
Ejecutor	: Indura S.A.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Indura S.A., Pontificia Universidad Católica de Chile, Viña Undurraga
Fecha de Inicio	: 01/09/2012
Fecha de Término	: 31/08/2015
Costo Total	: \$219.705.987

Aporte FIA	: \$121.701.987
Aporte Contraparte	: \$98.004.000
Región de Ejecución	: XIII
Región de Impacto	: IV, V, VI, VII, VIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales de hoja caduca
Rubro	: Viñas y vides



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Nuevos Procesos de Extracción en Uvas para Vinificación con Dióxido de Carbono

Objetivo General

Mejorar la extracción de compuestos que otorgan calidad al vino con nuevos equipos dosificadores y nuevos procesos de extracción en uvas para vinificación, a través del uso eficiente del CO₂ como técnica de enfriamiento y congelación.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar y calibrar nuevos sistemas de dosificación para el enfriamiento y congelación de uvas con CO₂.
2. Determinar la relación entre la dosis de CO₂, el nivel de congelamiento y la calidad de la uva despalillada o entera, con nuevos equipos dosificadores de CO₂.
3. Evaluar el efecto sobre la calidad del vino de procesos de supra-extracción de uvas tintas y blancas a nivel piloto, con nuevos equipos dosificadores de CO₂.
4. Evaluar el efecto sobre la calidad del vino de procesos de crio-extracción de uvas blancas a nivel piloto, con nuevos equipos dosificadores de CO₂.
5. Poner en el mercado el servicio de enfriamiento y congelación de uvas con CO₂.

Resumen

La calidad e identidad del vino, son en gran medida, determinados por su composición fenólica y aromática. Estos compuestos se encuentran originalmente localizados en la piel de las uvas y pueden ser extraídos en mejor forma si se aplican tecnologías de extracción adecuadas durante los procesos involucrados en la vinificación. Por otro lado, el dióxido de carbono (CO₂) puede ser utilizado en forma sólida o líquida para enfriar y congelar las uvas, induciendo un rompimiento de las membranas celulares y permitiendo una extracción mejorada de estos compuestos. De forma adicional y simultánea al congelado, el CO₂ permite proteger las uvas y el mosto de la oxidación de forma previa al inicio de la fermentación alcohólica.

El objetivo del presente proyecto es mejorar la extracción de compuestos que otorgan calidad al vino con nuevos equipos dosificadores y nuevos procesos de extracción en uvas para vinificación, a través del uso eficiente del CO₂ como técnica de enfriamiento y congelación.

Entre los resultados se puede mencionar la creación de dos innovadores equipos dosificadores de CO₂ y nuevas metodologías de extracción de uvas tintas y blancas, enteras o despalilladas. Los beneficios del proyecto incluyen un aumento en la cadena de valor productiva del vino, permitiendo un salto en calidad e identidad de este producto.