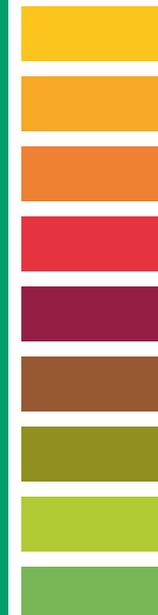




Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Bío Bío

## FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

**Diseño y Aplicación de Manejo Agronómico para la Extracción y Purificación de Polifenoles con Alto Contenido de Resveratrol desde la Cepa Uva País, del Territorio Amdel para la Industria Nutracéutica**

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2010-0171
Ejecutor	: Bioingemar Ltda.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Bioingemar Ltda.
Fecha de Inicio	: 01/10/2010
Fecha de Término	: 30/06/2012
Costo Total	: \$183.495.000

Aporte FIA	: \$138.505.000
Aporte Contraparte	: \$44.990.000
Región de Ejecución	: VIII
Región de Impacto	: VIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales hoja caduca
Rubro	: Viñas y vides

## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

### Nombre de Iniciativa

## Diseño y Aplicación de Manejo Agronómico para la Extracción y Purificación de Polifenoles con Alto Contenido de Resveratrol desde la Cepa Uva País, del Territorio Amdel para la Industria Nutracéutica

### Objetivo General

Generar una alternativa de reconversión económica de los productores de vino pipeño tradicional hacia la obtención de un vino con una calidad optimizada y un aumento en su concentración de resveratrol, para llevarlo al mercado de vinos nichos y a la industria nutracéutica a fin de obtener polifenoles con alto porcentaje de resveratrol.

### Objetivos Específicos

1. Caracterizar genéticamente las vides del territorio AMDEL participantes en el proyecto.
2. Obtener los niveles basales de polifenoles y cuantificar el resveratrol representativo del territorio AMDEL.
3. Mejorar las condiciones de manejo agronómico en los predios experimentales para aumentar el nivel de resveratrol en la cepa.
4. Cuantificar y certificar el porcentaje de polifenoles totales y resveratrol proveniente de los manejos agronómicos óptimos.
5. Optimizar el proceso de vinificación para obtener 1000 litros de vino con alto contenido de resveratrol y 1000 botellas envasadas y etiquetadas.
6. Dar a conocer los productos a críticos de vino en Europa y EE.UU. y a clientes del mercado nutracéutico (polifenoles en polvo).
7. Difundir los métodos de manejos agronómicos de viñedos y enológicos del proceso de vinificación.
8. Desarrollar un modelo de negocio para la comercialización del vino.

### Resumen

En el territorio AMDEL, que reúne las comunas de Florida, Cabrero, Yumbel, Hualqui, Santa Juana y San Rosendo, existen 1.748 hectáreas de uva País y Moscatel de Alejandría pertenecientes a 852 pequeños propietarios (Catastro Nacional Vitícola 2007-2008) que desarrollan una viticultura de subsistencia, sin excedentes debido a la depreciación de los pipeños, a los suelos altamente degradados y a la carencia de agua. La ausencia de recursos económicos ha impedido la reconversión hacia otras actividades más rentables, como ha ocurrido en otras zonas del país.

Bioingemar propone aumentar el valor agregado de los productos provenientes del sector vitivinícola, del secano interior del territorio AMDEL y permitir la reconversión económica a través de la incorporación de tecnologías agronómicas y bioquímicas en la obtención del vino pipeño. El mercado de la salud nos ofrece esta oportunidad, ya que el resveratrol, uno de los polifenoles presentes en el vino, actúa protegiendo células y tejidos del daño causado por la edad. Por otro lado, estudios realizados en España y Francia han mostrado que en las uvas aumenta la producción de resveratrol cuando la planta está sometida a condiciones de estrés.

Dado que los productores tienen sus cultivos bajo estrés, el proyecto permitirá transformar el problema de calidad del vino en una oportunidad llevándolo al mercado adecuado, en este caso el nutracéutico. Se usará un vino con mayor porcentaje de resveratrol para obtener un concentrado de polifenoles en polvo con alto contenido de resveratrol. Además se optimizará el proceso de vinificación permitiendo tener una calidad organoléptica mejor que la del producto tradicional.

Esto permitirá reactivar la economía territorial y, a la vez, contribuir a valorar y conservar la riqueza cultural de una actividad centenaria, en la perspectiva de incrementar la equidad y el desarrollo sostenible.