



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Estudio de evaluación de la sustentabilidad de producir vino de cepas patrimoniales deshidratado.



Tipo de iniciativa	Estudio
Código de iniciativa	EST-2015-0101
Ejecutor	Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)
Empresa/Persona beneficiaria	Cooperados Lomas de Cauquenes
Fecha de inicio	01-07-2015
Fecha de término	30-06-2016
Costo total	\$ 51.878.197
Aporte FIA	\$ 29.702.000
Aporte contraparte	\$ 22.176.197
Región de ejecución	VII
Región de impacto	VII
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Frutales hoja caduca
Rubro/s	Viñas y vides

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

MAULE

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins

Maule

- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2015

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
EST-2015-0101



FICHA ESTUDIOS FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Estudio de evaluación de la sustentabilidad de producir vino de cepas patrimoniales deshidratado.



Objetivo general

Evaluar la sustentabilidad de producir vino de cepas patrimoniales deshidratado (polvo o seco) como concentrado de antioxidantes para la industria de los alimentos, cosmética y farmacéutica.

Objetivos específicos

- 1 Determinar la rentabilidad de producir vino deshidratado a partir de cepas patrimoniales utilizando las técnicas de liofilizado y secado en spray.
- 2 Evaluar el impacto ambiental generado al producir vino deshidratado mediante liofilización y secado en spray.
- 3 Evaluar el impacto sociocultural de producir vino deshidratado para los productores de vino de cepajes patrimoniales en el secano.
- 4 Diseñar una planta piloto sustentable de producción de vino deshidratado.

Resumen

El mercado del vino presenta ciclos que dependen de la producción y demanda de la temporada, por lo que cada cierto número de años se presenta un sobre stock del producto.

Los vinos de consumo masivo (granel) tienen precios de venta muy bajos, que bordean los \$ 150/litro; en el caso de los vinos finos la venta es menor porque el consumo es limitado y aunque el precio es mayor, la demanda crece lentamente.

Para el caso de los vinos envasados, la oferta nacional sufre una concentración que supera el 85% del mercado en los tres grupos económicos más fuertes del rubro: Concha y Toro, San Pedro Tarapacá y Santa Rita. Esto trae como consecuencia una fuerte disputa por un alicaido consumo nacional que no supera los 16 l/per cãpita, cuya tendencia es a la baja como consecuencia de las políticas que apuntan a desincentivar el consumo de alcohol, así como por la existencia de sustitutos.

Este contexto es muy desfavorable para los pequeños vitivinicultores tradicionales del secano, que presentan potenciales productivos inferiores a 10 t/ha; además hay una gran disponibilidad del producto en el mercado, que las exportaciones no son capaces de absorber, cuyos precios son poco competitivos internamente.

En este escenario, la Cooperativa Lomas de Cauquenes se orienta principalmente al mercado nacional dado que su mayor producción corresponde al vino País; por ello necesita diversificar su producción con el fin de agregar valor al producto, apuntar a mercados más interesantes para alcanzar una mayor rentabilidad y cambiar una tendencia que no es sostenible.

Para cumplir estos objetivos se requiere buscar alternativas productivas para ser más competitivos y fortalecer la cadena de valor del vino, considerando que una de las fortalezas de las uvas de secano es su alto potencial antioxidante, producto de su gran concentración, en respuesta a la condición agroecológica y bajos rendimientos; por lo tanto, este atributo es una característica que convierte a estas uvas en una materia prima perfecta para la producción de un concentrado de antioxidantes en polvo, a base de la deshidratación de vinos de secano. Esto se refiere a la generación de vinos de alta calidad que luego son secados por diversos métodos físicos.

Los productos obtenidos pueden ser utilizados por la industria de los alimentos, farmacéutica y cosmética, y están orientados a satisfacer la demanda de mercados nicho.

