



Región de Ejecución

Metropolitana de Santiago

Libertador General Bernardo O'Higgins

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Coquimbo

Valparaíso

Metropolitana de Santiago

Libertador General Bernardo O'Higgins

Maule

Año de Adjudicación

2012

Código de Iniciativa
PYT-2012-0057

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de un Cepario Comercial para la Producción de Levaduras y Bacterias Lácticas Autóctonas que permitan Potenciar el Terroir, la Calidad y la Producción Orgánica de los Vinos Chilenos

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0057
Ejecutor	: Vinotec Chile S.A.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Vinotec Chile S.A.
Fecha de Inicio	: 01/06/2012
Fecha de Término	: 31/05/2015
Costo Total	: \$291.622.653

Aporte FIA	: \$149.991.758
Aporte Contraparte	: \$141.630.895
Región de Ejecución	: VI, XIII
Región de Impacto	: IV, V, VI, VII, XIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales de hoja caduca
Rubro	: Viñas y vides

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de un Cepario Comercial para la Producción de Levaduras y Bacterias Lácticas Autóctonas que permitan Potenciar el Terroir, la Calidad y la Producción Orgánica de los Vinos Chilenos

Objetivo General

Desarrollo de un cepario comercial para la producción en escala piloto de cepas de levaduras y bacterias lácticas autóctonas que potencien el terroir vitivinícola de Chile y favorezcan la elaboración de vinos diferenciados, de calidad y con potencial orgánico.

Objetivos Específicos

1. Obtener levaduras y bacterias lácticas autóctonas desde bodegas nacionales y viñedos, con características enológicas y tecnológicas deseadas, para conducir la Fermentación Alcohólica (FA) y Maloláctica (FML) exitosas.
2. Desarrollar un cepario comercial de levaduras y bacterias lácticas autóctonas con fines comerciales.
3. Incorporación de tecnologías de última generación en investigación científica para el desarrollo de la investigación privada.
4. Producir a nivel piloto cultivos frescos y evaluar la factibilidad técnica de la producción en seco de las cepas de levaduras y bacterias lácticas seleccionadas con las cualidades enológicas y tecnológicas deseadas por cada empresa.
5. Estudiar el posicionamiento comercial y tecnológico de los resultados obtenidos.
6. Difundir, mediante seminarios, medios web, publicaciones y congresos, los resultados del proyecto.
7. Introducir en el mercado el servicio de aislamiento de cepas o venta de éstas a las viñas.

Resumen

Muchos esfuerzos buscan mejorar la calidad de la uva, sin embargo, estas mejoras no se han extrapolado a los procesos productivos, muy importantes en la obtención de un vino. Uno de los factores en este manejo es el control en la fermentación, que permite obtener vinos equilibrados, balanceados y que destaquen por su carácter único. Estas fermentaciones se realizan en la actualidad en su mayoría con microorganismos foráneos que no se han adaptado del todo a los mostos nacionales, por lo que su utilización se limita a la obtención de vinos estandarizados, que no logran diferenciarse por terroir y tipicidad de la bodega. Además, el uso de estos microorganismos permitirá controlar la producción de metabolitos perjudiciales para la salud.

El proyecto desarrollará un cepario comercial de microorganismos para la producción a escala piloto de levaduras y bacterias lácticas autóctonas, que potencien el terroir, la elaboración de vinos diferenciados, de calidad, con potencial orgánico, inocuos y de acuerdo a las tendencias de los productos demandados en la actualidad. Junto con ello, este cepario permitirá a los productores acceder a un servicio que les permita aislar y preservar sus propios microorganismos en el tiempo, garantizando de esta forma una producción única y estandarizada por bodega. En la actualidad, el servicio propuesto no se encuentra disponible en el mercado local y regional.