



NOTA DE PRENSA

Proyecto RETASTELED

Las bodegas Ramón Bilbao y Martín Códax, la empresa Prilux Iluminación I+D y VITEC, estudian cómo evitar que la exposición a la luz dañe el aroma y color en vinos blancos, espumosos y rosados, a través de tecnología LED

- El proyecto de I+D RETASTELED investiga soluciones tecnológicas, sostenibles e innovadoras para hacer frente al posible deterioro fotoquímico de estos vinos a nivel de aroma y color
- Trata de desarrollar nuevas fuentes de luz (LEDs) para mitigar los defectos que la exposición prolongada a la luz convencional puede llegar a provocar en los vinos embotellados, especialmente en vidrio transparente
- Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax, Prilux Iluminación I+D y VITEC (Centro Tecnológico del Vino) desarrollan este proyecto que cuenta con el apoyo financiero del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Haro (La Rioja), xx de xx de 2019.- El proyecto de I+D RETASTELED investiga el desarrollo y la aplicación de nuevas tecnologías LED para hacer frente al posible deterioro fotoquímico (conocido como 'gusto de luz') que puede afectar, especialmente, a los vinos blancos, rosados y espumosos cuando se exponen a la luz ultravioleta-visible convencional. Los efectos organolépticos característicos del gusto de luz pueden afectar, principalmente, al aroma y color. Consecuentemente, podrían aparecer aromas desagradables (col, cebolla, lana mojada y ajo). El desarrollo de estos aromas suele venir acompañado de una pérdida de frescor y del aroma afrutado del vino, lo que podría generar a su vez cambios repentinos en su color.

Mediante la instalación de estos LED's en bodegas y lineales de venta, el proyecto RETASTELED propone desarrollar alternativas tecnológicas, sostenibles e innovadoras, que terminen con estas indeseables transformaciones fotoquímicas, capaces de mermar la calidad organoléptica de los vinos.



NOTA DE PRENSA

La bodega riojana Ramón Bilbao lidera este proyecto de investigación industrial en el que, además, participan otros tres socios vinculados al mundo del vino y la iluminación: Bodegas Martín Códax (Galicia), Prilux Iluminación I+D (Castilla La Mancha) y VITEC- Centro Tecnológico del Vino (Cataluña). Por su parte, el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICINN), en la Convocatoria Retos de Colaboración 2017, financia esta innovadora iniciativa con un presupuesto de más de 750.000€, a través de la Agencia Estatal de Innovación.

Objetivos del proyecto

RETASTELED prevé la sustitución, en bodegas y centros comerciales, de las actuales lámparas convencionales de sodio por luces con tecnología LED. Estas, son mucho más intensas y conllevan un consumo eléctrico muy inferior, lo que además permitirá a las bodegas optimizar sus costes de producción y ser más sostenibles. Por otra parte, de cara a los productores y comercializadores, se pretende que las nuevas luces LED no emitan en las longitudes de onda críticas para la reducción de la riboflavina, (entre 370 o 442 nm). Esta molécula, también conocida como Vitamina B2, es la precursora y responsable del gusto de luz en los vinos.

En este sentido, el objetivo fundamental del proyecto consiste en desarrollar nuevas fuentes de luz (basadas en la tecnología LED) para su aplicación en la industria vitivinícola, en las grandes superficies de venta y en las cadenas de distribución. La sustitución de las actuales fuentes de luz por una iluminación que no afecte a la calidad de los vinos, supone todo un reto tecnológico actual, cuya resolución puede comportar también un claro beneficio medioambiental y de ahorro energético.

Por esta razón, las posibilidades que ofrece el desarrollo industrial en el sector de la luminotecnica, junto con la importancia del sector del vino en la industria agroalimentaria, ponen en valor la relevancia e interés del proyecto RETASTELED. Sin duda, esta iniciativa contribuirá a un mejor posicionamiento de las empresas y bodegas españolas a nivel mundial, al tiempo que conllevará un alto y positivo impacto socioeconómico y medioambiental.

Acerca del proyecto RETASTELED:

RETASTELED es un proyecto de I+D que tiene por objetivo estudiar la aplicación de nuevas tecnologías LED para hacer frente al posible deterioro fotoquímico que puede afectar, especialmente, a los vinos blancos, rosados y espumosos cuando se exponen a la luz ultravioleta-visible convencional. De este



NOTA DE PRENSA

modo, pretende desarrollar soluciones, sostenibles e innovadoras en bodega y lineales de venta, con el propósito de terminar con las transformaciones fotoquímicas que alteran el color, gusto y aroma de estos vinos.

Bodegas Ramón Bilbao lidera este proyecto de I+D de investigación industrial en cooperación en el que, además, participan otros tres socios vinculados al mundo del vino y la iluminación: Bodegas Martín Códax (Galicia), Prilux Iluminación I+D (Castilla La Mancha) y VITEC- Centro Tecnológico del Vino (Cataluña). El Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MICINN), a través de la Agencia Estatal de Innovación, financia esta innovadora iniciativa con un presupuesto de más de 750.000€, en el marco de la Convocatoria Retos de Colaboración 2017. RETASTELED tiene una duración prevista de tres años, finalizando en diciembre de 2021.