



NOTA DE PRENSA

El proyecto de I+D RETASTELED logra combatir el gusto de luz en los vinos aplicando tecnología LED y desarrollando nuevos itinerarios de elaboración

- Esta iniciativa finaliza tras conseguir elaborar vinos blancos, rosados y espumosos de calidad, preservando su aroma y evitando su deterioro fotoquímico
- RETASTELED ofrece al sector vitivinícola alternativas a implementar en los procesos de vinificación para minimizar la aparición y los efectos negativos del gusto de luz en el producto final: una fuente lumínica LED que no interfiere en la calidad organoléptica de los vinos
- Ramón Bilbao, Bodegas Martín Códax, Prilux Iluminación I+D y VITEC han desarrollado este proyecto, con el apoyo financiero del Ministerio de Ciencia e Innovación y la Agencia Estatal de Innovación, a través de fondos FEDER.

Haro (La Rioja), 26 de enero de 2022.- Los trabajos de desarrollo del proyecto de I+D RETASTELED han llegado a su fin tras cuatro años de ejecución. Así, esta iniciativa ha logrado desarrollar y evaluar nuevos procesos enológicos que minimizan la aparición del gusto de luz (o deterioro fotoquímico) en los vinos blancos, rosados y espumosos, así como el desarrollo de nuevas fuentes lumínicas LED que no emiten a las longitudes de onda críticas. De este modo, RETASTELED pone a disposición del sector vitivinícola dos soluciones a implementar en los protocolos de vinificación para combatir la aparición del gusto de luz y sus efectos negativos en la calidad del producto final: por un lado, fuentes lumínicas que no degradan la riboflavina y, por el otro, diferentes estrategias de elaboración para minimizar el riesgo de la elaboración.

Resultados significativos

Asimismo, en el marco de este proyecto, se han logrado resultados significativos que han permitido confirmar la relación directa que hay entre la degradación de la riboflavina y la formación de aromas relacionados con el gusto de luz de los vinos. Asimismo, se ha manifestado que existe una graduación del riesgo de aparición de este defecto en función del tipo de vino.

Por otra parte, RETASTELED ha conseguido desarrollar una herramienta de cálculo que permite diseñar fuentes de luz con contenido espectral que no degrada la riboflavina y elimina la aparición del gusto de luz. En esta línea, también cabe destacar que se han obtenido conclusiones relevantes con respecto a la distribución espectral de las fuentes lumínicas que iluminan los espacios de trabajo destinados a la vinificación y la crianza en bodegas.



NOTA DE PRENSA

En definitiva, estos logros permitirán la comercialización de vinos con propiedades organolépticas mejoradas y más estables, debido al menor riesgo de deterioro fotoquímico. Parte de los resultados del proyecto han sido publicados en revistas técnicas del sector y en revistas científicas internacionales. Además, cabe señalar que los conocimientos desarrollados podrán ser extrapolados a otros sectores, aplicando los resultados de la investigación en más ámbitos de la industria de las bebidas y la alimentación que también puedan verse afectados por procesos de foto-degradación similares.

Participantes

Bodegas Ramón Bilbao ha liderado este proyecto de I+D+i en colaboración, en el que también han participado Bodegas Martín Códax, Prilux Iluminación y VITEC – Centro Tecnológico del Vino. RETASTELED ha contado con un presupuesto superior a los 750.000 euros y con el apoyo financiero del Ministerio de Ciencia e Innovación y la Agencia Estatal de Innovación, a través de fondos FEDER de la Unión Europea.

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 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+i en colaboración 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 e Innovación (MCIN) y la Agencia Estatal de Innovación (AEI), financian esta innovadora iniciativa, a través de los fondos europeos FEDER, con un presupuesto de más de 750.000€, en el marco de la Convocatoria Retos de Colaboración 2017.

Para más información contactar con:

YOLANDA GONZÁLEZ: comunicacion@artikai.es / 659453376

MARTA GUERRERO: comunicacion@artikai.es / 628443410