Pulsos eléctricos para reducir el tiempo de maceración

lunes 18 de enero de 2021

ESCRITO POR REDBOTTLEINT



Un proyecto desarrollado por la Universidad de Zaragoza para su uso en bodegas

La aplicación de la tecnología PEF (Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje) puesta en marcha por investigadores de la Universidad de Zaragoza ha sido aprobada por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Un proceso que permite mejorar la competitividad de las bodegas, ya que aumenta su productividad y reduce los costes energéticos asociados a la elaboración del vino.

Se trata de un estudio desarrollado por los investigadores Javier Raso e Ignacio Álvarez del Grupo de Investigación Nuevas Tecnologías del Procesado de los Alimentos del Instituto Agroalimentario de Aragón IA2 de la Universidad de Zaragoza. Con este tratamiento se consigue la formación de poros en las envolturas de las células de la piel de la uva facilitando la extracción de compuestos fenólicos y precursores aromáticos localizados en su interior, los cuales juegan un papel decisivo en la calidad final del vino.

Con la aprobación de la OIV se permitirá a las bodegas a partir de este momento reducir el tiempo de maceración en el proceso de elaboración del vino, consiguiendo un ahorro energético y en un aumento en su capacidad de producción. Porque no será necesario comprar nuevos depósitos para la fermentación y maceración.

Son casi tres años los que se tardaron en obtener resultados y ya se han superado las ocho etapas para lograr su aprobación.

Imagen: Equipo de pulsos eléctricos de alto voltaje para la aplicación de tratamientos a escala de planta piloto.

Más información en Red Bottle International