



Obtención de nuevos productos ricos en polisacáridos y oligosacáridos procedentes de la uva: herramientas para mejorar la calidad de los vinos

El objetivo del proyecto es extraer y purificar diferentes fracciones de polisacáridos y oligosacáridos a partir de uvas, mostos y/o subproductos de la uva, adicionarlos en distintas etapas de la elaboración de vinos tintos, vinos blancos y vinos espumosos blancos, y estudiar su efecto en las características físico-químicas y sensoriales de los vinos. Es un proyecto coordinado con la Universidad de la Rioja y colabora el INRA de Montpellier.

IMPACTO

La mejora de la calidad de vinos tintos, vinos blancos y vinos espumosos blancos tanto desde el punto sensorial (aromático, gustativo y calidad de la espuma), como desde el punto de vista tecnológico (estabilidad).

Financiación

