



# RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

**TÍTULO:** “ESTUDIO DEL EMPLEO DE LISADOS DE LEVADURAS AUTÓCTONAS CON GRAN PODER ESTRUCTURAL EN VINOS DE CALIDAD”

**REFERENCIA DEL PROYECTO:** 2018-I-DD-00055

**CONVOCATORIA:** PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO - ADER

**OBJETIVOS DEL PROYECTO:** El objetivo del proyecto está centrado en el desarrollo de un vino de alta gama, sobre levaduras no-Saccharomyces autóctonas lisadas, seleccionadas con la idea de mejorar las propiedades organolépticas de dicho vino, permitiendo, no sólo diferenciarse aún más de la competencia, si no también, acortar plazos de producción y, estudiar la viabilidad de utilizar levaduras presentes en el campo de Bodegas Ramón Bilbao.

Este proyecto ha sido financiado con las dotaciones previstas en los programas presupuestarios de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja con cargo a las aplicaciones presupuestarias correspondientes en el Programa Operativo FEDER de la Rioja (2014-2020).

**LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO:** HARO, LA RIOJA

**PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO:** 01/01/2019 – 31/05/2020

**PRESUPUESTO DEL PROYECTO:** 166.621,17 €

**COFINANCIACIÓN ADER y FEDER:** 41.655,29 €



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional

