

REDUCCIÓN DEL DETERIORO FOTOQUÍMICO DEL VINO MEDIANTE EL DESARROLLO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS LED PARA SU USO EN BODEGA Y LINEALES DE VENTA (RETASTELED).

TÍTULO: Reducción del deterioro fotoquímico del vino mediante el desarrollo de nuevas tecnologías led para su uso en bodega y lineales de venta (RETASTELED).

REFERENCIA DEL PROYECTO: RTC-2017-6646-2

CONVOCATORIA: Retos-Colaboración 2017.

FINANCIADO POR: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades – Agencia Estatal de Investigación y Fondos de la Unión Europea

ACRÓNIMO: RETASTELED

OBJETIVOS DEL PROYECTO: El proyecto tiene como principal objetivo promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad. En concreto, RETASTELED busca desarrollar nuevos procesos enológicos que minimicen el potencial desarrollo del gusto de luz, es decir, disminuir los efectos de la exposición a la luz en el vino.

De igual manera este objetivo se combina con el desarrollo de nuevas fuentes de luz LED que permitan a las bodegas producir vinos de calidad y controlar en sus instalaciones la foto-degradación que pueda producirse en sus productos. Al mismo tiempo, estas nuevas fuentes de luz permitirán a grandes superficies y tiendas especializadas la exposición y venta de los vinos en un ambiente controlado con garantías de no afectar negativamente a sus propiedades organolépticas.

Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad.

COOPERANTES: Liderado por Bodegas Ramón Bilbao S.A., en este proyecto participan también Bodegas Martín Codax, S.A., Prilux Iluminación I MAS D S.L. y la Fundación Parque Tecnológico del Vino VITEC.

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: 42 meses, hasta el 31 de diciembre de 2021



DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA