



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

