

## ENZIOXIVIN

### ESTUDIO DE ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS Y DE ELEMENTOS ANTIOXIDANTES DE ORIGEN BIOLÓGICO PARA LA POTENCIACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

El proyecto busca la obtención de vinos blancos y rosados de calidad a partir de una selección y caracterización de actividades enzimáticas de levaduras, que permitan al enólogo elegir cepas más apropiadas según sus requerimientos, introduciendo además elementos antioxidantes de origen biológico, con el objetivo de poner a disposición herramientas apropiadas para un planteamiento innovador en los procesos de vinificación de este tipo de vinos.

Este proyecto cuenta con el apoyo financiero de la Unión Europea a través de los fondos FEDER y del CDTI (85% UE Co-financiación).

#### FICHA TÉCNICA:

**Referencia del proyecto:** IDI-20130192

**Convocatoria:** Proyecto de Investigación y Desarrollo (PID).

**Título del proyecto:** "Estudio de actividades enzimáticas y de elementos antioxidantes de origen biológico para la potenciación de vinos blancos y rosados."

**Acrónimo:** ENZIOXIVIN

**Beneficiarios:** Agrovin, S.L

**Entidades colaboradoras:** Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación (CIAL-CSIC), Universidad Complutense de Madrid (Facultad de Biología).

**Presupuesto:** 336.778,00 euros

**Financiación:** 286.261,30 euros

**Duración:** 01/04/2013-30/06/2015