



ULTRAWINE

ECO-INNOVATIVE MACERATION SYSTEM BASED ON LFHP ULTRASOUND TECHNOLOGY FOR WINEMAKING.

El proyecto tiene como objetivo prioritario el optimizar los recursos de que disponen las bodegas en tiempo de vendimia, ahorro en costes de producción, obteniendo un producto diferenciador y maximizando la calidad. Con el nombre de ULTRAWINE se define una tecnología innovadora orientada a una rápida extracción polifenólica y aromática de la uva. El color y aroma de los vinos son dos de los parámetros organolépticos más valorados por el consumidor, debido a que dan información sobre su proceso de elaboración y evolución en el tiempo.

Este proyecto cuenta con el apoyo financiero del Comisión Europea a través del programa Horizon 2020.

FICHA TÉCNICA:

Referencia del proyecto:

Convocatoria: Programa H2020 HORIZON- SME-INSTRUMENT

Título del proyecto: "Eco-innovative maceration system based on LFHP ULTRASound technology for WINEmaking."

Acrónimo: ULTRAWINE

Beneficiarios: Agrovin, S.L

Entidades colaboradoras: Universidad de Murcia (UCAM) y Universidad Politécnica de Valencia (UPV).

Presupuesto: 1.131.263 euros

Financiación: 791.359,00 euros

Duración: 01/06/2015-01/06/2017