

Tecnología sevillana para obtener el mejor vino con el análisis en 3D de las semillas de uva

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 2'29"

RESUMEN: Un grupo de investigadores de la universidad de Sevilla han desarrollado un método para el análisis digital de las semillas de uva. Una técnica que permite ver la composición exacta y la variedad de uva en 3D. Con esta tecnología han logrado establecer un índice para determinar la madurez de las semillas sin tener que usar análisis químicos. Este método ayudaría a los enólogos a determinar el mejor momento de la cosecha, para que se vendimie en el punto óptimo de maduración de las semillas. De momento está en fase de desarrollo y se realizan pruebas en la cooperativa de vinos de Rociana del Condado, con uvas Syrah y Tempranillo de los vinos tintos de denominación de origen del Condado de Huelva.

VTR:

Es zumo de uva fermentada, dicho así parece sencillo pero para hacer un buen vino el proceso es más complejo y para los enólogos el momento de la vendimia es determinante.

TOTAL DIEGO BORT
Enólogo Cooperativa de vinos
Rociana del Condado , Huelva

Tomamos las uvas del campo, las miramos con el refractómetro para ver el grado dulce que tienen y hay veces que tienen un grado dulce elevado pero la pepita no está madura. Lo que pasa es que el agricultor cuando la ve un poco pasada la uva , dice la uva pierdo, claro el enólogo tiene esa lucha con el agricultor de que es el momento."

En la universidad de Sevilla llevan han dado con una solución. Esta cámara fotográfica unida a esta aja llamada ojo digital, y a esta otro hiperespectral, permiten analizar cada una de estas semillas uvas. Un método único gracias a la tecnología en tres dimensiones.

TOTAL FCO. JOSÉ HEREDIA
Dir. proyecto análisis digital
Semillas de uva

El objetivo inicial es determinar un índice de maduración de la semilla de uva que como digo tiene una importancia muy grande en la calidad del vino final calro la técnica es posible aplicarla a cualquier alimento a cualquier material

Esta gráfica determina la composición al milímetro y con esta escala de color se identifican las semillas más maduras. Unos datos de gran importancia para los productores vitivinícolas porque una semilla poco madura puede estropear el sabor y el color de un buen caldo.

TOTAL FCO. JOSÉ HEREDIA
Dir. Proyecto análisis digital
Semillas de uva

Sin embargo si la semilla es lo suficientemente madura va a tener un comportamiento más parecido a la madera.....es una semilla mas leñosa ya no cede esa astringencia verde y que puede facilitar la estabilizaciones vino, puede ceder compuestos tipo fenólicos lo cual permite un envejecimiento en madera...

TOTAL FCO. JOSÉ RODRIGUEZ
Investigador proyecto
Análisis digital semilla de uva

Es muy importante controlar ese estado de maduración de la semilla , incluso más en climas cálidos como este donde la maduración tecnológica avanza muy rápido ya veces la semilla no da tiempo a que se termine a desarrollar

Este método aún está en fase de desarrollo. De momento algunos ensayos se realizan en esta bodega, con vinos tintos de la denominación de origen del condado de Huelva.

TOTAL Mª JESÚS CEJUDO
Investigadora proyecto
Análisis digital semilla de uva

Ahora mismo nosotros cogemos vino de la denominación de origen del condado de Huelva y estamos haciendo un vino con una adición de virutas para reforzar esos vinos de esta zona en cuanto a la madurez de la semilla y tienen un bajo contenido en compuesto fenólico pues para reforzarlos y así el color pueda ser más estable durante el tiempo

Es Una investigación por la que ya se han interesado productores de vino del sur de Francia y del norte de España. Una aplicación tecnológica que puede contribuir a producción de un vino de mejor calidad.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es