

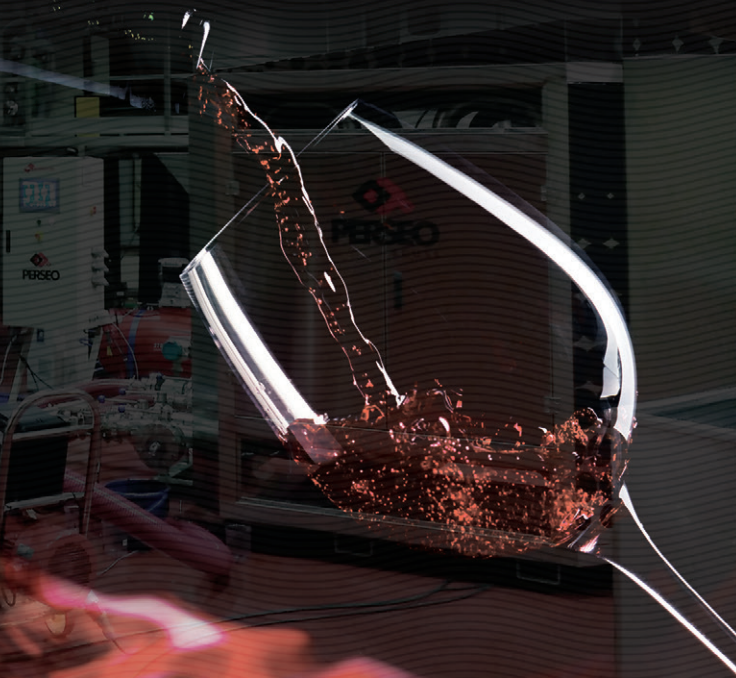
INOVATIE EUROPEANA

De la inceputul acestui deceniu, echipa Departamentului de inovații tehnologice a AGROVIN incepe sa dezvolte o tehnică de ultimă oră în sectorul vitivinicol. Cercetarea literaturii din domeniu, sustinuta de sprijinul Universtitatii permite desing-ul si efectuarea proiectului la scara a unui echipament cu ultrasunete ce permite procesarea a pana la 10 tone de struguri pe ora.

Impactul acestei tehnici in sectorul vitivinicol a fost atat de mare, astfel ca in anul 2015 Comisia Europeana a premiat acest proiect "Eco-Innovative Maceration System Based on LFHP Ultrasound Technology for Winemaking" (ULTRAWINE, GRANT AGREEMENT number 672309) cu Programul Horizont 2020 pentru IMM-uri.



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement N° 672309



PASIUNE PENTRU INOVATIE



PERSEO
ULTRAWINE

**PASIUNE PENTRU
INOVATIE**

 **AGROVIN**

www.agrovin.com



Ca si consecinta a mecanizarii recoltarii, cramele recolteaza o cantitate mare de struguri intr-un timp foarte scurt. Datorita acestui fapt oenologii au nevoie de instrumente pentru procesarea rapida a intregii cantitati de materie prima, mai mult, sa poata obtine si vinuri de calitate. Pentru aceasta nevoie AGROVIN a dezvoltat o tehnica punctuala, bazata pe ultrasunete, ce permite extractia totala a potentialului polifenolic si aromatic din struguri, intr-un timp record, fara alterarea caracteristicilor organoleptice ale vinului obtinut.

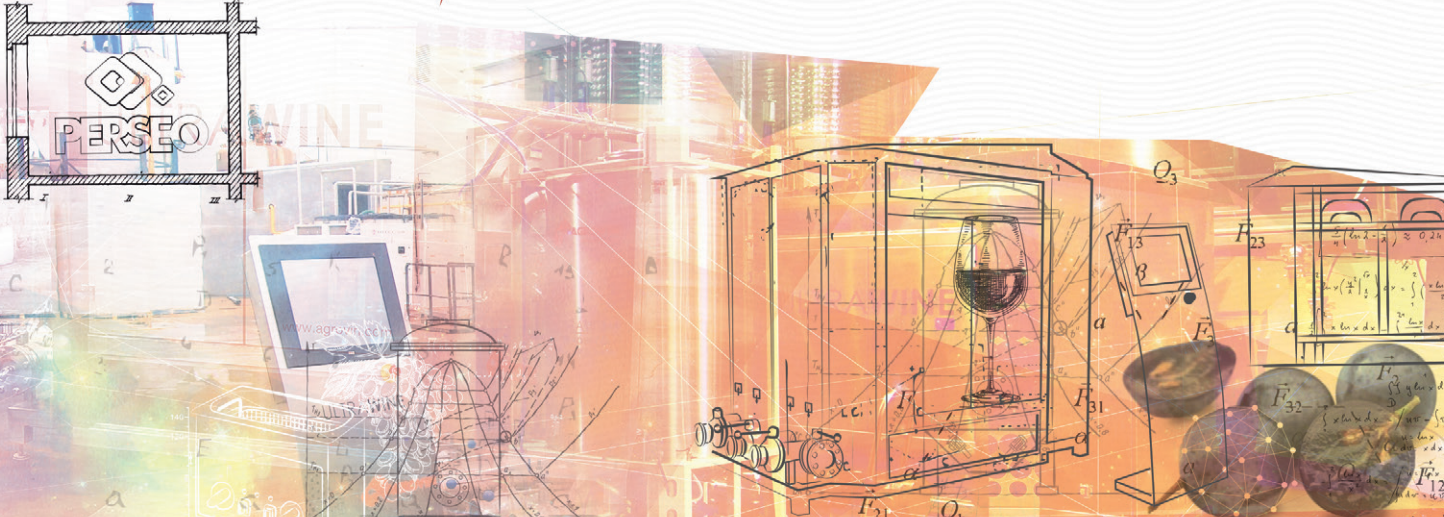
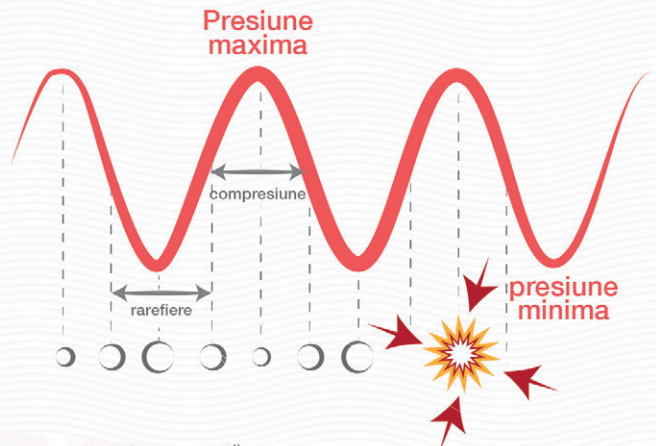
Culoarea vinului este unul din parametrii organoleptici foarte importanti pentru consumator, indicand informatii despre procesul de vinificare si evolutia sa. Culoarea are importanta in special pentru vinurile rosii, datorita resurselor economice implicate in extractia fractiei fenolice din pielita, partea unde se acumuleaza compusii responsabili de colorare, compusii fenolici. Aceste substante nu influenteaza doar culoarea, contribuie si la aroma si astringenta vinului, dar influenteaza si post-gustul si corpul vinului.



OBIECTIV

Obiectivul acestei tehnici rezida din extractia rapida a potentialului aromatic si polifenolic a strugurilor cu ultrasunete, respectand in orice moment, calitatea materiei prime. Cu ajutorul ultrasunetelor se evita tratamentele termice si chimice ce pot altera in mod negativ calitatea produsului final.

Tehnologia cu ultrasunete se bazeaza pe fenomenul cunoscut ca si cavitatie. Acest proces fizic consta in producerea de microbule ce tind sa se ciocneasca intre ele si sa-si elibereze energia. Aceasta coliziune agresiva a bulelor, impreuna cu procesul de implozie asociat, duc la distrugerea tesutului pielitei facilitand astfel eliberarea de compusi fenolici si precursori aromatici din pielita, permitand cramelor sa reduca timpul dedicat acestui proces, optimizand capacitatea productiva, putand dispune de mai multe tancuri de fermentare.



REZULTATE EXCELENTE

Aceasta tehnologie inovatoare reprezinta o revolutie in elaborarea vinului, aducand mari avantaje in comparatie cu tehnicile existente. Dintre acestea:

-  **Obtinerea potentialului maxim polifenolic intr-un timp mai scurt.**
-  **Vinuri mai aromate.**
-  **Tehnica eficienta din punct de vedere energetic si respecta mediul ambiant.**
-  **Extractie si/sau formare nula de compusi nedoriti.**
-  **Maceratie scurta cu pielita, evitand extractia de tanin verde in cazul recoltelor la temperatura scazuta.**
-  **Fara cresterea temperaturii.**
-  **Instalare rapida si manevrare usoara.**