



Grupo Agrovín presenta Ultrawine Perseo

## Un sistema que mejora la calidad del vino y optimiza el proceso de vinificación a través de ultrasonidos.

- **Ultrawine Perseo permite extraer el máximo potencial de la uva mediante el uso de ultrasonidos de alta potencia y baja frecuencia, al mismo tiempo que ayuda a paliar los efectos del cambio climático en el desfase de maduración de la uva.**
- **Un innovador sistema eco-sostenible, patentado a nivel mundial por Agrovín, indicado para optimizar los procesos de vinificación de las bodegas, ya que reduce hasta un 50% el tiempo de maceración y consigue un ahorro energético de un 15%.**
- **Desarrollado por el departamento Technology de Grupo Agrovín en colaboración con la Universidad de Murcia y Castilla La Mancha, cuenta con la aprobación de la OVI para hacer uso de los ultrasonidos como práctica enológica.**

**Madrid, 11 de noviembre de 2021.** Grupo Agrovín, compañía líder en innovación en el sector enológico como asesores técnicos de las bodegas y proveedores de productos, servicios y sistemas, con más de 60 años de experiencia y presencia en 20 países de todo el mundo, ha desarrollado un revolucionario sistema tecnológico denominado **Ultrawine Perseo, indicado para mejorar la calidad del vino y optimizar los procesos de vinificación mediante el uso de ultrasonidos.**

Ultrawine Perseo permite además **paliar los efectos que provoca el cambio climático** en el desfase de maduración de la uva, controlando el grado alcohólico y potenciando la calidad de la uva para obtener un vino de gran calidad.

El uso de ultrasonidos en la elaboración del vino aporta una mejora sensorial del vino, respetando el carácter varietal de la uva, y dando lugar a la obtención de vinos más aromáticos, estructurados y con mejor cuerpo.

Se trata de un **sistema eco-sostenible** que da respuesta a la necesidad de las bodegas de reducir el uso de energía y recursos en los procesos de elaboración, sin renunciar a la calidad, ya que, comparado con el método tradicional de maceración, Ultrawine Perseo **reduce hasta un 50% el**

**tiempo de maceración y un 15% en términos de ahorro energético**, debido al bajo consumo de sus componentes y a que no requiere el uso de temperatura para la extracción.

### ***Ultrawine Perseo, un proyecto hecho realidad***

Grupo Agrovín, pionero en innovación, y comprometido con la investigación y el desarrollo de productos y sistemas propios, que faciliten el proceso de elaboración del vino a las bodegas, destina gran parte de sus recursos a mejorar la enología del futuro.

En esta línea, Ultrawine Perseo ha sido desarrollado por el departamento de Technology del Grupo Agrovín, en colaboración con Investigadores de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Murcia, y la Universidad de Castilla-La Mancha. Además, **cuenta con la aprobación de la OIV** (Organización Internacional de la Viña y el Vino) para hacer uso de la tecnología de ultrasonidos como práctica enológica permitida y recientemente ha obtenido las patentes de USA y Nueva Zelanda.

El proyecto de investigación que dio lugar a la creación de Ultrawine Perseo comenzó en 2012 y ha sido liderado por el **Director Técnico y de I+D+i de Grupo Agrovín, Ricardo Jurado**, quien afirma que, *‘tras cerca de 10 años de investigación y dedicación plena al proyecto, a día de hoy podemos decir que estamos profundamente orgullosos de haber sido los primeros en descubrir los beneficios del ultrasonido aplicados en la elaboración del vino, y nuestra contribución en el sector vitivinícola en cuanto a calidad y sostenibilidad’*.

### **Beneficios del uso de Ultrawine Perseo:**

Numerosos ensayos en bodegas nacionales e internacionales han demostrado que la aplicación de Ultrawine Perseo en el proceso de elaboración aportan diversos beneficios que **mejoran la calidad de los vinos** en cuanto a:

- **Incremento de la extracción aromática.**
- Extrae el **máximo potencial organoléptico** de la uva respetando su carácter varietal
- **35-40% más de atributos organolépticos.**
- **Mismo potencial polifenólico, pero menos tiempo de maceración** respecto a una maceración tradicional.
- Elaboraciones de **calidad partiendo de uvas con déficit de maduración**, llamadas uvas del cambio climático.
- Vinos más varietales con tonalidades más violáceas y color más estable en el tiempo como consecuencia de la elevada extracción del tanino de hollejo.

En definitiva, **vinos de mayor calidad.**

Unos beneficios pensados, además, para bodegas responsables gracias a:

- Reducción de los costes energéticos en más de un 15% en comparación con el proceso de elaboración tradicional.
- Aumento de la rotación de los depósitos para vinificar debido al menor tiempo de extracción, reduciendo en un 50% los tiempos de maceración.

### **Sobre Grupo Agrovín:**

Grupo Agrovin es el partner global y estratégico de las bodegas, con más de 60 años de trayectoria en el sector vitivinícola como asesor técnico y proveedor de productos enológicos, sistemas y maquinaria, que acompaña a los enólogos a definir el carácter de sus vinos en línea con las tendencias del mercado.

Fundada en 1957 en pleno corazón de la Mancha, con presencia en más de 20 países con delegaciones propias en las principales regiones vitivinícolas del mundo. Compañía pionera en innovación que cuenta con el laboratorio más grande de España y un departamento de I+D+i con un equipo de profesionales altamente cualificados, especializados en el desarrollo de productos, sistemas y maquinaria propia patentada, que trabaja para mejorar la enología del futuro, apostando por la eficiencia energética, la digitalización de los procesos y la tecnología 4.0.

Es, además, proveedor de productos y maquinaria para otros sectores como la alimentación, la cerveza y el aceite, así como el sector industrial y farmacéutico, entre otros.

Página web: [www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)

**Agencia de comunicación y PR: Binocular Room**

*Nuria Fernández. Tel: (+34) 627 031 987 / [nuria@binocularroom.com](mailto:nuria@binocularroom.com)*

*Maria Elena Martinos. Tel: (+34) 622 343 216 / [mariaelena@binocularroom.com](mailto:mariaelena@binocularroom.com)*

**Departamento de marketing y comunicación de Grupo Agrovin**

*Alicia Pérez. Tel. (+34) 677 618 823 / [alicia.perez@agrovin.com](mailto:alicia.perez@agrovin.com)*