Castilla-La Mancha

Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"

CERVESTAB

VALIDACIÓN DE LEVADURAS Y ESTUDIO DE SUSTANCIAS CONSERVANTES EN CERVEZAS SIN ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA PREVIA

Del presente proyecto se espera obtener un nuevo portfolio de productos adaptados para su empleo en la elaboración de cerveza. Finalmente, se obtendrán levaduras vínicas para el proceso de fermentación de cerveza, además de testar y validar el empleo de estabilizantes estableciendo los momentos y cantidades óptimos para la correcta conservación y obtención de la cerveza.

Este proyecto cuenta con el apoyo financiero de la Unión Europea a través de los fondos FEDER y la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

FICHA TÉCNICA:

EXPEDIENTE: 13/21/IN/006

CONVOCATORIA: Programa Innova –Adelante de la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha. Proyecto para el desarrollo, implementación o puesta en marcha de nuevos bienes o servicios.

TÍTULO: Validación de levaduras y estudio de sustancias conservantes en cervezas sin estabilización microbiológica previa

ACRÓNIMO: CERVESTAB

BENEFICIARIO: PRODUCTOS AGROVIN, S.A.

COLABORADORES:

- Grupo de investigación en Bioingeniería y Materiales (BIO-MAT) de la Universidad Politécnica de Madrid
- Artica Ingeniería e Innovación, S.L.

PRESUPUESTO: 61.163,4 euros

FINANCIACIÓN (SUBVENCIÓN 35%): 21.407,19 EUROS

DURACIÓN: 02/10/2021 – 30/09/2023

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa

Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha