



PT2020:

BIOCLARVINO II – Desenvolvimento de Extractos Proteicos de Levedura (EPL) desidratados para estabilização e clarificação de vinhos

Parceiros

Tipo:	Nome:
Empresa	Proenol, Indústria Biotecnológica, S.A.
Centro de I&D	Biocant
Universidade	Faculdade de Ciências da Universidade do Porto

Projeto

Objetivos: Desenvolver um **produto enológico inovador**: um Extrato Proteico de Leveduras (EPL) desidratado, que se posicione não só como uma alternativa não alergénica à caseína ácida na colagem de vinhos mas também como um agente estabilizante de mais largo espectro.

Resultados

Foram produzidos EPL's desidratados, que quando aplicados em diferentes matrizes de vinho mostraram:

- Elevado poder de clarificação;
- Melhoria sensorial (tornando os vinhos mais equilibrados);
- Redução da cor amarela como resultado da remoção de compostos oxidados.

A remoção de compostos associados à adstringência, ao amargor e à oxidação foi comprovada por estudos de interação por fluorescência.

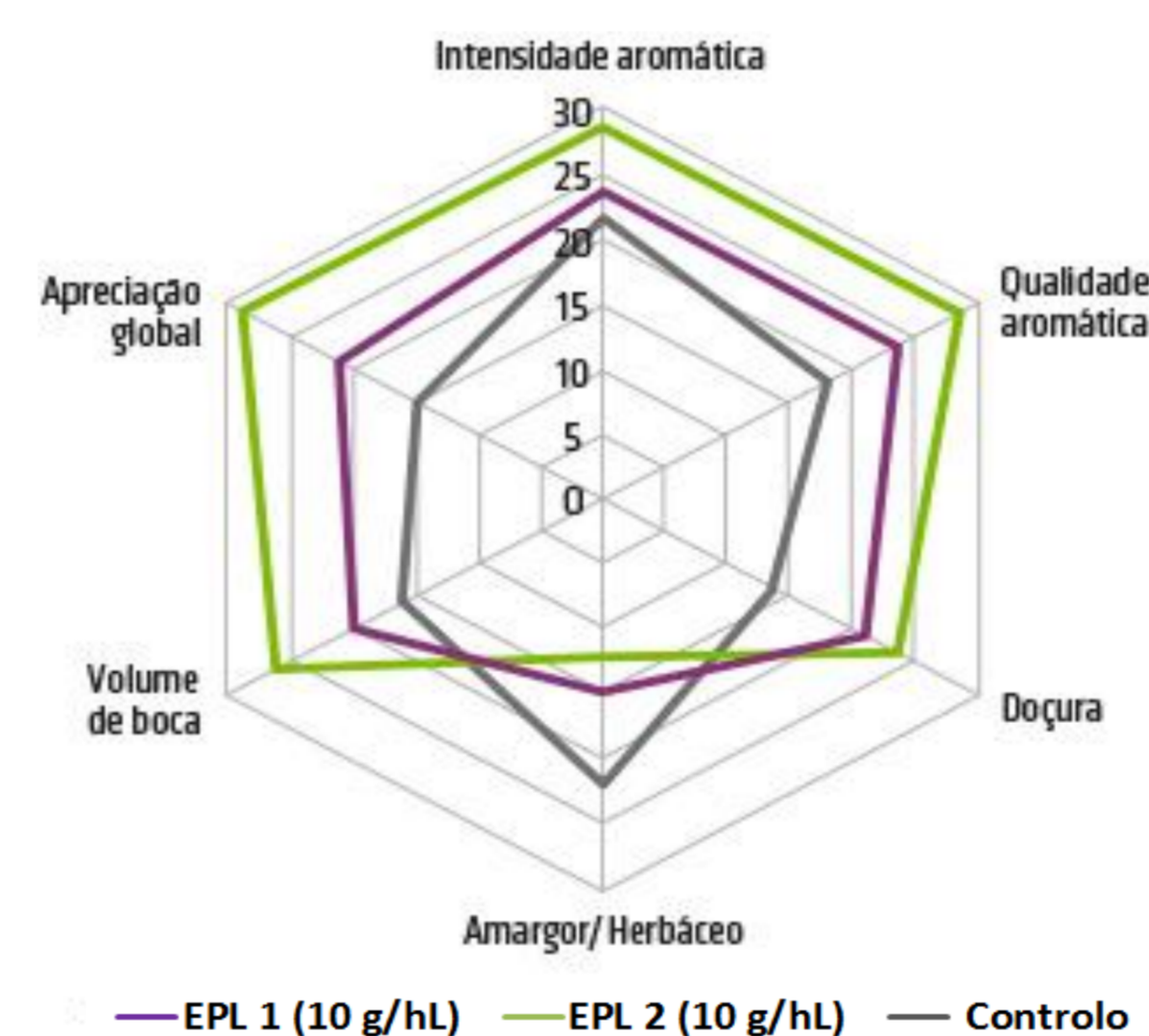
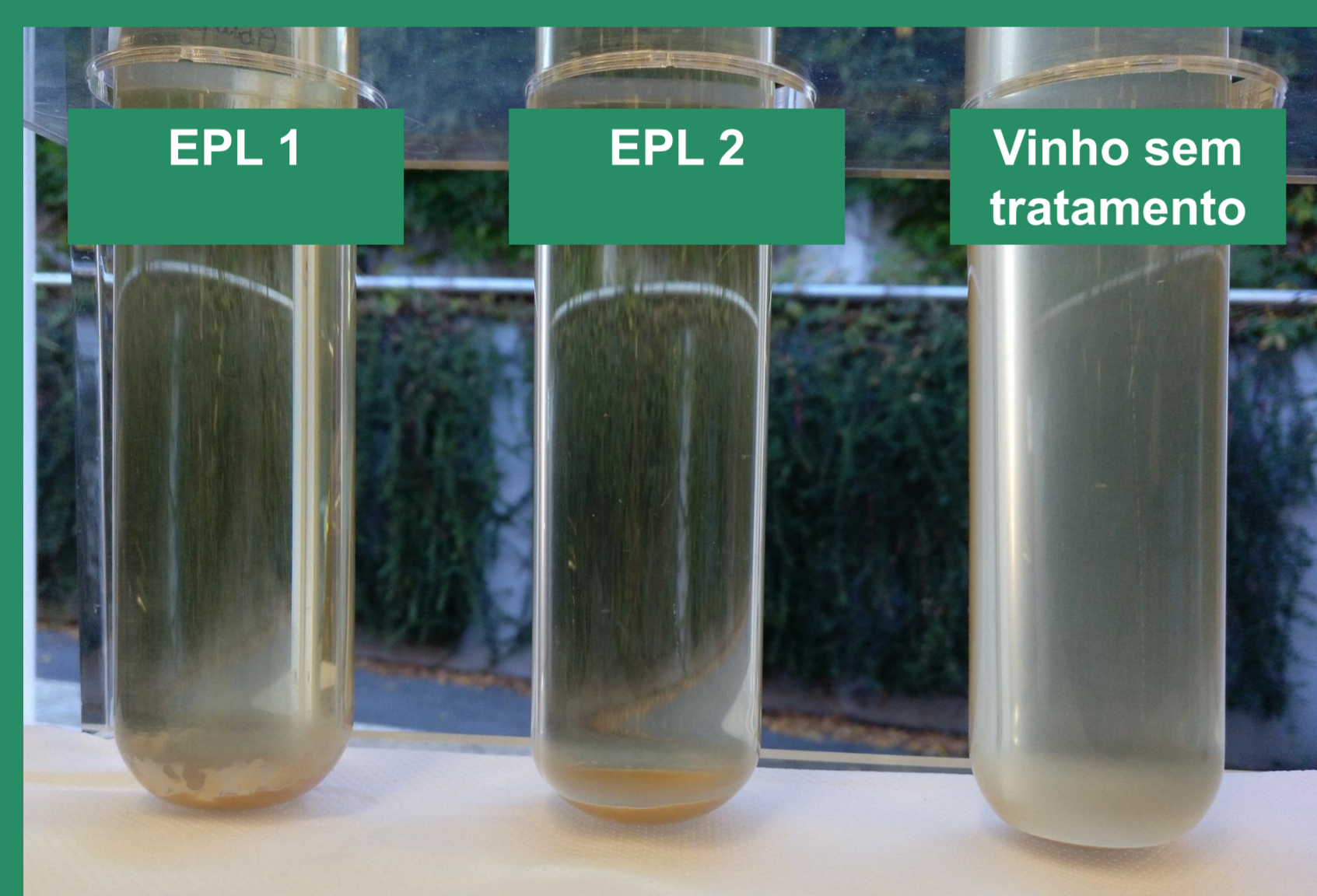


Figura 1 – Resultados da prova sensorial de um vinho branco tratado com os EPL's

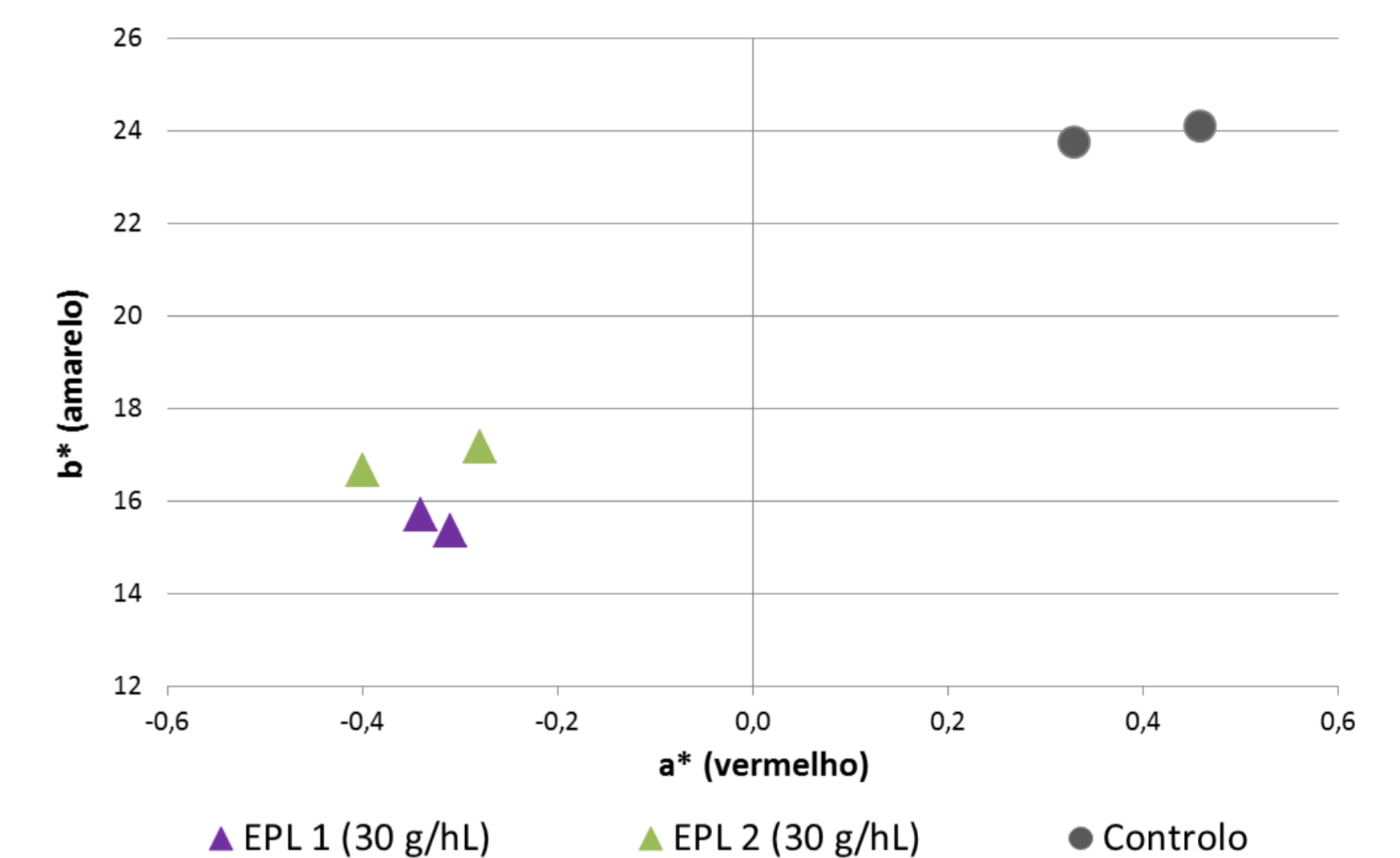


Figura 2 – Coordenadas cromáticas do sistema CIEL*a*b* de mosto de prensa tratado com EPL durante a fermentação.

Atividades de divulgação:

Microbiotec'17

Tema: Development of potential yeast protein extracts for wine clarification and stabilization

Local: Porto

Data: 7-9 de Dezembro de 2017

Proenol Workshop dos Chavões: Longevidade e Oxidação

Tema: PROENOL 4.0 – Integração sensorial do futuro

Local: Régua e Évora

Data: 19 e 20 de Fevereiro de 2018

XXI Jornadas de Biologia de Leveduras “Prof. Nicolau Van Uden”

Tema: Development of potential yeast protein extracts for wine clarification and stabilization

Local: Braga

Data: 8 a 9 de Junho de 2018

<https://www.proenol.com/web/inovacao-pd>



Início: Abril/2016
Fim: Março/2019

Orçamento: 1 562 299,04 €



Contacto: (+351) 227 150 840
E-mail: filipe.centeno@proenol.com

