

Conservación de Vino

Proyecto 2



i+D Consorcio
Vinos de Chile



1.- *PROGRAMA CALIDAD DE VIÑEDO*



P1 Mejoramiento del Viñedo

3.- *PROGRAMA DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA*

2.- *PROGRAMA DE SUSTENTABILIDAD*



P2 Conservación de Vinos



P3 Geología y Zonas Vitícolas



P4 Cambio Climático y Zonas Vitícolas



P5 Plaguicidas



P6 Biodiversidad



P7 Gestión del Agua



P8 Energía y GEI



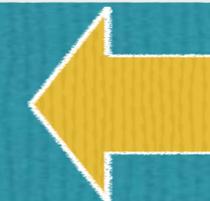
P9 Responsabilidad Social



P10 Código de Sustentabilidad



P11 Proveedores





Identificar las variables críticas involucradas en los procesos de elaboración de vino, estandarizar protocolos y desarrollar soluciones tecnológicas para mejorar la conservación y transporte del vino que aseguren una calidad homogénea en destino

Ejecución del proyecto

Ejecutor

DICTUC

Director Proyecto

Maria Inés Espinoza

Duración



Fecha de inicio

DICIEMBRE 2013



Fecha de término

NOVIEMBRE 2017

Resultados esperados

Diagnóstico de los motivos de rechazo de vino en destino

Identificación de las variables relevantes que intervienen en la conservación del vino en el período desde embotellado a consumo.

Protocolos de embotellado, transporte y almacenaje.

Estudio de las variables en contenedor real.

- Establecimiento de rangos físico-químicos para las variables que aseguren la conservación y homogeneidad de la calidad de los vinos en destino.

- Prototipo sistema monitoreo de la temperatura y otras variables de interés en transporte, almacenamiento y distribución