

# LOWpHWINE

## NOTA DE PRENSA

**Un proyecto de I+D+i estudia cómo evitar la pérdida de acidez en los vinos como consecuencia del cambio climático**

- **LowpHWine** propondrá soluciones vitícolas y enológicas para evitar la pérdida de acidez derivada de la subida de pH de los vinos
- **Pago de Carraovejas** lidera este proyecto en el que participan cuatro bodegas, cuatro empresas auxiliares vitivinícolas y diez centros de investigación
- El proyecto cuenta con proyección nacional e internacional al constituir una oportunidad para preservar y mejorar la estabilidad de los vinos en el tiempo

**Madrid, 15 de julio de 2021.-** Se inician los primeros trabajos del proyecto de I+D+i LowpHWine. Bajo el título '*Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos*', esta iniciativa estudiará los efectos que distintas condiciones del suelo y de la vid pueden tener sobre la composición ácida de la uva y de los vinos.

El viñedo es uno de los cultivos más vulnerables a las nuevas condiciones impuestas por el cambio climático al tratarse de una práctica agrícola limitada a un rango latitudinal muy concreto y, principalmente, asociado a regiones cálidas. En el aspecto productivo, el cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez mayor sobre la fenología de la vid y la composición de la uva. Así, se constata, vendimia tras vendimia, una menor acidez y un pH más elevado en la uva. Este efecto finalmente se traslada al vino.

La alteración en los patrones de maduración de la uva se traduce en la obtención de uvas con una mayor concentración de azúcares y una menor acidez. Estos parámetros tienen una implicación directa en la calidad sensorial del vino, ya que una menor acidez en el vino afecta considerablemente a sus propiedades enológicas. Entre ellas, destaca la extracción del color, que contribuye a una oxidación prematura y, por tanto, a una depreciación más rápida en el tiempo. Además, se incrementan las necesidades de sulfuroso, es decir, los vinos son más vulnerables al desarrollo de microorganismos indeseados. Además, por supuesto, la menor acidez afecta a la propia percepción sensorial del vino y a su estabilidad en el tiempo.

Sin embargo, diferentes factores pueden ser abordados para controlar los valores de pH y de acidez, así como su influencia en la calidad sensorial y en la evolución química y microbiológica de los vinos. Entre estos factores se pueden estudiar los siguientes:



PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

BODEGAS RODA

Atens  
ANÁLISIS Y CONTROL DE CALIDAD

AGROVIN

BARBADILLO  
DECE 1821

VITIS NAVARRA  
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

FERTINAGRO  
BIOTECH

MILSETENTAYSEIS

CDTI  
@CDTIoficial

# LOWpHWINE

## NOTA DE PRENSA

- Influencia del varietal: considera tanto la caracterización de variedades relictas y búsqueda de nuevos biotipos, como el estudio de la repercusión de los portainjertos en la composición ácida de la uva.
- Influencia de la biodiversidad del suelo: estudia tanto el papel de los hongos micorrízicos, como la toma de potasio por la planta.
- Influencia de las prácticas cultivares: tiene en cuenta, especialmente, el efecto de la fertilización orgánica y de su influencia con los propios microorganismos del suelo.
- Influencia de los factores enológicos y de la evolución del equilibrio ácido-base durante la vinificación: incluye el estudio del metabolismo ácido de las especies que participan en la fermentación alcohólica y maloláctica. El proyecto considera una línea troncal que gira en torno al empleo de especies de levaduras no convencionales para la acidificación de mostos y vinos.

Así, el **objetivo general** del proyecto es el estudio y validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Dada la complejidad de este objetivo, no se pretende una solución única e individual, sino la combinación de varias que, en conjunto, contribuyan a combatir el problema de la acidez.

## Participantes

El proyecto LowpHWine está promovido por un consorcio empresarial formado por ocho empresas pertenecientes al sector vitivinícola y diez centros de investigación nacionales. Pago de Carraovejas lidera este consorcio, conformado también por las bodegas Roda, Barbadillo y Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis). Los cuatro miembros restantes pertenecen a la industria auxiliar vitivinícola, incluyendo un vivero (Vitis Navarra), una empresa de fertilizantes (Fertinagro Biotech), una empresa biotecnológica de microorganismos para la agricultura sostenible (Atens) y una empresa de producción de equipamiento y productos enológicos (Productos Agrovín).

Con respecto a los centros de investigación, en LowpHWine participan las siguientes universidades: Universidad Complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de León, Universidad Pública de Navarra, Universidad de Castilla La Mancha y Universidad de Valencia. Además, el Centro Tecnológico del Vino (VITEC), el Instituto de la Vid y del Vino (ICVV), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).



PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

BODEGAS RODA

Atens  
AGRICULTURA SOSTENIBLE

AGROVIN

BARBADILLO  
DESDE 1821

VITIS NAVARRA  
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

FERTINAGRO  
BIOTECH

MILSETENTAYSEIS

CDTI  
@CDTIoficial

# LOWpHWINE

## NOTA DE PRENSA

El proyecto cuenta con un presupuesto global próximo a los 6 millones de euros y se desarrollará en el marco del Programa Estratégico CIEN del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). El período de ejecución es de 48 meses, comprendidos entre septiembre de 2020 y agosto de 2024 y divididos en tres hitos técnico-económicos.

### Desarrollo del proyecto

LowpHWine se desarrollará en dos actividades técnicas. La primera se centrará en la investigación industrial y plantea la generación de una base de conocimiento íntimamente vinculada al estudio de los factores del suelo, material vegetal, microbiota enológica, vinificación y mosto-vino, que afectan a la regulación de la acidez en los vinos. La segunda actividad se centrará en el desarrollo experimental de las soluciones científico-tecnológicas planteadas ante los factores identificados en el ecosistema de la primera actividad.

Mientras que la 'Actividad 1' tendrá como participantes principales en su desarrollo a los equipos técnicos de las empresas de la industria auxiliar, las bodegas y a los centros de investigación, en la 'Actividad 2' el protagonismo recaerá sobre las bodegas, que validarán las soluciones y alternativas científico-tecnológicas desarrolladas en la primera actividad; contando con el apoyo y asesoramiento de algunos investigadores.

### *Acerca de LowpHWine:*

LowpHWine es un proyecto de I+D+i que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático.

Pago de Carraovejas lidera el consorcio que desarrollará este proyecto, que también está formado por las bodegas Roda, Barbadillo y Hoyada de los Lobos (Milsetentayseis), así como por las empresas Vitis Navarra, Fertinagro Biotech, Atens y Productos Agrovín, y por un total de diez centros de investigación nacionales. Cuenta con un presupuesto global de 5.803.856 € y se desarrollará en el marco del Programa Estratégico CIEN del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), en un período de 48 meses comprendidos entre septiembre de 2020 y agosto de 2024.

### *Para más información contactar con:*

**YOLANDA GONZÁLEZ:** [comunicacion@artikai.es](mailto:comunicacion@artikai.es) / 659453376

**MARTA GUERRERO:** [comunicacion@artikai.es](mailto:comunicacion@artikai.es) / 628443410

PAGO DE CARRAOVEJAS  
FINCA Y BODEGA

BODEGAS  
RODA

Atens  
NUESTRO COMPROMISO CON EL VINO

AGROVIN

BARBADILLO  
DESDE 1821

VITIS NAVARRA  
GENÉTICA Y PLANTAS DE VID

FERTINAGRO  
BIOTECH

MILSETENTAYSEIS

CDTI  
@CDTIoficial