

dijous, 13 d'abril de 2023

Ultrasons per accelerar l'elaboració del 'Vi Taronja del Condado de Huelva'

La Càtedra AgroBank de la UdL premia un projecte de la Universitat de Cadis amb 15.000 euros

La Càtedra AgroBank per a la transferència del coneixement al sector agroalimentari [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL) ha premiat un projecte d'elaboració de *Vi Taronja* [



La premiada, recollint el guardó / Foto: UdL

https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_Naranja_del_Condado_de_Huelva] de la denominació d'origen protegida (D.O.P) **Condado de Huelva** [<https://docondadodehuelva.es/>] amb tecnologies extractants, liderat per personal investigador de la Universitat de Cadis i amb la col·laboració dels **Cellers José y Miguel Martín SL** [<https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/bodegas/bodega-jose-y-miguel-martin>]. Es tracta d'una iniciativa que pretén escurçar el període de maceració i envelliment d'aquest vi utilitzant ultrasons. El guardó, dotat amb 15.000 euros, s'emmarca en la **6a convocatòria d'ajuts per a la transferència del coneixement** [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca/ajudes-a-la-investigacio>] de la Càtedra AgroBank.

El projecte liderat per la doctora en Ciències Químiques i professora titular de la Universitat de Cadis, **Remedios Castro** [<https://directorio.uca.es/cau/directorio.do?persona=13579>], s'ha imposat entre set candidatures, arribades des de diferents universitats i centres de recerca de Catalunya, Madrid, la Comunitat Valenciana i Andalusia. El *Vi Taronja* és un vi dolç aromatitzat que compta amb una llarga tradició. S'obté exclusivament a partir de vins blancs de la Denominació d'Origen Protegida 'Condado de Huelva' amb graduació alcohòlica igual o inferior a 14,5% vol., o a partir de most de raïm fresc "apagats" amb alcohol de varietats blanques de la zona geogràfica delimitada.

Castro es proposa escurçar el període necessari per a la seua elaboració mitjançant l'ús d'ultrasons en la maceració amb xips de fusta i escorces de taronja. Aquesta tècnica extractant s'emprarà conjuntament amb la microoxigenació i l'addició de xips, dos pràctiques que han demostrat molt bons resultats a l'hora d'emular el tradicional envelliment en barrica de fusta. "Tant l'envelliment en fusta com la maceració impliquen uns immobilitzats i un temps que pot ser escurçat mitjançant l'ús d'energies extractants. Entre aquestes tècniques, els ultrasons estan despertant un alt interès, probablement perquè es poden utilitzar a gran escala i tractar un alt volum de mostra", explica Castro.

L'objectiu final del projecte és poder elaborar el *Vi Taronja* de la D.O.P. Condado de Huelva a nivell comercial, amb la mateixa qualitat de sempre i sense minvar les propietats organolèptiques del producte, però en menys temps i, per tant, amb un significatiu estalvi de costos. La iniciativa contempla també l'aprofitament de les restes que són considerades residus per altres indústries: les pells de taronja de la indústria elaboradora de suc i els

xips de fusta de la indústria botera. "Això serà importants per a reduir l'impacte mediambiental", afegix la investigadora premiada.

A l'acte de lliurament del premi han assistit la vicerectora de Recerca i Transferència de la Universitat de Lleida, Olga Martín Belloso; el director de la Càtedra AgroBank de la UdL, Antonio J. Ramos; el director de Xarxa AgroBank, Carlos Seara Diéguez; la premiada, Remedios Castro, i el responsable de Cellers José y Miguel Martín, Juan A. González.