Jornadas Interempresas

JUEVES, 11 DE ABRIL DE 2024 HOTEL ÁREA TUDANCA

IX JORNADA CULTIVO DE VIÑEDO Y CALIDAD DE LA UVA

INNOVACIÓN EN BODEGA

AB BIOTEK / RAVAGO

MIQUEL IRIBARREN

RAVAGO & VIDARA : Life Science distribution

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI

maury&fils
TONNELIERS À BORDEAUX DEPUIS 1893

PINNACLE

maurivin™

Arobois

ABF Group Companies and Brands

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

SUGAR

ABSugar
SUGAR ILLOVO GROUP
Azucarera
BRITISH SUGAR
vivergofuels

AGRICULTURE

ab agri
Associated British Agriculture

RETAIL

PRIMARK®

GROCERY

JORDANS
ALLIED BAKERIES
Silver Spoon
ACH Food Companies, Inc.
Westmill
TWININGS
AB World Foods
RYVITA
GWF

INGREDIENTS

AB Enzymes
an ABF Ingredients company
ABFI
ohly
An ABF Ingredients Company
PGP INTERNATIONAL
An ABF Ingredients Company
AB MAURI

AB MAURI

AB Enzymes
an ABF Ingredients company

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

Ravago
CHEMICALS

volume
6.8 mln MT

9,000+
employees
More than 30% are dedicated sales

325+
locations
Across 65+ countries

53,000+
customers
Large loyal customer base

42,000+
product references
Diverse portfolio

maurivin™

PINNACLE

INNOVACIÓN EN BODEGA – EJEMPLOS

- FERMENTACIÓN
  - **REDUCIR ALCOHOL** – USO DE LEVADURAS POCO EFICIENTESEN PRODUCCIÓN DE ALCOHOL (“VIEJAS”) COMO AWRI796
  - **REDUCIR SULFITOS** – “NUEVAS” LEVADURAS NO SACCHAROMYCES – R&D DE PRINCIPALES CENTROS & UNIVERSIDADES.
  - LEVADURAS AUTÓCTONAS // RECIPIENTES DE FERMENTACIÓN – APLICAR BIOREACTORES OBSOLETOS EN PHARMA (ACTUAL SINGLE USE) PARA REPRODUCIR LEVADURAS EN BODEGA – STORY TELLING
  - LIMITAR SULFHÍDRICOS / REDUCCIONES – R&D HIBRIDACIÓN (NO OGM)
  - POTENCIAR AROMAS – R&D MUTÁGENOS (NO OGM)
    - TIOLES UOA MAXITHIOL
    - FLORALES AWRI ROSA
    - NUTRICIÓN ORGÁNICA

INNOVACIÓN EN BODEGA – EJEMPLOS

- CLARIFICACIÓN
  - USO DE PROTEÍNAS VEGETALES – VEGAN
  - USO DE PROTEÍNAS DE LEVADURA
- CRIANZA
  - “NUEVOS” **RECIPIENTES** & MATERIALES
    - OVOIDES (POLÍMEROS, MADERAS, CERÁMICOS)
    - CEMENTO
    - RECUPERACIÓN DE TINAJAS
    - ÁNFORAS
  - BARRICAS CON TOSTADOS **DIFERENTES**
  - CHIPS CON TOSTADOS INNOVADORES
    - PRESIÓN DE VAPOR – ARÔBOIS

INNOVACIÓN EN BODEGA – EJEMPLOS

- FILTRACIÓN
  - NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA REDUCIR USO DE TIERRAS
    - TANGENCIAL
    - “MILLICHILLING”
- ESTABILIZACIÓN
  - RESINAS
  - ELECTRODIÁLISIS
  - CONTACTORS – GESTIÓN DE GASES
- ENVASES
  - BOTELLAS LIGERAS – EMISIONES CO2
  - BiB -
  - VINO EN LATA – OPORTUNIDADES Y RIESGOS
  - BOTELLAS AZULES – VISIBILIDAD?

EJEMPLOS DE INNOVACIÓN EN BODEGA – AB BIOTEK

- Desarrollo de nuevas Levaduras – buscando …
  - Presentes en Naturaleza – “aisladas”
    - AWRI Obsession – imitar fermentaciones naturales / reducir SO2 & oxidaciones – Bioprotección.
  - Híbridos Saccharomyces cerevisiae & parodoxus
    - Naturales - Pinnacle White Select
    - Laboratorio - AWRI Paragon
      - Búsqueda de mayor complejidad en blancos (aromática hacia cítricos y también en boca)
  - Mutaciones
    - AWRI Rosa – Desarrollo de aromas florales persistentes
    - AWRI Platinum – NO producción de SH – mayor percepción de aromas propios.

Generación de levaduras que intensifican aromas florales en vino

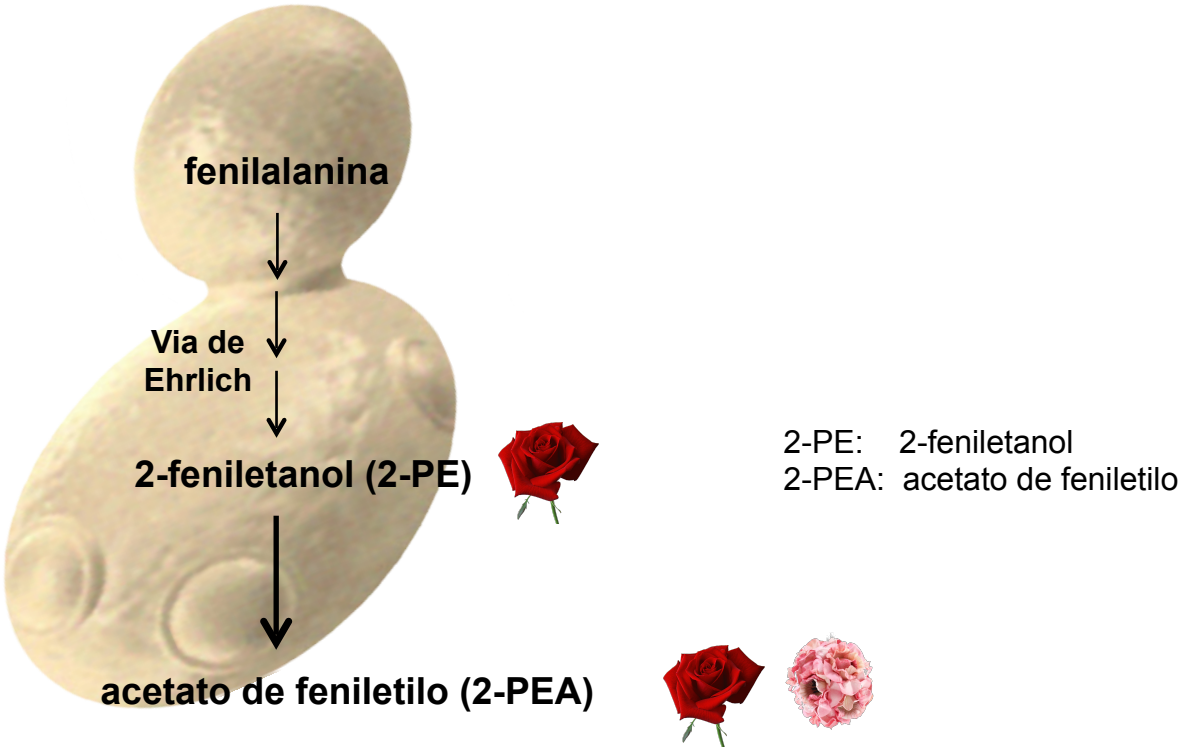
Toni Garcia Cordente - AWRI

The Australian Wine Research Institute

The Australian Wine
Research Institute

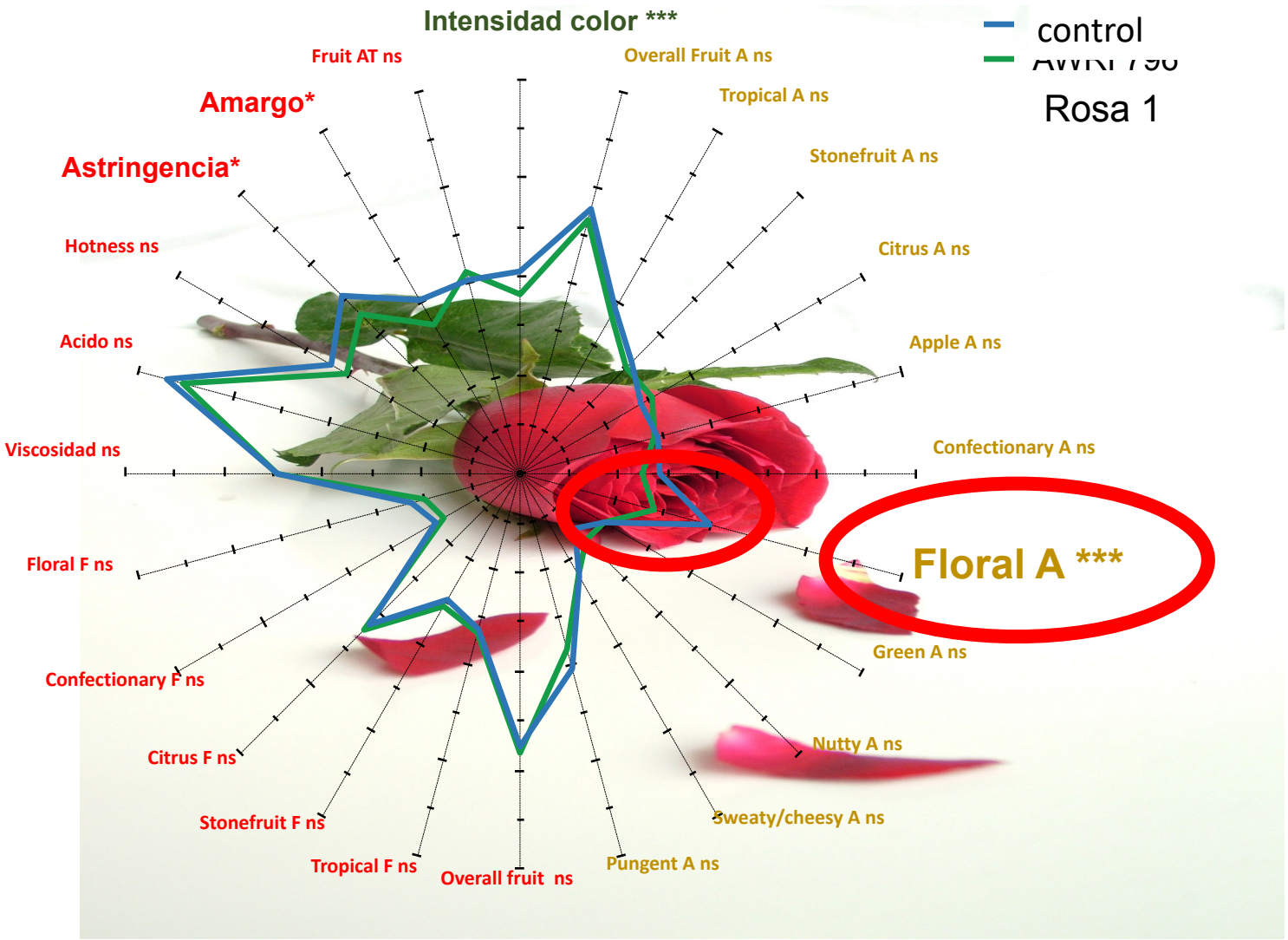
Formación del alcohol superior 2-feniletanol (2-PE)

- 2-feniletanol (2-PE) está asociado con aromas a rosa (florales) en vino.
- Derivado (predominantemente) del catabolismo del aminoácido fenilalanina.



Stop and smell the roses
(‘A veces hay que detenerse a oler las rosas’)

Aroma
Paladar
Apariencia



ns : no significativo
p < 0.05 *
p< 0.001 ***

OLER LAS ROSAS?

DESARROLLADO POR

The Australian Wine Research Institute

Wine Australia

MAURIVIN NEXT GENERATION LEVADURA AWRI ROSA

- GENERA MÁS **AROMAS FLORALES** Y DE **PÉTALOS DE ROSA** QUE CUALQUIER OTRA LEVADURA
- POSEE UNA **ALTA CAPACIDAD FERMENTATIVA** CON ALTA

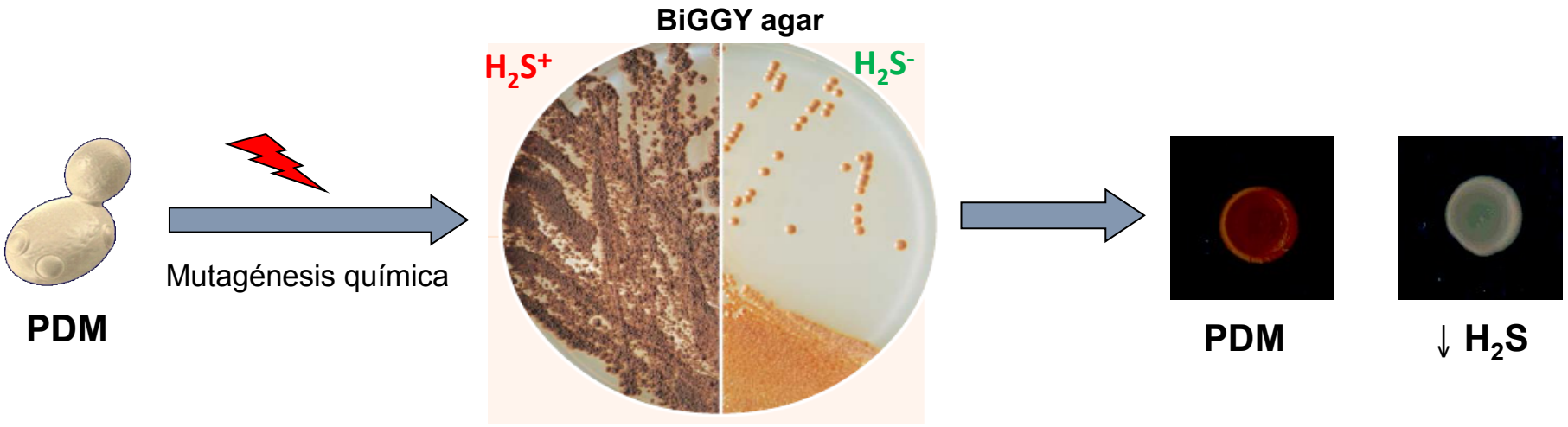
Mutagénesis para generar levaduras vínicas (no-OMG) con propiedades organolépticas mejoradas

- Levaduras baja producción de H_2S: Maurivin Platinum

- Sobreproducción de 2-PE (aromas florales): AWRI Rosa

Generación de levaduras bajas en H_2S

- H_2S está asociado con notas reductivas en el vino.
- Las levaduras vínicas son responsables de la producción de H_2S.



Inspección visual (cribaje) de 16,000 colonias

Eliminación de notas reductivas en vinos blancos: Maurivin Platinum

72 mg/L H_2S

Riesling

Platinum

8 mg/L H_2S

(↓ 90%)

Maurivin Platinum

- La eliminación de notas reductivas potencia los matices varietales positivos del vino.

AWRI OBSESSION. NSAC A PRECIO “DEMOCRÁTICO”

MAURIVIN AWRI OBSESSION

- MÁS INTENSIDAD DE COLOR
- MAYOR COMPLEJIDAD AROMÁTICA
- MAS NOTAS DE FRUTA Y MAYOR COMPLEJIDAD EN BOCA
- REDUCCIÓN DE NOTAS VERDES-HERBÁCEOS-SEQUEDAD.

OBSESSION

Metschnikowia pulcherrima

- EXCELENTE COMPORTAMIENTO BIOPROTECCIÓN.
- SECUESTRO DE O2 EN MOSTOS / UVA BLANCA

Ensemencement dans la benne

•<u>Inoculation directe sur raisin:</u>

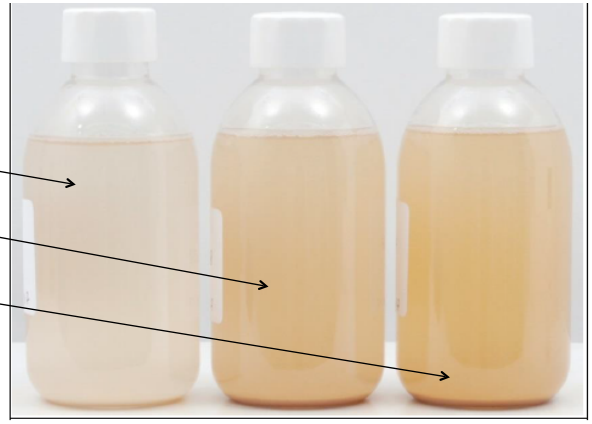
- 1 dose 100hl (1 kg) 3 à 5 tonnes raisins
- Ou inoculation via une solution (moût de raisin non sulfité (5 / 10 / 15 hl) 12 heures de viabilité

Evaluation de la couleur durant la fermentation alcoolique

OBSESSION.

Souche A

Souche B



Sample 5 and 6 are definitely more brownish than sample 4. All samples were too cloudy to perform spectrocolorimeters measurements.

A deposit was observed in all samples, with the ones of samples 5 and 6 being bigger.

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI

renowned for **quality**, **purity** and **performance**

AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™
A business division of AB MAURI

PINNACLE™

PINNACLE YEAST · THE WINEMAKER'S CHOICE ·

Wine Yeast Range for:

- premium styles
- stronger characteristics
- greater stress tolerance

Supported by:

- customer focused solutions
- technical specialists

next generation
by maurivin

CAN YOU SMELL THE ROSES?

DEVELOPED BY

The Australian Wine Research Institute

Wine Australia

MAURIVIN NEXT GENERATION 'AWRI ROSA' YEAST

- IMPARTS THE HIGHEST AMOUNT OF **ROSE PETAL** AND **FLORAL AROMAS** OF ANY YEAST
- HAS **STRONG FERMENTATION** PROPERTIES WITH HIGH ALCOHOL TOLERANCE
- CAN BE USED FOR **MULTIPLE GRAPE** VARIETALS

For more information please visit
www.abbiotek.com

PINNACLE
WINE YEAST

EJEMPLOS DE INNOVACIÓN EN BODEGA – MILLICHILLING

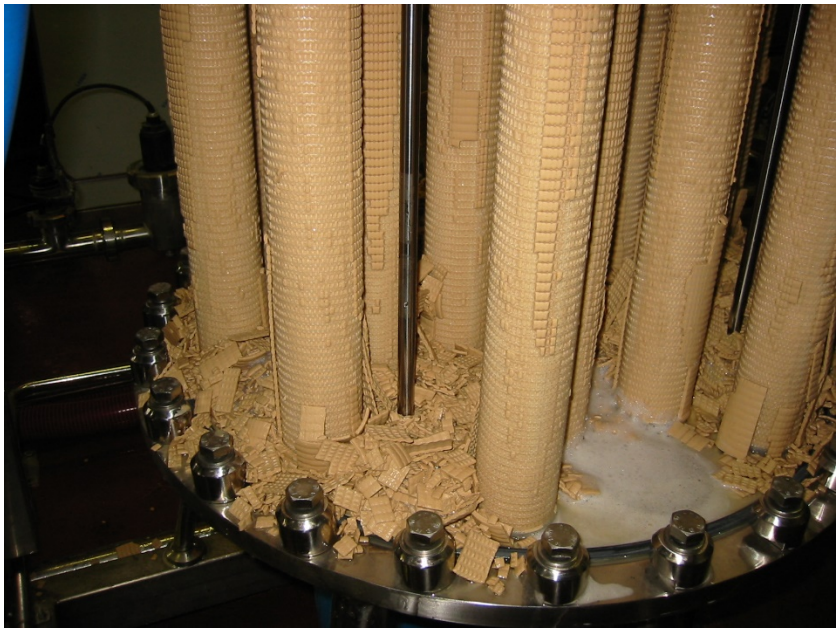
- CRISIS FINANCIERA
  - MENOR CAPACIDAD DE INVERSIÓN
  - REDUCCIÓN DE CONSUMO

- PÉRDIDA DE KNOW – HOW & OBSOLESCENCIA DE TECNOLOGÍA (TFF MILLIPORE)

- NECESIDAD EN MERCADO
  - ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA VINOS BASE CAVA
  - SISTEMA EN CONTÍNUO – NO PERMITE TFF

  - DISPONIBILIDAD DE TECNOLOGÍA –
    - MEMBRANA DE PVDF – ALTA TOLERANCIA QUÍMICA Y FÍSICA A LIMPIEZAS
    - CARCASAS INVERTIDAS

EJEMPLOS DE INNOVACIÓN EN BODEGA – MILLICHILLING



EJEMPLOS DE INNOVACIÓN EN BODEGA – MILLICHILLING