

AB-BIOTICS investiga con J.Vigas, Cavas Hill y Bigas Alsina un método para eliminar el sabor a corcho en vinos y cavas

Potenciar al máximo el aroma y el sabor del vino y los espumosos sin renunciar al tradicional tapón de corcho. Éste es el objetivo del nuevo proyecto de investigación que la empresa biotecnológica catalana AB-BIOTICS ha iniciado en colaboración con la

Investigadores de todo el mundo llevan años buscando sin éxito una solución a este problema. AB-BIOTICS diseñará ahora un innovador sistema para eliminarlo, en una iniciativa que cuenta con financiación del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y el Fondo Tecnológico (FEDER). El proyecto supondrá una inversión total cercana a 1,5 millones de euros.

El TCA: un intruso en la botella

El TCA es un compuesto volátil presente en el ambiente que, si es absorbido por el corcho, puede alterar la calidad de los líquidos contenidos en la botella. Los precursores del TCA estuvieron presentes durante años en pesticidas y fungicidas y, aunque actualmente su uso está prohibido en Europa, persisten en el medio ambiente por su carácter no biodegradable. Por eso, si un alcornoque se halla expuesto a este compuesto, el tapón fabricado con su corteza puede contaminar el vino o el espumoso.

El resultado es un olor y un sabor a moho característicos, que erróneamente se conoce como “sabor a corcho”. Aunque es totalmente inocuo para la salud, provoca un rechazo inmediato por parte del consumidor, con el consiguiente perjuicio para la imagen de la bodega que comercializa el vino o el cava. Además, los efectos del TCA se perciben incluso en concentraciones muy bajas: una persona puede detectarlos a partir de una concentración de 10ng/l, el equivalente a disolver un sobre de azúcar de este compuesto en una piscina olímpica llena de vino.

Las alternativas surgidas en el mercado, como los tapones de cristal o de silicona, no ofrecen las mismas propiedades que el tradicional tapón de corcho. “Con el tiempo no mantienen el vino en condiciones estancas, provocando su oxidación y pérdida de propiedades –explica Elisabet Lázaro, responsable de investigación del área de Química d’AB-BIOTICS-. Además, por motivos culturales los consumidores siguen prefiriendo descorchar la botella”. Por otra parte, la fabricación de tapones de corcho supone el 85% del volumen de negocio del sector del corcho en el Estado español y en el mundo.

Millones de botellas contaminadas cada año

La publicación científica European Food Research and Technology calcula que entre un 0,1% y un 10% de las botellas que llegan al mercado podrían estar afectadas por TCA. Esto supondría, en el peor de los casos, un volumen superior a los 3.000 millones de botellas de vino contaminadas cada año en todo el mundo.

En la práctica, sin embargo, la industria del corcho ha realizado grandes avances que reducen mucho este riesgo, de modo que la cifra real de botellas contaminadas es muy inferior. “Gracias a nuestra preocupación para alcanzar la máxima calidad, nosotros hemos conseguido reducir los tapones afectados hasta límites casi imperceptibles -explica Joan Vigas, consejero delegado del fabricante de tapones J. Vigas, que lidera el proyecto de investigación -. Sin embargo, en el marco de nuestra política de tolerancia cero, queremos llegar a garantizar un 0% de tapones afectados, y es por ello que hemos decidido invertir en este proyecto”.

Sobre AB-BIOTICS

AB-BIOTICS, S.A. es una empresa biotecnológica catalana dedicada a la investigación, el desarrollo, la protección y la distribución de soluciones biotecnológicas propias y exclusivas con la misión de mejorar la salud y el bienestar de las personas. La empresa está ubicada en el Edificio Eureka de la Universitat Autònoma de Barcelona, en Cerdanyola del Vallès (Barcelona), y cuenta con laboratorios en el Parc Científic i Tecnològic de la Universitat de Girona (UDG). Desde el pasado mes de julio, AB-BIOTICS, es la primera y única empresa biotecnológica catalana, y la segunda española, que cotiza en el Mercado Alternativo Bursátil (MAB), incorporándose en el segmento de Empresas en Expansión.

Sobre J.VIGAS

J. Vigas, S.A. es una empresa familiar creada en 1887: así pues, es una empresa centenaria. Se dedica a la fabricación y comercialización de tapones de corcho para vinos y espumosos. Tiene una diversificada red comercial que le permite estar presente en los mercados más importantes de calidad, como Rioja, Priorat, Ribera del Duero, Borgoña, Burdeos, Suiza, Italia, Argentina, etc., y tapa los vinos más caros del mundo (la botella puede llegar a unos 4.500 euros), lo cual explica la importancia del estudio para la compañía.

Sobre Cavas Hill

Fundada en 1887, Cavas Hill, S.A. es una de las bodegas elaboradoras de cava y vino con más tradición del Penedès. Está localizada en Moja (Olèrdola) y su extensa gama de productos recoge la experiencia acumulada a lo largo de más de 100 años de tradición, calidad y tecnología. Actualmente, Cavas Hill forma parte de Nueva Rumasa y, aunque no existe una vinculación entre los propietarios actuales, la familia Ruiz-Mateos y la familia fundadora, el respeto a la larga historia de la bodega sigue presente en el trabajo diario de la finca. Fiel a

su apuesta por la mejora de la calidad de sus productos, Cavas Hill participa en este proyecto de investigación con la plena confianza de que los resultados obtenidos supondrán un gran avance en su camino para alcanzar la excelencia.

Sobre Bigas Alsina

Bigas Alsina, S.A. es una empresa de maquinaria nacida a principios del siglo XX en Girona como pequeño taller de calderería, dedicado exclusivamente a la fabricación de generadores de vapor y recipientes a presión. La actividad de la empresa pronto se vio ligada a las empresas del sector cárnico y del corcho. Tras más de 60 años de experiencia en la construcción de maquinaria y en la fabricación de generadores de vapor, la compañía avanza impulsada por los conocimientos acumulados en todo este espacio de tiempo, desarrollando y diseñando sus propios equipos.

.

Para más información o concertar entrevistas, contactar con:

Nuria Peláez - AB-BIOTICS - Tel. 93 586 87 55 / 654 352 541 - pelaez@ab-biotics.com

Sílvia Castells - Grupo Inforpress - Tel. 93 419 06 30 - scastells@inforpress.es
