

## Identificación del proyecto

### Nombre del proyecto

Model-guided evolution for balanced attenuation of wine ethanol content by developing non-GMO yeast strains and communities. CoolWine

### Expediente numero

PCI2018-092962

### Descripción del proyecto



**Unión Europea**

Fondo Europeo de Desarrollo regional  
*"Una manera de hacer Europa"*

En una perspectiva de cambio climático global, la mayoría de cultivos y productos derivados están en peligro o en riesgo de profundas modificaciones. El vino, derivado de uva, presenta una tendencia a la pérdida de equilibrio, con mayor concentración de alcohol si se busca la maduración fenólica apropiada (aumentos entre 2 y 3% en los últimos 30 años). La propuesta CoolWine incluye una doble estrategia para la reducción de etanol: por un lado la adaptación evolutiva modelizada en laboratorio de levaduras vínicas; y en segundo lugar la combinación modelizada de levaduras *Saccharomyces* y *No-Saccharomyces*. Herramientas de modelización de última generación, plataformas de análisis de poblaciones de alta capacidad, experiencia en fermentaciones vínicas y la colaboración industrial son los pilares básicos del presente proyecto. Nuestro objetivo general es el desarrollo de cultivos iniciadores, de una especie o de múltiples especies que no incluyan organismos genéticamente modificados. Dichos cultivos iniciadores deberían fermentar y reducir el contenido en alcohol entre un 3 y 4 por ciento en volumen. Esta reducción compensaría e incluso reduciría los efectos de incremento de alcohol inducidos por el calentamiento global.

La participación de nuestro grupo es crítica a diferentes niveles:

- 1. Proporcionar aislados naturales y analizarlos para la reducción de alcohol en vinos (Workpackage 1).
- 2. Análisis a nivel de laboratorio e industrial de las propiedades enológicas de las cepas y comunidades evolucionadas. Producción y análisis de los vinos producidos a nivel industrial para su evaluación química y sensorial (WP5).
- 3. Estudios de percepción y aceptación social de los vinos producidos de bajo contenido alcohólico de acuerdo al proyecto CoolWine (WP6). Gestión del proyecto (WP7).

## Financiación

### Entidad financiadora

Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN), Agencia Estatal de Investigación (AEI) y Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)

### Importe

115.000,00 €

**Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). "Una manera de hacer Europa"**