

Institución ejecutora

Fraunhofer Chile, parte del Centro de Biotecnología Traslacional de Sofía, se instaló en 2010 como parte del Programa de Atracción de Centros de Excelencia Internacional de Corfo.

Es la segunda institución más grande fuera de Alemania afiliada a [Fraunhofer-Gesellschaft](#), la mayor organización de ciencia aplicada de Europa.

Su investigación aplicada se enfoca en desarrollar soluciones biotecnológicas y energías sustentables y a la medida para las principales industrias de Chile y Latinoamérica.



Cifras relevantes

847.078.264 litros de vino exportó Chile en 2018

US\$ 1.991.545.174 exportó la industria del vino chilena en 2018

US\$ 2.5 – 3.0 MM por año ha importado Chile en promedio en agentes clarificantes

Adsorción selectiva de compuestos polifenólicos en promedio **60% superior** que PVPP

PANI-EB actúa como **preventivo** y **correctivo** ante el problema del **pinking**



FraunhoferChile

contacto@fraunhofer.cl

www.fraunhofer.cl



Clarificador de vino blanco y modulador del *Brett* (PANI-EB)

Descripción

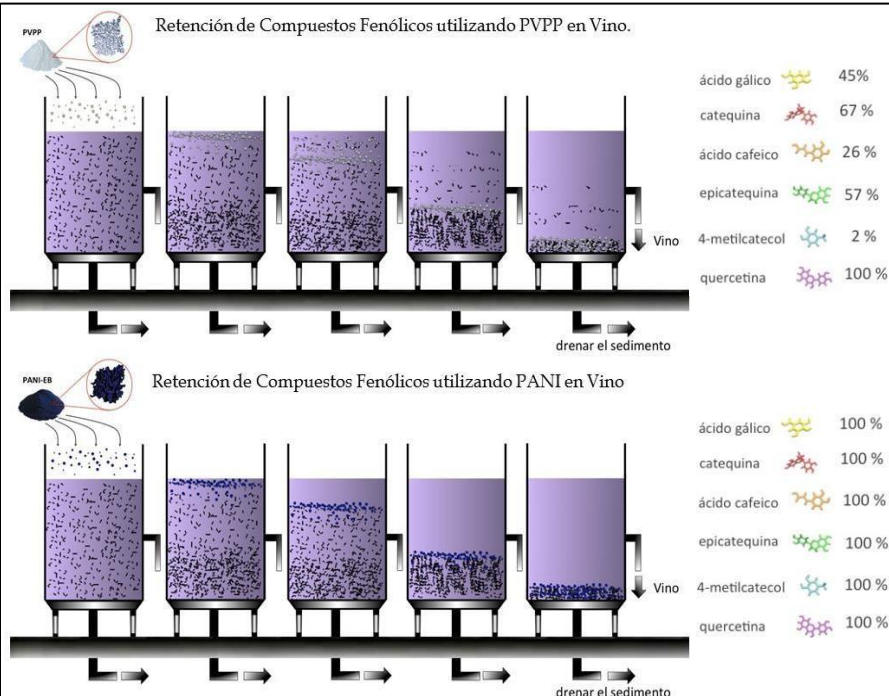
Polímero nano o microparticulado que se aplica como un aditivo insoluble y selectivo durante el proceso de producción. En contacto con el vino atrapa los compuestos que le otorgan características indeseables y luego se filtra para extraerlo antes del embotellado.

Problema

El producto de uso actual en el mercado, tiene una menor capacidad de adsorber moléculas presentes en mostos y vino que PANI-EB, que al oxidarse generan un color rosado en vinos blancos y exacerbaban sabores amargos, ahumados o la sensación de astringencia.

Solución

PANI-EB presenta en promedio un 60% más de adsorción de moléculas sujetas a oxidación presentes en mostos y vinos que el producto de uso actual en el mercado. Con lo anterior expuesto se evidencia un mejor resultado en vinos blancos jóvenes ya que no se disminuirá el color rosado indeseado y la oxidación con sus efectos serán considerablemente menor.



Impacto

Desarrollamos una alternativa **más económica y eficiente** que las disponibles en el mercado para remover los compuestos que afectan el **color y sabor del vino**. Esto significará un **ahorro en los costos de producción** y una **mejora en la durabilidad** de los vinos. Además PANI-EB tiene un **efecto modulador de la característica "Brett"** de los **vinos tintos**.

1 <http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/codigos-de-buenas-practicas/codigo-de-buenas-practicas-vitivincolas-para-evitar-o-limitar-la-contaminacion-por-brettanomyces>

Fraunhofer Chile Research, parte del Centro de Biotecnología Traslacional se encuentra en proceso de inscripción, luego de las pruebas semi-industriales, en la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), para así luego licenciar y comenzar la comercialización de este nuevo e innovador producto para la industria vitivinícola.