



EL CAVA CRECE CON NUESTRA TIERRA EXTREMEÑA



PROYECTO PLUSCAVASOST. G. O. PLUSCAVEX.

MADRID, 21 DE NOVIEMBRE DE 2018

ÍNDICE



1. UN POCO DE HISTORIA.
2. VITICULTURA DEL CAVA.
3. ELABORACIÓN DEL CAVA.
4. PROYECTO PLUSCAVASOST.

4.1. SECUENCIA DE IMÁGENES DEL PROYECTO

4.2. RESULTADOS OBTENIDOS DEL PROYECTO

4.3. USO DE LEVADURAS NO CONVENCIONALES.

4.4. ESTRATEGIAS DE CRIANZA SOBRE LÍAS.

4.5. RECUPERACIÓN DE RESIDUOS. SOSTENIBILIDAD.

4.6. CAVA SIN SULFUROSO.





ELABORACIÓN DEL CAVA

VINO BASE

- RECEPCIÓN.
- PRENSADO.
- DESFANGADO.
- FERMENTACIÓN
- CLARIFICACIÓN.
- FILTRADO.
- ESTABILIZACIÓN.

CAVA

- TIRAJE.
- CRIANZA.
- DEGÜELLE.
- ETIQUETADO.
- DISTRIBUCIÓN.





COMO SURGIO EL GRUPO OPERATIVO PLUSCAVEX

- MEJORA DE LA CALIDAD DEL CAVA DE EXTREMADURA: NUEVAS ESTRATEGIAS DE CRIANZA.
- DIFERENCIACIÓN DE CAVAS: CAVAS SINGULARES EN BAS E A LEVADURAS NO CONVENCIONALES.
- AUMENTO DE SOSTENIBILIDAD DE LOS PROCESOS: ECONOMÍA CIRCULAR.
- ESTRECHAS RELACIONES COMERCIALES, COLABORATIVAS Y DE TRABAJOS EN COMÚN EN PROYECTOS INNOVADORES ENTRE LAS EMPRESAS HERAL ENOLOGÍA, LÓPEZ MORENAS, BODEGAS ROMALES Y LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA (GRUPO MICROENO).



GRUPO OPERATIVO

- **OBJETIVO:** PREPARAR UN PROYECTO PILOTO QUE DESARROLLEN NUEVOS PRODUCTOS, PRÁCTICAS, PROCESOS Y TECNOLOGÍAS DEL SECTOR AGRÍCOLA Y GANADERO.
- INICIATIVA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RURAL, POLÍTICAS AGRARIAS Y TERRITORIO DE LA JUNTA DE EXTREMADURA.
- AGRUPACIONES SECTORIALES INNOVADORAS PARA DAR SOLUCIÓN A RETOS SECTORIALES.

GRUPO OPERATIVO PLUSCAVE



- LANZAMIENTO DEL PROYECTO PLUSCAVASOST.

- SOCIOS:



- COLABORADORES:

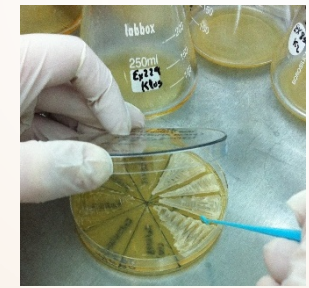




PLUSCAVASOST

- USO DE LEVADURAS AUTÓCTONAS EXTREMEÑAS NO CONVENCIONALES EN LA ELABORACIÓN DE VINO BASE Y TIRAJE.
- USO DE MEZCLAS DE LEVADURAS CON DISTINTOS FENOTIPOS DURANTE LA CRIANZA DEL CAVA.
- RECUPERACIÓN DE COMPUESTOS VALIOSOS DE LAS LÍAS DE LA ELABORACIÓN DEL CAVA.
- ELABORACIÓN DE CAVAS SIN SULFUROSO.

SECUENCIA DE IMÁGENES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO



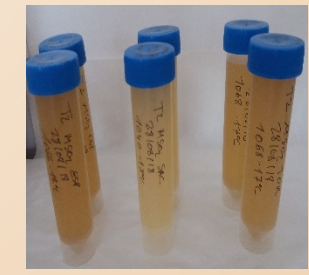
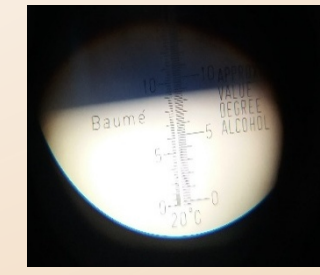
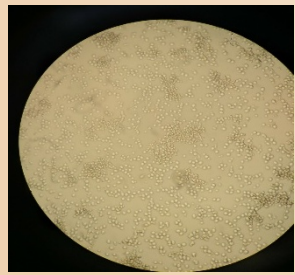
Recepción uva Macabeo.

Obtención mosto Macabeo.

Preparación inóculos levaduras.

Multiplicación de levaduras destinado a producción industrial.

Reactor de producción de levadura para fermentar los 10.000 litros de vino.



Observación de levaduras al microscopio para control calidad.

Fermentadores de 10.000 litros donde se producen vinos ensayos

Recogida de muestras de vinos para seguimiento estudio y control de vinos bases experimentales.

Análisis de vinos y mostos

Preparación de muestras para su conservación en congelación.



REPARTO ACTIVIDADES

- **UEX Y HERAL:**

- ENSAYOS A NIVEL LABORATORIO.
- PRODUCCIÓN DE INÓCULOS INDUSTRIALES.



- **LÓPEZ MORENAS :**

- ENSAYOS INDUSTRIALES CON MACABEO

- **BODEGAS ROMALED:**

- ENSAYOS INDUSTRIALES CON PARELLADA



FINANCIACIÓN

FINANCIADO POR:



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural:
Europa invierte en las zonas rurales

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio



MUCHAS GRACIAS.

G. O. PLUSCAVEX.

PROYECTO



Manuel Álvarez Rangel. 11