

Sensor inteligente para la monitorización de procesos de fermentación del vino

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto: mjsaiz@cnta.es

Otras entidades
socias o
participantes



Instituto de
Ciencias de la
Vid y del Vino

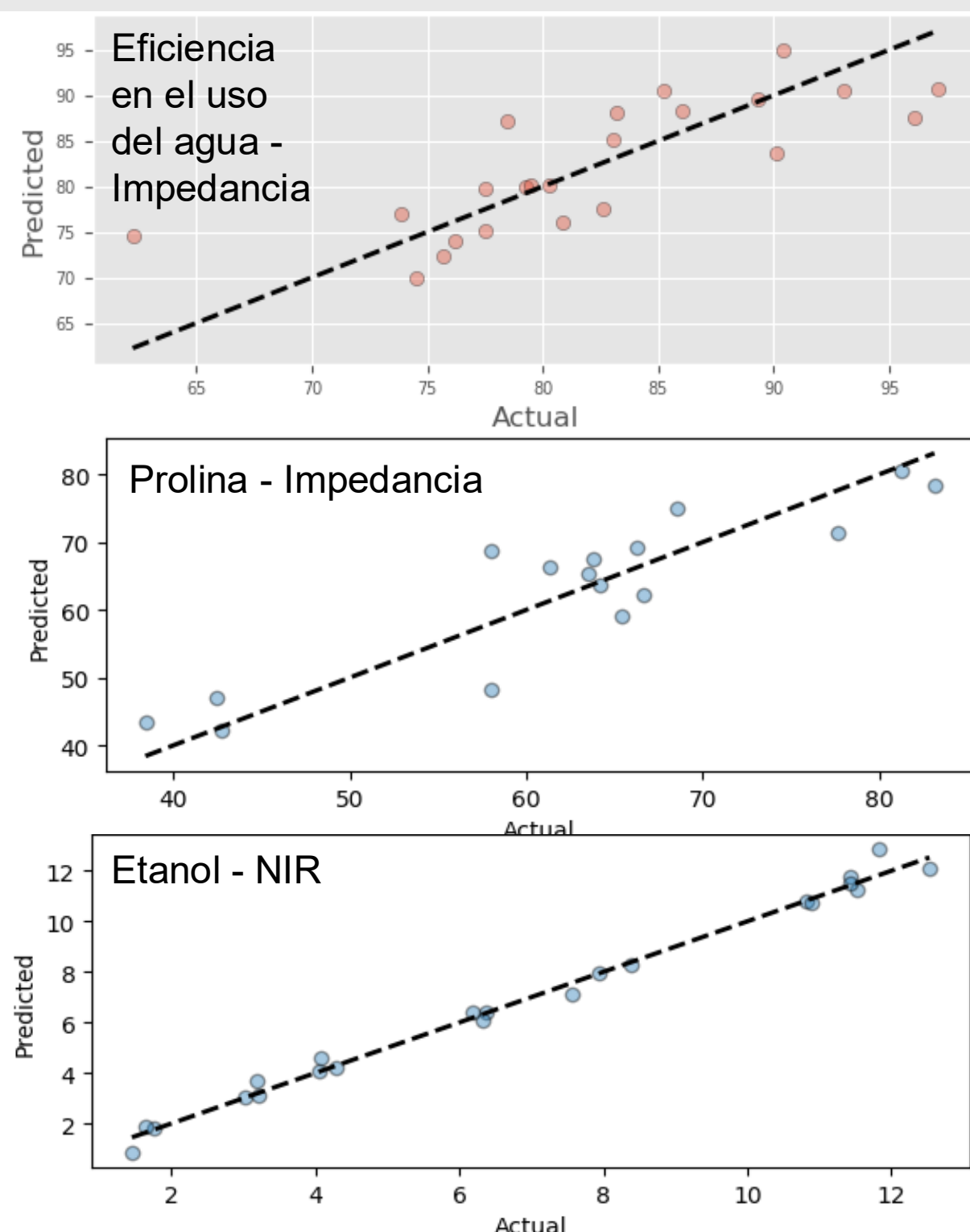


RETO

El objetivo es evaluar la viabilidad de la espectroscopía de bioimpedancia y NIR como tecnologías rápidas y no destructivas para predecir de forma fiable parámetros de control en procesos de fermentación de vino. Además, se han realizado pruebas de concepto para determinar otros parámetros de control en otros procesos fermentativos alimentarios, con el fin de testar el alcance de esta tecnología y su potencial de aplicación en la industria. Estas soluciones permitirán agilizar la toma de decisiones, siendo una innovación para el sector.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Confirmación** de la medición de la impedancia de las hojas de la vid, determina el estado fisiológico de las plantas.
- **Determinación** de parámetros de control de procesos fermentativos vínicos, mediante dispositivos de bioimpedancia y NIR.



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



AGENDA
2030