

SENSWINE: Sensores inteligentes y predictivos para la monitorización rápida de la calidad del vino

**Entidad Líder-
Coordinadora:**



Contacto: Amparo Querol
aquerol@iata.csic.es

**Otras entidades
socias o
participantes**



VNIVERSITAT
DE VALÈNCIA

RETO

En SENSWINE desarrollamos modelos predictivos del metabolismo de levaduras combinados a sensores hardware de bajo coste para monitorizar de forma rápida la calidad del vino, abriendo nuevas oportunidades de modernización a la industria vinícola.



RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Primeros modelos predictivos del metabolismo primario y secundario de *Saccharomyces* en fermentaciones vnicas, evaluando estrategias de suplementación nitrogenada.
- Los modelos pueden inferir el efecto de la suplementación en la formación de compuestos aromáticos, determinantes para el perfil sensorial del vino.
- Primer paso hacia la optimización sistemática de la suplementación de nitrógeno a escala industrial,
- Estamos ampliando los modelos a escala del genoma, para integrar información más completa del metabolismo y monitorizar compuestos actualmente inmedibles.