



## VISITA DE SEGUIMIENTO CDTI HITO 1

Miércoles, 27 de marzo de 2019 a las **10.00 h**

en **VILARNAU (Grupo González Byass)**

Carretera d'Espiells km 1,4, Finca Can Petit

08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona)

### ORDEN DEL DÍA

#### CONVOCADOS

Empresa / Institución	Representante
CDTI	Fernando de Juan
GONZÁLEZ BYASS, S.A. (Vilarnau)	Damià Dèas / Eva Plazas / Sergi Martí / Pedro Suárez
JUVÉ & CAMPS, S.A.	Ferrán Andreu / Técnico por confirmar
BODEGAS BILBAÍNAS, S.A.	Miguel Sancho / Gema Bruna
GRAMONA, S.A.	Roc Gramona
BODEGAS SAN VALERO, S.COOP.	Javier Briz / Juan Carlos García
DOMINIO DE LA VEGA, S.L.	Daniel Expósito
MECANIZACIONES ALAVESAS, S.L.	Javier Gómez
TREFINOS, S.L.	Josep Batchelli / Técnico por confirmar
AINIA	Jordi Cirujeda
VITEC	Miquel Puxeu / Florencia Sáinz
IATA CSIC	José Manuel Guillamón
UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI	Joan Miquel Canals
UNIVERSIDAD DE VALENCIA	Sergi Ferrer
artica+i (OFICINA TÉCNICA)	Rafael Suárez



## AGENDA DE LA REUNIÓN (I)

**10.00 h**

### **BIENVENIDA A CDTI Y A LOS MIEMBROS DEL PROYECTO CAVAWINNER.**

- Bienvenida por parte del socio líder anfitrión de la jornada, VILARNAU (GONZÁLEZ BYASS, S.A.) y de la Oficina Técnica.

**10.10 h**

### **REUNIÓN TÉCNICA CON SOCIOS EMPRESARIALES Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN**

- Presentación general del Consorcio. (Oficina Técnica artica+i).
- Presentación Técnica de resultados obtenidos en el hito 1 por actividades y tareas detallando objetivos iniciales, trabajos realizados, resultados obtenidos y grado de avance del Proyecto.

**(10 min/empresa/opi).**

### **ACTIVIDAD 1. GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO PARA SU APLICACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL CAVA**

#### **TAREA 1.1. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CAVA**

**Subtarea 1.1.1.** Estudio de tecnologías para la medida de presión de CO<sub>2</sub> de las botellas de cava en línea de producción

**Intervienen:** AINIA / MECANIZACIONES ALAVESAS / G. BYASS VILARNAU

**Subtarea 1.1.2.** Detección de cuerpos extraños en botella

**Intervienen:** AINIA / MECANIZACIONES ALAVESAS / G. BYASS VILARNAU

**Subtarea 1.1.3.** Nuevos productos y optimización del removido del cava

**Intervienen:** VITEC / BODEGAS BILBAÍNAS / G. BYASS VILARNAU / IATA CSIC / DOMINIO DE LA VEGA

**Subtarea 1.1.4.** Estudio de alternativas para el manejo de la acidez de los cavas mediante estrategias biológicas

**Intervienen:** DOMINIO DE LA VEGA / UNIVERSIDAD DE VALENCIA

#### **TAREA 1.2. ESTUDIO DE FACTORES QUE AFECTAN A LA CALIDAD DE LOS CAVAS**

**Subtarea 1.2.1.** Perfil sensorial del cava

**Intervienen:** VITEC / GRAMONA / SAN VALERO

**Subtarea 1.2.2.** Calidad y estabilidad de la espuma

**Intervienen:** VITEC / B. BILBAÍNAS / G. BYASS VILARNAU / GRAMONA / SAN VALERO / DOMINIO DE LA VEGA / IATA CSIC

**Subtarea 1.2.3.** Interacción corcho-cava. Efecto sobre la calidad del vino espumoso (cava)

**Intervienen:** VITEC / TREFINOS / GRAMONA

## AGENDA DE LA REUNIÓN (II)

### **TAREA 1.3. ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD Y PERIODO ÓPTIMO DE CONSUMO DEL CAVA**

**Subtarea 1.3.1. Estabilidad sensorial del cava**

**Intervienen:** VITEC / GRAMONA / SAN VALERO / URV / JUVÉ & CAMPS

### **TAREA 1.4. ESTRATEGIAS PARA LA MINIMIZACIÓN DEL USO DE ALÉRGENOS EN CAVA**

**Subtarea 1.4.1. Reducción del uso del sulfuroso en la elaboración de cavas**

**Intervienen:** URV / JUVÉ & CAMPS / VITEC / B. BILBAÍNAS / VILARNAU / SAN VALERO / GRAMONA

## **ACTIVIDAD 2. INCORPORACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREEXISTENTES Y TECNOLOGÍAS PARA LA MEJORA DEL CAVA Y DE SUS PROCESOS DE ELABORACIÓN**

### **TAREA 2.1. MEJORA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CAVA**

**Subtarea 2.1.1. Sistema de medida de presión de CO<sub>2</sub> de las botellas de cava en línea de producción**

**Intervienen:** AINIA / MECANIZACIONES ALAVESAS / G. BYASS VILARNAU / JUVÉ & CAMPS

**Subtarea 2.1.2. Sistema de medida de presión de CO<sub>2</sub> de las botellas de cava en línea de producción**

**Intervienen:** AINIA / MECANIZACIONES ALAVESAS / G. BYASS VILARNAU / JUVÉ & CAMPS / B. BILBAÍNAS

**Subtarea 2.1.3. Validación de nuevos productos y optimización del removido del cava**

**Intervienen:** URV / JUVÉ & CAMPS / DOMINIO DE LA VEGA / UNIVERSIDAD DE VALENCIA

**Subtarea 2.1.4. Validación y manejo en bodega de la acidez de los cavas mediante estrategias biológicas**

**Intervienen:** UNIVERSIDAD DE VALENCIA / DOMINIO DE LA VEGA

### **TAREA 2.2. MEJORA DE LA CALIDAD DE LOS CAVAS**

**Subtarea 2.2.1. Validación de la calidad sensorial y de la espuma del cava**

**Intervienen:** DOMINIO DE LA VEGA / IATA CSIC

### **TAREA 2.3. MEJORA DE LA ESTABILIDAD Y DEL PERIODO ÓPTIMO DE CONSUMO DEL CAVA**

**Subtarea 2.3.1. Nuevos tapones técnicos de cava adecuando sus propiedades físicas y mecánicas a cada tipología de cava**

**Intervienen:** TREFINOS / VITEC

## AGENDA DE LA REUNIÓN (III)

### TAREA 2.4. MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD EN LA ELABORACIÓN DEL CAVA

#### Subtarea 2.4.1. Adecuación de las reglas de producto PEF Wine a la elaboración del cava

**Intervienen:** VITEC / G. BYASS VILARNAU / GRAMONA / SAN VALERO / DOMINIO DE LA VEGA Y B. BILBAÍNAS

**13.00 h**

**ACTIVIDADES EN MARCHA EN MATERIA DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN POR PARTE DEL CONSORCIO CAVAWINNER**

**13.10 h**

**REVISIÓN INDIVIDUALIZADA DE LA JUSTIFICACIÓN ECONÓMICA CON SOCIOS EMPRESARIALES**

- González Byass, S.A. (Vilarnau)
- Bodegas Bilbaínas, S.A.
- Juvé & Camps, S.A.
- Gramona, S.A.
- Dominio de la Vega, S.L.
- Bodegas San Valero, S.Coop.
- Mecanizaciones Alavesas, S.L.
- Trefinos, S.L.

**(CDTI / Oficina Técnica / Cada empresa individualmente)**

**14.00 h**

**VISITA DE LAS INSTALACIONES DE VILARNAU (GONZÁLEZ BYASS, S.A.)**

- Preparación visita seguimiento hito 1 CDTi

**14.30 h**

**LUNCH EN LAS INSTALACIONES DE VILARNAU**

**15.30 h**

**FINALIZACIÓN DE LA REUNIÓN DE SEGUIMIENTO CDTI EN VILARNAU**

**TRASLADO A LAS INSTALACIONES DE GRAMONA (CARÁCTER VOLUNTARIO)**

**15.50 h**

**VISITA DE LAS INSTALACIONES DE GRAMONA (CARÁCTER VOLUNTARIO)**

**16.30 h**

**FINALIZACIÓN DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO CDTI DEL HITO 1 DEL PROYECTO CAVAWINNER**