

# Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



## PROGRAMA

### RESOLUCIÓN DE RETOS SOCIO PRODUCTIVOS

2021

#### FORMULARIO A: PRESENTACIÓN DE RETOS

Código Reto:	PR2021-3
--------------	----------

#### TÍTULO: AÑEJAMIENTO ACCELERADO PARA VINOS

##### I. DATOS INSTITUCIONALES

Razón Social:	Fincas Patagónicas S.A.
CUIT:	30708364823
Domicilio:	Ruta provincial N15 Km 32
Ciudad, Provincia	Agrelo, Mendoza
Tel:	2614900202
Mail instituc.:	tapiz@tapiz.com.ar



##### II. INFORMACIÓN DEL SECTOR, ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y/O SERVICIOS OFRECIDOS POR LA INSTITUCIÓN

Actividad Principal:	Elaboración de vinos
Sector económico:	Agroindustria
Ámbito de desarrollo:	Local, nacional, internacional
Productos y/o Servicios ofrecidos:	Vino embotellado
Clasificación de la empresa:	PYME

# Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



### III. PRESENTACIÓN DEL O LOS RETOS DESTINADOS AL SECTOR CIENTÍFICO TECNOLÓGICO

VARIABLES PARA ACCELERAR EL AÑEJAMIENTO DE UN VINO POR MEDIO DE SU ESTIBA BAJO EL MAR.

### IV. DETALLE DEL PROCESO PRODUCTIVO, DE GESTIÓN, COMERCIALIZACIÓN, ETC. EN EL QUE SE DA LA PROBLEMÁTICA A RESOLVER

Este proyecto es llevado a cabo en colaboración con el gobierno de Río Negro y la empresa de buzos Cota Cero.

En septiembre de 2019 se realizó la primera guarda de vino en cava submarina en Argentina en la localidad de las Grutas en la bahía de San Antonio. La cava se encuentra localizada a 1 milla náutica de la línea de la costa. Las jaulas utilizadas para almacenar las botellas de vinos en el mar están construidas con acero inoxidable y fueron depositadas en la cava en septiembre a una profundidad entre 7 y 16 metros debido a los cambios de altura por la marea. La variación en profundidad ocasiona variaciones en la presión hidrostática que varía de 0.65 a 0.97 bar. La luz solar llega atenuada debido efecto del agua del mar. Las botellas fueron estibadas por 8 meses debajo del mar donde la temperatura media osciló entre los 12° C y los 21,1° C. Período del año comprendido para la segunda estiba bajo el mar: mayo a diciembre.

### V. RESOLUCIÓN DEL O LOS RETOS

#### a. Descripción de la solución esperada

El objetivo de este estudio es poder simular la guarda de vino bajo el mar para comprender el impacto individual de las múltiples variables que afectan la evolución del vino. Esto permitirá comprender el por qué de la diferente evolución de un vino en estiba convencional y en estiba en cava submarina.

# Programa Resolución de Retos Socio-Productivos



## b. Presupuesto estimado y comprometido

Estimación de pesos \$600.000 para armar estructuras para simular la guarda debajo del mar, adquisición de equipos de medición y equipos para manipular variables ambientales. Deberán evaluarse variaciones en el presupuesto a la hora de diseñar prototipos y adquirir equipos.

## c. Recursos humanos y físicos comprometidos

Participará de este proyecto el equipo de enología de Fincas Patagónicas S.A. Las personas participantes serán Fabián Valenzuela (director de enología Fincas Patagónicas), Martina Galeano (responsable de enología y producción de Bodega Zolo), Matias Cervera (responsable enológico de Bodega Tapiz), Tomás Milordo (responsable enológico de Bodega Wapisa), Lautaro Valenzuela (jefe de operaciones enológicas Bodega Zolo), y Andrea Curato (jefe de producción Bodega Zolo). La empresa proveerá las botellas para ser sometidas a la simulación de añejamiento bajo el mar y proveerá los datos recolectados por la Universidad Nacional de Comahue durante la primera estiba bajo el mar y futura recolección de datos de la segunda guarda que se comenzará dentro de los próximos 30 días. También contribuirá con determinados fondos en caso de ser necesario para la incorporación de equipos de medición.