



Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2017/33/00004

Responsable

Lizama Abad, Victoria

E-mail

vlizama@tal.upv.es

Ext.

73641

Responsable

Alvarez Cano, María Inmaculada

E-mail

inmalva@tal.upv.es

Ext

79838

Título proyecto

Estrategias para mejorar la eficiencia del uso de agua en el viñedo para conseguir uvas y vinos de mayor calidad

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La experiencia se realizará en un viñedo de la variedad Monastrell que se someterá a tres tipos de riego: deficitario, medio y óptimo, conservando un testigo en secano y con riego con distinta composición, para tratar de reproducir las condiciones que se generarán con un cambio climático. Se determinará la madurez de las uvas de los distintos tratamientos, el momento óptimo de vendimia y se cuantificarán la concentración de aromas de las uvas así como la cantidad y estado de los taninos y antocianos de los hollejos y pepitas, para diseñar una estrategia de elaboración de las uvas con esas características.

Actividades a realizar por el alumno

Seguimiento de las parcelas.
Controles de madurez.
Análisis de mostos.
Seguimiento de vinificaciones.
Análisis de la composición química de los vinos.
Análisis organoléptico de los vinos.
Colaboración en la interpretación de resultados.

Horario

3 horas diarias a convenir