



Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Maule

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Producción de Mosto de Bajo Contenido Alcohólico a partir de Vino de Alta Calidad Nutracéutica elaborado con Uvas del Secano Interior de la Región del Maule

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2011-0076
Ejecutor	: INIA Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Empresa/Persona Beneficiaria	: INIA y Cooperativa Loncomilla
Fecha de Inicio	: 01/07/2012
Fecha de Término	: 31/06/2014
Costo Total	: \$183.858.733

Aporte FIA	: \$127.472.900
Aporte Contraparte	: \$56.385.833
Región de Ejecución	: VII
Región de Impacto	: VII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales hoja caduca
Rubro	: Viñas y vides

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Producción de Mosto de bajo Contenido Alcohólico a partir de Vino de Alta Calidad Nutracéutica elaborado con Uvas del Secano Interior de la Región del Maule

Objetivo General

Desarrollar un producto sin alcohol a partir de vino elaborado con cepas tradicionales del secano interior de la Región del Maule.

Objetivos Específicos

1. Desarrollar protocolos de vinificación y elaboración de un producto "nuevo", sin alcohol, similar al vino organoléptico y nutracéuticamente.
2. Ajustar características físicas, químicas y organolépticas del producto sin alcohol elaborado a partir de cepas tradicionales de secano, según exigencias del mercado.
3. Desarrollar un producto sin alcohol a escala comercial piloto y posicionarlo como producto nuevo en el mercado nacional e internacional.

Resumen

Existe un potencial mercado consumidor de vinos sin alcohol, debido a que estos productos poseen características nutracéuticas favorables para la salud de personas con riesgos como diabéticas, insulinoresistentes, hipertensos, enfermos cardiacos, entre otros. Sin embargo, son pocos los países en que se ha incursionado en este tema, siendo el mayor desarrollo en Europa. En Chile no se produce vino desalcoholizado, por tanto es una innovación para la industria.

El objetivo de esta propuesta es desarrollar un producto sin alcohol para rescatar las propiedades funcionales de vinos de alta calidad, elaborados a partir de cepas tradicionales del secano interior de la Región del Maule, bebible por un segmento de los consumidores que no pueden consumir alcohol. Adicionalmente se agregaría valor a la producción de uvas del secano mediante la creación de un nuevo producto.

Para ello se implementarán distintas técnicas de desalcoholización de vino, el cual será evaluado físico-químicamente y se analizará su aceptación por potenciales consumidores tanto en Chile como en mercados internacionales.

INIA es la entidad ejecutora y como asociado participa la cooperativa vitivinícola Loncomilla, agrupación que reúne a 105 pequeños viticultores del secano, entidad que se encargará de desarrollar el producto y posicionarlo en el mercado nacional e internacional, con una propuesta de valor que destaca sus características de alta calidad y producción sustentable.

Se espera patentar la marca y método de elaboración pues no clasifica en las definiciones de la Ley 18.455 ya que por sus características no puede llamarse vino.