



Técnicas de extracción verdes emergentes y su combinación para la recuperación de polisacáridos de hollejos y orujos de uva de la industria vitivinícola. Aplicación enológica

El objetivo del proyecto es la extracción de compuestos bioactivos, como los polisacáridos, del orujo tinto y de hollejos blancos varietales mediante tecnologías de extracción verdes emergentes para valorizar enológicamente los polisacáridos recuperados.

IMPACTO

La extracción de polisacáridos mediante tecnologías verdes innovadoras para la valorización de residuos vinícolas, así como su posible utilización como sustitutos de productos comerciales de aditivos de levaduras, bentonita y proteínas de origen animal usados en el afinado final y clarificación de los vinos por los extractos de polisacáridos recuperados

