

PATENTES

Utilización de BIOCÁPSULAS DE LEVADURA como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas

Inventores: Juan Carlos García Mauricio, Anna Puig Pujol, Teresa García Martínez, Rafael Peinado Amores, M^a Nieves López de Lerma Extremera, Juan Moreno Vigara.

RESUMEN

Se trata de un nuevo formato de inmovilización de levaduras en biocápsulas, de fácil manipulación, para aplicarse en bebidas alcohólicas espumosas.

El objeto de esta patente es introducir una mejora tecnológica en la segunda fermentación en botella, en concreto suprimir el removido de las botellas en el método champenoise. Para ello, utilizamos levaduras (*Saccharomyces cerevisiae* o *Saccharomyces bayanus*) co-inmovilizadas de manera natural con un organismo vivo, un hongo filamentos. Sustituimos los soportes físico-químicos artificiales, como geles de alginato, que pueden ceder sustancias ajenas al producto, algo que no ocurre usando las biocápsulas patentadas. Se trata de unas pequeñas esferas, que se forman al adherirse la levadura al hongo filamentos. Estas biocápsulas presentan una serie de ventajas técnicas respecto a los sistemas de inmovilización existentes y utilizados para un fin similar. Este procedimiento tiene lugar en un sistema cerrado como son las botellas de los vinos espumosos.

VENTAJAS COMPETITIVAS

Entre los aspectos nuevos e innovadores de esta patente podríamos destacar: la reducción del espacio físico para la fermentación, lo que reduciría los costes de infraestructura de las bodegas. La rápida sedimentación por gravedad de las levaduras, menos de dos minutos, lo que implica ahorrarse la fase de removido. Esto permite un ahorro importante, tanto en tiempo como en mano de obra. Con este procedimiento se evita el uso de soportes externos que puedan afectar a la actividad catalítica de la levadura, evitando la contaminación del producto, en este caso el vino espumoso, en su proceso de fermentación.

Todo esto, unido a que una vez acabado el procedimiento, la levadura se puede retirar de un modo fácil. Hace de esta patente un nuevo sistema más económico, rápido y eficaz que los usados tradicionalmente. ■

Biocápsulas de levaduras

Anna Puig

