

# PROYECTO BESTAGEING

## Evolución aromática del vino tinto en tinas de madera. Oxigenación y condicionantes microbiológicos

BESTAGEING es un proyecto consorciado franco-español liderado por Pago de Carraovejas, en colaboración con Seguin Moreau, de investigación industrial y desarrollo experimental. Su objetivo global es paliar la falta de información y datos sobre la evolución del vino en tinas o depósitos de madera, así como el desarrollo de protocolos de limpieza y desinfección para optimizar su uso en bodega. Para ello se pondrán en práctica nuevas metodologías de análisis microbiológico y análisis sensorial de los tinos de madera y los vinos experimentales, que supondrán una novedad y salto tecnológico en el sector vinícola a nivel nacional e internacional. En el proyecto también participan tres universidades nacionales, una universidad francesa y dos colaboradores privados, todos ellos referentes en el ámbito de la I+D vitivinícola europea.

### CONSORCIO:

- Socios: Pago de Carraovejas (líder del proyecto) y Seguin Moreau.
- Entidades colaboradoras: Universidad Complutense de Madrid, Universidad de Alcalá, Universidad de Valladolid y Universidad de Burdeos.



**PAGO DE CARRAOVEJAS**  
FINCA Y BODEGA

# PROYECTO BESTAGEING

## DETALLES DE LA AYUDA:

- Ayuda: Proyecto Consorciado Internacional – EUREKA
- Organismo: Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI)
- Modalidad de la Ayuda: financiación del 85% del presupuesto
- Presupuesto:
  - Total: 648.805 €
  - Pago de Carraovejas: 428.405 €
- Financiación:
  - Total: 364.144 €

## DURACIÓN:

- Fecha de inicio: 01/04/2018
- Fecha de finalización: 31/03/2021

*Este proyecto cuenta con el apoyo financiero de los Fondos FEDER de la Unión Europea y con el Sello de la Plataforma intergubernamental EUREKA.*



**PAGO DE CARRAOVEJAS**  
FINCA Y BODEGA