

当前位置: [科技部门户](#) > [新闻中心](#) > [科技动态](#) > [国内外科技动态](#)

【字体: 大 中 小】

欧盟创新型技术改进葡萄酿酒工艺

日期: 2015年12月10日 来源: 科技部

传统的葡萄酿酒工艺通常需要使用一定的防腐剂, 如二氧化硫(SO₂), 确保葡萄酒的质量长期稳定。根据欧盟最新出台的食品安全指令, 要求在食品加工过程中严格控制使用添加剂和防腐剂。欧盟第七研发框架计划(FP7)中小企业主题提供120万欧元资助, 总研发投入170万欧元, 由欧盟8个成员国及联合国德国(总协调)、法国、意大利、西班牙、英国、葡萄牙、比利时和瑞士, 11家葡萄酿酒企业联合科技界组成的欧洲PRESERVEWINE研发团队, 经过3年时间的努力, 成功研制开发出一款被称作压力变化技术(PCT)的创新型技术, 已开始在欧盟酿酒工业商业化推广应用。

PERSERVEWINE研发团队开发的创新型技术, 采用低成本的非加热处理工艺, 通过惰性气体的快速加压和释放, 灭活微生物和防止大气氧化, 替代二氧化硫防腐剂, 实现葡萄酒的稳定保质。创新型技术酿造的葡萄酒已进行反复验证, 确保葡萄酒微妙的物化特性和色泽同传统生产工艺保持一致。研发团队还开发出相关的控制软件与集成传感系统, 实现创新型酿酒工艺的远程监控。

在此基础上, 研发团队成功开发出适用于中小型葡萄酒庄的压力为500巴(Bars)每小时处理120升酒的酿酒设备原型。至少拥有以下三大优势: 节省能源40%以上; 取代防腐剂保护健康与环境; 提高欧盟葡萄酒质量与酿酒工业竞争力。

[打印本页](#)

[关闭窗口](#)



版权所有: 中华人民共和国科学技术部

地址: 北京市复兴路乙15号 | 邮编: 100862 | [地理位置图](#) | ICP备案序号: 京ICP备05022684