

Fecha: 17-08-2025
 Medio: El Austral de la Araucanía
 Supl.: El Austral de la Araucanía - Domingo
 Tipo: Noticia general
 Título: Investigador UFRO crea técnica de desalcoholización que conserva el sabor y propiedades del vino

Pág.: 6
 Cm2: 618,8

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

8.000
 16.000
☐ No Definida

Investigador UFRO crea técnica de desalcoholización **que conserva el sabor y propiedades del vino**

Ampliar los mercados para las medianas y pequeñas viñas es el propósito de una iniciativa nacida en la Universidad de La Frontera y ganadora de un concurso Startup Ciencia de la ANID que impulsa emprendimientos de base científica tecnológica.

Karimme Riadi Millas
 cronica@australtemuco.cl

¿Una copa de vino? Por supuesto, si es uno de los productos nacionales más cotizados y reconocidos a nivel internacional. Un sector productivo que en Chile se perfecciona y diversifica, aprovechando las condiciones geográficas y científicas que tiene el país.

La industria vitivinícola no se ha quedado atrás en la tendencia de ofrecer productos desalcoholizados para encantar a públicos nuevos y, aunque no ha tenido el mismo alcance que la industria cervecera, hay alternativas que prometen un escenario muy promisorio.

El proyecto del investigador de la Universidad de La Frontera (UFRO), Dr. Juan Carlos Ortega, quien además es el director del Instituto del Medio Ambiente de la misma institución, ofrece un camino que podría impactar significativamente la industria vitivinícola. Se trata de una técnica que elimina el etanol del vino, pero sin modificar sus propiedades organolépticas. "Es decir, mantiene su sabor, su aroma y su textura. Y no se nota que se ha eliminado el alcohol", asegura.

La técnica se denomina "ósmosis directa" y es más especializada que las utilizadas actualmente para desalcoholizar. "Son tecnologías emergentes, membranas que todavía no están consolidadas en el mercado, porque requieren más especialización en su operatividad. Es un proceso más suave y lento que la osmosis reversa (que se ocupa comúnmente), entonces estamos apostando -no por la rapidez y el volumen del producto- sino por la calidad", explica como responsable del proyecto.

Para entender la diferencia



FOTOS: VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO UFRO.



con la industria cervecera, cuyo mercado sin alcohol está consolidado en Chile, este investigador dice que el público

"La tecnología se debe adaptar a cada vino, no es de aplicación masiva, porque dependerá de sus propiedades y características, por eso esta iniciativa no apunta a la rapidez o al volumen, sino a un vino sin etanol de la mejor calidad, con sus propiedades organolépticas intactas".

ya aceptó la variedad de cerveza sin alcohol, aunque el sabor sea distinto. En cambio, pareciera que nuestro paladar es más sensible al vino y a sus propiedades, porque son factores muy relevantes cuando se compete en el mercado. "En el caso del vino, son precisamente su sabor, su aroma, su textura, su color, los que influyen en la calidad del producto".

MERCADO

Y el escenario se ve prometedor para esta alternativa, con-

siderando los cambios y opciones de vida que han impulsado las nuevas generaciones, "por ejemplo, el veganismo y las tendencias de vida sana, cada vez más masivas, optan por las bebidas desalcoholizadas". A ello se suma el mercado oriental, que por motivos religiosos no bebe alcohol. "En Medio Oriente el vino es un producto muy exclusivo, de elite, pero las alternativas desalcoholizadas que encuentras no son de buena calidad, entonces todo ese mercado está disponible".

La proyección del Dr. Ortega es que "Verdana" -como se llama la empresa que implementó gracias al financiamiento de Startup Ciencia de ANID- logre abrir nuevos mercados para las viñas nacionales, específicamente medianas y pequeños productores que quieran apostar por variantes de su producto, con bajo grado alcohólico o sin alcohol.

DEL LABORATORIO AL VIÑEDO

Esta iniciativa es heredera de un Proyecto Fondecyt de Iniciación realizado por el mismo investigador, a través del cual logró desarrollar dicha tecnología. Lo que viene ahora es saltar del laboratorio al prototipo y del prototipo al viñedo. Todo eso se realizará en un año, gracias al financiamiento de la ANID y de las capacidades instaladas en la UFRO.

El impulso de la oficina de Transferencia Tecnológica de la Dirección de Innovación de esta casa de estudios fue fundamental, señala Ortega, ya que alimentó el proyecto para ser elegible por el fondo de ANID. Es una unidad que se encarga de fomentar y materializar ese conocimiento en empresas de base científica tecnológica que aporten al país.

Luego de saltar desde el laboratorio a los viñedos, se espera que el proceso de operación de la tecnología esté listo para su comercialización. En este caso el producto no es el vino, sino la tecnología, la cual requiere una alta especialización para su funcionamiento. "La tecnología se debe adaptar a cada vino, no es de aplicación masiva, porque dependerá de sus propiedades y características, por eso esta iniciativa no apunta a la rapidez o al volumen, sino a un vino sin etanol de la mejor calidad, con sus propiedades organolépticas intactas".