

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Η Ευρώπη επενδύει στις αγροτικές περιοχές

Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020



Ε.Ο. "ΟΙΝΟΣ" ΚΕΟΣΟΕ, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ, SANTOWINES, MASTER SA

**ΊΔΡΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ
ΟΜΑΔΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΜΗ
ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ
ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ**



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο
Αγροτικής Ανάπτυξης

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



«ΙΔΡΥΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΗΣ ΜΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ»
ΜΕ ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ Ε.Ο. “ΟΙΝΟΣ”

ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΔΡΑΣΗΣ 2 ΤΟΥ ΥΠΟΜΕΤΡΟΥ 16.1 - 16.2 ΤΟΥ ΠΑΑ 2014-2020

Στις 6 Δεκεμβρίου 2022, στο πλαίσιο του Μέτρου 16 ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ του ΠΑΑ και του υπομέτρου 16.2 «Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας», ιδρύθηκε **Επιχειρησιακή Ομάδα**, με Συντονιστή Φορέα τον **Κλαδικό Εθνικό Αγροτικό Συνεταιρισμό Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ)** και μέλη, τον Ερευνητικό Φορέα **Πανεπιστήμιο Πατρών - Εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας και Ανοσολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής**, τον Παραγωγικό φορέα **Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων (SANTOWINES)** και τον Διαμεσολαβητή Καινοτομίας **Master AE (Κέντρο κατάρτισης και Συμβουλευτικής)**, με σκοπό την **ανάπτυξη και την πιλοτική εφαρμογή μεθόδου μη οينوπνευματικής οينوποίησης (παραγωγή οίνων με ολική ή μερική αφαίρεση αλκοόλης)**, που θα συμβάλλει :

- στην παραγωγή ενός νέου τύπου οίνου που διατηρεί τα οργανοληπτικά/αρωματικά χαρακτηριστικά, ενώ ταυτόχρονα διαθέτει μειωμένες θερμίδες,
- στην κατανάλωση από άτομα που δεν επιτρέπεται να καταναλώνουν αλκοόλ λόγω προβλημάτων υγείας και
- στην προσφορά περισσότερων ισχυρισμών υγείας

Η προτεινόμενη από το Πανεπιστήμιο Πατρών τεχνολογία είναι μια **καινοτόμος τεχνολογία μη θερμικής επεξεργασίας** που μπορεί να εφαρμοστεί σε οποιοδήποτε αλκοολικό διάλυμα, στο οποίο η συγκέντρωση αλκοόλης προέρχεται από τη ζύμωση (όπως οίνος και μπίρα) ή/και απόσταξη (όπως το τσίπουρο και το ουίσκι). Η μέθοδος αξιοποιεί προηγμένες τεχνολογίες ηλεκτρομαγνητικών πεδίων και μικρορρευμάτων που εφαρμόζονται απευθείας στο τελικό προϊόν οينوποίησης.

Η τεχνολογία αυτή όχι μόνο μειώνει την περιεκτικότητα σε αλκοόλη στους οίνους σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και διατηρεί τον ξηρό χαρακτήρα των κρασιών και των κύριων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (όπως γεύση και άρωμα), αλλά αυξάνει επίσης τα επίπεδα ρεσβερατρόλης στα ερυθρά κρασιά και τον αντιοξειδωτικό χαρακτήρα τους.

Με την ανωτέρω διαδικασία, έχουν ήδη παραχθεί πειραματικά, ο λευκός οίνος ΠΟΠ Σαντορίνη Ασύρτικο, καθώς και οι ερυθροί οίνοι ΠΓΕ Κυκλάδες Μανδηλαριά και ΠΓΕ Κυκλάδες Μαυροτράγανο.