

Resumen

El Equipo Bodega/Laboratorio Enológico de Jumilla dispone de una amplia variedad de herramientas de análisis para evaluar la calidad de uvas, mostos, vinos y derivados a base de vinos y facilitar su valorización. Actualmente, se dispone de una oferta tecnológica de más de 80 ensayos, de los cuales, se tienen acreditados 24 parámetros analíticos.

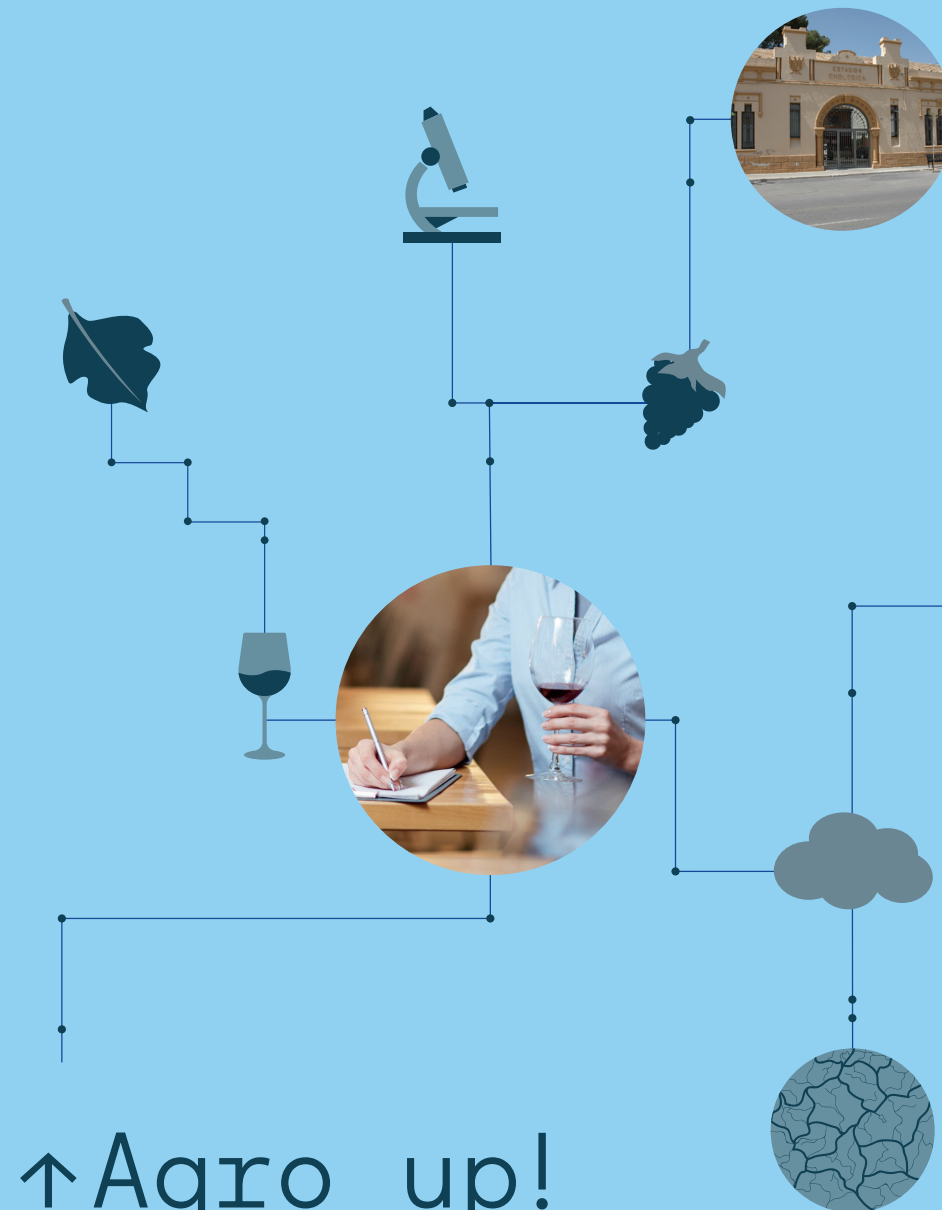
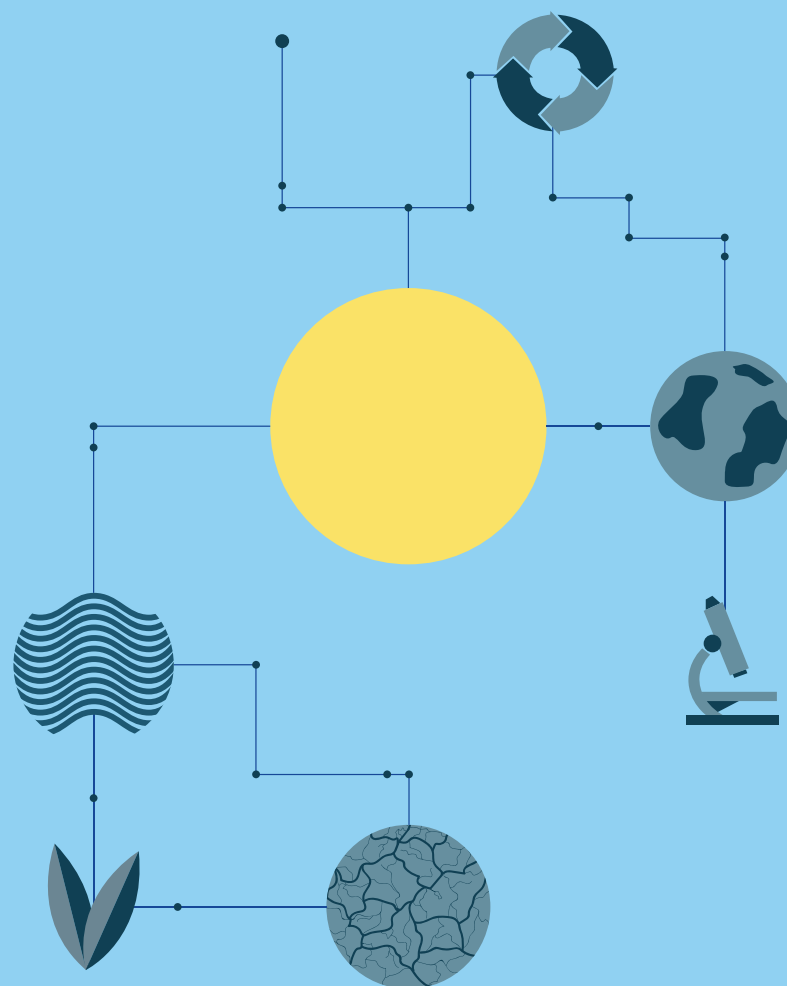


Acreditación 1079/LE2115
Instituto Murciano de Investigación y
Desarrollo Agrario y Medioambiental.
Laboratorio Enológico de Jumilla

Objetivos

El laboratorio, colabora con varios equipos de investigación del área de enología y viticultura del IMIDA, tales como el Equipo de Enología y Viticultura y el Equipo de Mejora Genética Molecular, articulando diversas estrategias de investigación encaminadas a obtener tanto nuevas variedades de uva de vinificación como vinos experimentales de calidad que se puedan poner a disposición del sector vitivinícola regional/nacional, en un futuro más o menos cercano.

Proyecto que
contribuye a mejorar
y preservar el entorno
del Mar Menor



↑ Agro up!

Análisis de la
calidad del vino
y de la uva



Cofinanciado por
la Unión Europea



Actividades y tareas a realizar

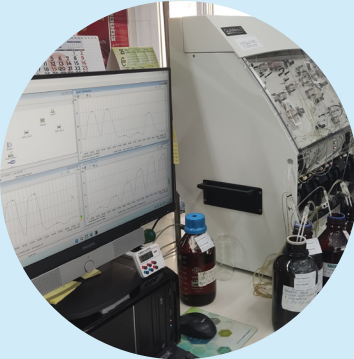
- **Análisis de uvas, mostos y vinos:** Análisis de muestras tanto de los equipos del IMIDA con líneas de I+D+I relacionadas con la viticultura y la enología como de los restantes actores del sector vitivinícola regional con la finalidad de determinar la calidad de uvas, mostos y vinos.
- **Puesta a punto de nuevas metodologías de análisis:** Desarrollo y puesta a punto de nuevos procedimientos de análisis que sean demandados, en función de las necesidades detectadas y/o planteadas por el sector vitivinícola regional.
- **Mantenimiento de la acreditación de ENAC como laboratorio de ensayo:** Que comprende una serie de actuaciones obligatorias según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, tales como la realización tanto de auditorías internas anuales como auditorías externa de seguimiento y/o renovación de la acreditación, la participación en ejercicios de intercomparación y la evaluación continua de los análisis efectuados según el Plan de evaluación de la calidad de los ensayos establecido por el laboratorio.
- **Mantenimiento, calibración y verificación de equipos:** De forma rutinaria, se realizan diversas tareas encaminadas a obtener resultados analíticos de calidad técnica adecuada que son imprescindibles a la hora de establecer resultados y conclusiones fiables y robustas de los proyectos de I+D+I de enología y viticultura que se desarrollan en el IMIDA. En entre estas tareas, se puede destacar el ajuste, calibración y verificación de equipos analíticos y la calibración de termómetros y material volumétrico usado en el laboratorio.
- **Estudio y revisión del Sistema de calidad implantado por el equipo:** Desde el punto de vista de la mejora continua, anualmente se realiza una revisión del sistema de calidad del laboratorio para detectar debilidades y oportunidades de mejora con la finalidad de establecer acciones encaminadas tanto a atenuar dichas debilidades como a implementar las oportunidades de mejora.



Beneficios y resultados que se espera obtener con el proyecto

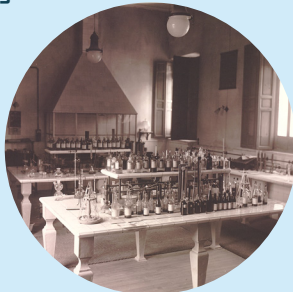
Con el proyecto “Análisis de la calidad del vino y de la uva” se espera obtener los siguientes resultados:

- **Tener un laboratorio de análisis acreditado**, que dispone de personal cualificado y equipamiento adecuado para la realización de multitud de parámetros necesarios para el desarrollo de los proyectos de I+D+I del área de enología y viticultura.
- Asegurar que las **conclusiones y resultados** transferibles obtenidos con los mencionados proyectos de investigación sean **robustos y reproducibles**, ya que están fundamentados en resultados analíticos exactos y precisos.
- Poner a disposición de los equipos de investigación de IMIDA y del sector vitivinícola regional de las **herramientas** necesarias para poner a punto **nuevas metodologías de análisis**.



Sector al que está dirigido el proyecto

- El proyecto se dirige al **sector de vitivinícola** de la Región de Murcia, que tiene una **gran importancia económica, cultural y social**.



Impacto previsto

- El proyecto tendrá un impacto positivo en el sector de la vitivinicultura de la Región de Murcia, ya que los informes de ensayos y certificados de análisis emitidos por el Laboratorio Enológico de Jumilla que está acreditado, generan confianza para terceros y son internacionalmente admitidos, contribuyendo a reducir los obstáculos técnicos y sobrecostos asociados a la comercialización de los productos elaborados por el sector.

