

MICROFERMENTACIÓN CONTROLADA

PARA EL DESARROLLO Y LA EVALUACIÓN DE AGROQUÍMICOS, FERTILIZANTES, BIOESTIMULANTES EN VINOS TRANQUILOS Y ESPUMANTES, CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio consiste en la microfermentación controlada para el desarrollo y la evaluación de agroquímicos, fertilizantes y bioestimulantes aplicados a las materias primas utilizadas para la elaboración de vinos tranquilos y espumantes, cervezas y otras bebidas fermentadas. Para ello se define un protocolo de la microfermentación, en el que mediante procesos controlados se evalúa las diferencias en los productos terminados de cada uno de los experimentos realizados.

DURACIÓN DEL SERVICIO

6 a 12 meses, dependiendo del objetivo.

VALOR

\$250.000 por cada microfermentación (dependerá de la cantidad de experimentos y las repeticiones a realizar). Adicionalmente se cobran las caracterizaciones físico -químicas definidas.

CONTACTO

ctvv@utalca.cl
Teléfono: 71 2201556
Universidad de Talca



COLABORA:



DIRECCIÓN DE
INNOVACIÓN Y
TRANSFERENCIA
UNIVERSIDAD DE TALCA

<http://ctvv.utalca.cl>