

# PROYECTO LOWPHWINE

Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos

LowpHWine es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general el estudio y la validación de soluciones científico-tecnológicas para regular y/o controlar el aumento del pH de los vinos españoles en las condiciones actuales de cambio climático, actuando sobre el trinomio suelo-planta-vino. Dada la complejidad de este objetivo, no se pretende una solución única e individual, sino la combinación de varias que, en conjunto, contribuyan a combatir el problema de la acidez.

## CONSORCIO

Socios: Pago de Carraovejas (Líder del proyecto), Bodegas Roda, Atens, Productos Agrovín, Bodegas Barbadillo, Vitis Navarra, Fertinagro Biotech y Hoyada de los Lobos-Milsetentayseis-.



# PROYECTO

# LOWPHWINE

## ENTIDADES COLABORADORAS:

Universidad Complutense de Madrid, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de León, Universidad Pública de Navarra, Universidad de Castilla La Mancha, Centro Tecnológico del Vino (VITEC), Instituto de la Vid y del Vino (ICVV), Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) y el Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura (CEBAS-CSIC).

## DETALLES DE LA AYUDA:

- Ayuda: Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN).
- Organismo: CDTI
- Colaboradores: Universidad Pública de Navarra y Viticultura Viva
- Presupuesto:
  - Total: 5.803.856 euros
  - Milsetentayseis: 416.939,00euros
- Financiación:
  - Total: 4.933.277,60 euros
  - Milsententayeis: 354.398,15 euros

## DURACIÓN

- Fecha de inicio: 01/09/2020
- Fecha de finalización: 31/08/2024

*Este proyecto cuenta con el apoyo  
financiero del programa CIEN del CDTI.*



 Fondos Europeos



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

M I L S E T E N T A Y S E I S