

**Designação do projeto | OXYREBRAND - Oxidation Reactions: a key towards a novel and sustainable wine brandy ageing technology**

**Código do projeto | POCI-01-0145-FEDER-027819**

**Objetivo principal | Desenvolver uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento da aguardente vínica tendo por base o conhecimento dos mecanismos químicos subjacentes.**

**Região de intervenção | Centro (76,75%), Lisboa (20,52%), Norte (2,73%)**

**Entidade beneficiária | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV, I.P.); ISA; IST-ID; IPCB; Adegas Cooperativas da Lourinhã; J. M. Gonçalves-Tanoaria Lda**

**Investigador responsável | Sara Canas (INIAV)**

**Investigador co-Responsável | Sofia Catarino (ISA)**

**Data da aprovação | 20/07/2018**

**Data de início | 18/10/2018**

**Data de conclusão | 17/04/2022**

**Custo total elegível | 239.460,52€; Custo elegível INIAV | 173.647,37€**

**Apoio financeiro total da União Europeia | FEDER – 161.121,89€ (INIAV-143.162,20€)**

**Apoio OE | 75.732,98€ (INIAV – 30.485,17€)**

## Objetivos, atividades e resultados esperados

O projeto visa: a) Compreender os mecanismos subjacentes ao envelhecimento da aguardente vínica; b) Estudar o papel desempenhado por alguns elementos minerais nestes mecanismos; c) Assegurar a sustentabilidade de uma nova tecnologia de envelhecimento, tendo em vista a sua aplicação industrial.

A estratégia de investigação assenta no envelhecimento de aguardente vínica pela nova tecnologia e pela tecnologia tradicional, em vasilhas de madeira, envolvendo uma ampla abordagem, de base química e sensorial, assegurada pelas competências científicas e tecnológicas da equipa.

É expectável a aquisição de conhecimento científico relevante sobre a química do envelhecimento, aplicável sobretudo à aguardente vínica, mas também a outras bebidas espirituosas e ao vinho licoroso. Concomitantemente, o projeto contribuirá para munir a indústria produtora de aguardente vínica de uma nova e sustentável tecnologia de envelhecimento, que será alvo de patente. Permitirá ainda obter um produto de qualidade, inovador, de alto valor acrescentado, a colocar nos mercados nacional e internacional a preço mais competitivo. Por conseguinte, são previstos impactos económicos e sociais significativos, bem como a contribuição para um processo de produção mais amigo do ambiente, ao nível regional, nacional (destaque para as Denominações de Origem de aguardente vínica, designadamente 'Lourinhã') e internacional.