

Proyecto

GIN-RIOJA

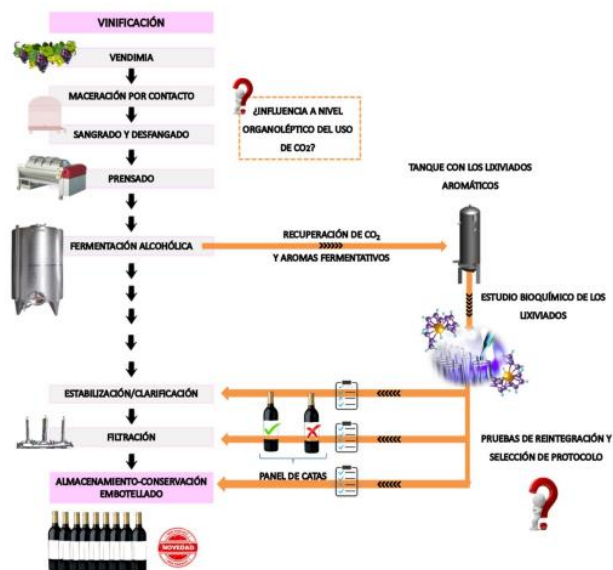
ELABORACIÓN DE GINEBRA CON AROMAS NATURALES DE VINO DE RIOJA

GIN -RIOJA es un proyecto de I+D+i consorciado que tiene por objetivo general desarrollar una ginebra a la más pura tradición riojana. Para ello ha sido necesario:

- La implementación de la tecnología necesaria para la recuperación de extractos aromáticos procedentes de la elaboración de vino. Y la definición de los protocolos para obtener una calidad concreta de estos lixiviados.
- La mejora de protocolos de vinificación y elaboración de bebidas espirituosas en ambos sistemas productivos de ambas empresas.
- La definición de una formulación definitiva a través de multitud de ensayo-error, análisis bioquímicos y catas organolépticas y sensoriales.
- Integración de tecnologías de alta eficiencia energética, cumpliendo los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030

Consortio: BODEGAS RIOJANAS S.A. (LIDER) , DESTILERIAS RIOJANAS S.L.

Empresa colaboradora: AVANZARE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA S.L.



Proyecto

GIN-RIOJA

DETALLES DE LA AYUDA

Organismo: ADER-FEADER de La Rioja (2014 - 2020)

DURACIÓN

Fecha de inicio: 14/12/2018

Fecha de Fin: 15/04/2021

Eje prioritario

01: Potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación; Prioridad de inversión
1b: Fomento de la inversión empresarial en I+i.

Presupuesto

Total: 548.873,60 €

Bodegas Riojanas: 282.019,19 €

Este proyecto cuenta con el apoyo financiero del programa LR04



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional

