



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO

Portafolio de Tecnologías

TOSTADOR DE CHIPS DE MADERA UTILIZANDO CALOR POR CONVECCIÓN (OTL-AS 02)

Propiedad Intelectual

N° Registro de patente:
54206, INAPI.
Titular: UBB

Oportunidad de Negocio

Cliente a través de
licenciamiento

Estado de Desarrollo

TRL 4: Una unidad de
prototipo a escala de
Laboratorio en entorno
contralado



Propuesta Tecnológica:

Equipo tostador con un sistema automático que genera calor por convección en tres niveles (suave, medio y fuerte), permitiendo tostar los chips de madera de forma uniforme, haciendo circular aire caliente a través de resistencias eléctricas que alcanzan temperaturas sobre los 200 °C, para luego incorporarlos en el vino y otorgarle una diferenciación durante su envejecimiento.

Ventajas de la Tecnología:

Esta tecnología aumenta la calidad y la diferenciación de los vinos, permite uniformidad del tostado e intercambio de taninos naturales y da la posibilidad de aplicar diferentes niveles de tostado a la madera. Además, los chips de madera permiten transformar el vino a granel en vino de reserva, lo que aumenta el precio de venta por litro entre un 40% y un 60% aproximadamente. Por otra parte, aumenta las propiedades fenólicas únicas e inéditas en los vinos.

Aplicación Comercial:

El mercado al cual se dirige esta tecnología es el de las empresas vitivinícolas chilenas y extranjeras que estén interesadas en mejorar la calidad de vinos que producen. Los principales beneficiarios son los distribuidores y consumidores de vinos.



Alimentos y Salud