



# ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

## Transferencia e Innovación en el Sector Agroalimentario





# ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

26 DE OCTUBRE DE 2023

## Transferencia e Innovación en el Sector Agroalimentario



Kortes Serrano de la Hoz

@betterrid

[betterrid.es](https://betterrid.es)



[alimentosdespaa.es](https://alimentosdespaa.es)



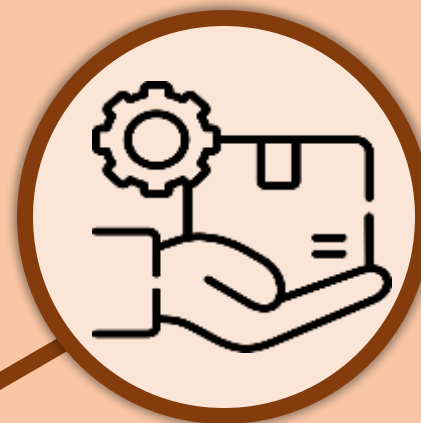


**UCLM**

Cátedra de Química Agrícola

# Spin off UCLM

## TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO



empresa innovadora de base tecnológica



PYME INNOVADORA

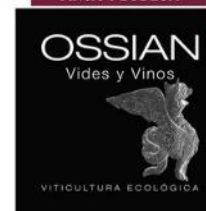


alimentosdespaña



# Spin off UCLM





# Transferencia e Innovación

2009

20

180.000



∞

2009



## BetterVID® Madera



Matices  
madera

## BetterVID® Floral



Matices  
florales

## BetterVID® Complex



Impacto sobre  
aroma y color





- Extractos vegetales, calidad alimentaria
- Pulverización foliar durante el envero
- Impacto sobre la calidad aromática y fenólica de las uvas y del vino
- Potencia los propios aromas varietales
- Aporta aromas diferenciadores

# Transferencia e Innovación

2009

20

180.000



∞

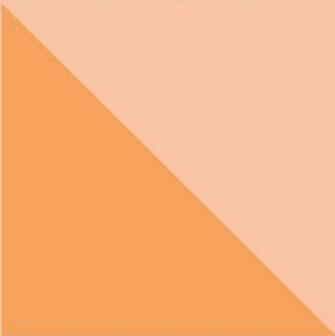
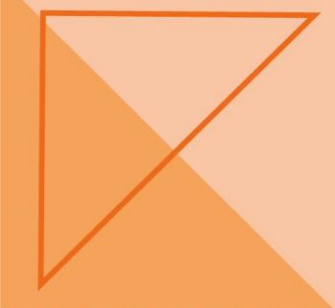


20

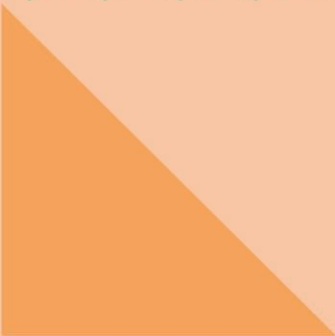
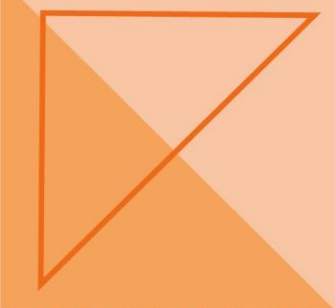
*trans*-óxido de linalol  
Vainilla  
*trans*-resveratrol

...

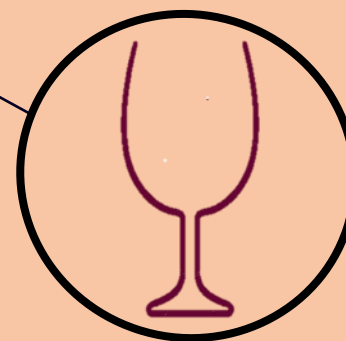
- Pellets
- Tableros
- Compost
- ...



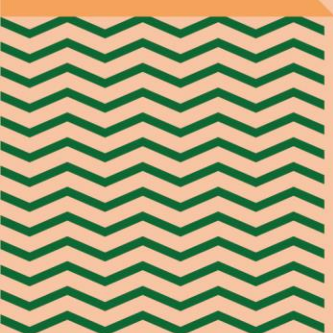
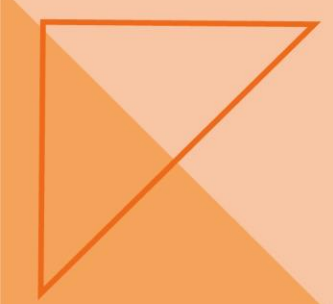
## ESTRATEGIA 1



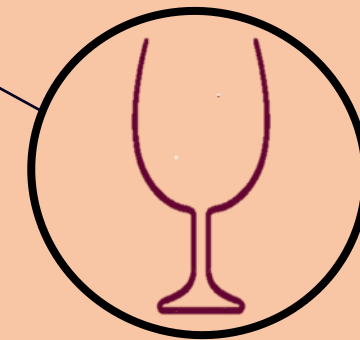
ESTRATEGIA 1



ESTRATEGIA 2



ESTRATEGIA 1



ESTRATEGIA 2

# Utilización de extractos de sarmientos como bioestimulantes en la viña y efecto en la calidad del vino

1



# Utilización de extractos de sarmientos como bioestimulantes en la viña y efecto en la calidad del vino



2



3



# Utilización de extractos de sarmientos como bioestimulantes en la viña y efecto en la calidad del vino



Estrategia 1

- Impacto en calidad de la uva

- Compuestos liberados en el vino

- Diferentes productos comerciales

Evaluación de los sarmientos de poda para ser usados como una nueva fuente de aditivos enológicos

Investigación y  
Aplicación Industrial

Registro de  
patente

Trámites para  
aprobación por la OIV

## Estrategia 2



# Transferencia e Innovación

2009

20

180.000



∞

The background of the entire slide is a dense, close-up photograph of saffron flowers (Crocus sativus). The flowers are in various stages of bloom, showing their characteristic six purple petals and prominent yellow stamens. Some flowers have red stigmas visible. The overall color palette is dominated by shades of purple and yellow.

> 90% en masa  
de las flores

63 kg/kg  
azafrán

180.000

- ✓ Tépalos
- ✓ Estambres
- ✓ Estilos

Obtención de **nuevo producto** de uso agroalimentario a partir de la **flor entera de *Crocus sativus* L.** (Azaflor)

## Restos florales



- Subproducto con alto contenido en compuestos bioactivos

- Fuente de compuestos antioxidantes naturales

- Propiedades biomédicas y farmacológicas



# Obtención de **nuevo producto** de uso agroalimentario a partir de la **flor entera de *Crocus sativus* L.** (Azaflor)



- Múltiples propiedades del azafrán especial
- Ingrediente bioactivo que aporta características funcionales
- Alto contenido en KAEMPFEROLES y ANTOCIANINAS
- Alto contenido en crocinas, picrocrocinas y safranal
- Recuperación del cultivo: mecanización

# Transferencia e Innovación

2009

20

180.000



∞

¡MUCHAS GRACIAS!



**Crta. de las Peñas (CM 3203), Km. 3,2**  
**Campo de prácticas – UCLM**  
**02071 Albacete**

**+34 681 677 422**  
**info@betterrid.es**



**alimentosdespaña**

