



## LightWine

### Φυσικώς ελαφρύτεροι οίνοι μέσω βιώσιμων καινοτομιών ζύμωση

#### Προϋπολογισμός

599.792,20 €

#### Διάρκεια

Ημερομηνία έναρξης:

28/11/2025

Ημερομηνία ολοκλήρωσης:

28/11/2028

#### Πρόσκληση

Δράση:

«Ερευνώ - Καινοτομώ»

Κωδικός Έργου:

EKΠΑΡ01-0077035

#### Συντονιστής

CAVINO AE

#### Συμμετέχοντες

QLC - Quality Lean Center

ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ

Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Η αύξηση της αιθανόλης στους οίνους, ως συνέπεια της κλιματικής αλλαγής και της μεταβολής των συνθηκών ωρίμανσης των σταφυλιών, αποτελεί μία από τις σημαντικότερες προκλήσεις της σύγχρονης οινοποιίας. Η ενίσχυση της αλκοολικής δύναμης επηρεάζει την αρωματική ισορροπία, το γευστικό προφίλ και τη συνολική ανταγωνιστικότητα των προϊόντων.

Το έργο **LightWine** στοχεύει στην ανάπτυξη φυσικών και μη επεμβατικών προσεγγίσεων για τη μείωση της αιθανόλης, διατηρώντας παράλληλα την ποιοτική και αισθητηριακή ταυτότητα των ελληνικών οίνων.

Η στρατηγική του έργου βασίζεται σε τρεις βασικούς άξονες:

- Εφαρμογή καινοτόμων αμπελουργικών πρακτικών προσαρμοσμένων στις νέες κλιματικές συνθήκες
- Αξιοποίηση γηγενών και μη-σακχαρομυκήτων ζυμών με χαμηλή παραγωγή αιθανόλης
- Επιστημονικά τεκμηριωμένη και στοχευμένη διαχείριση της αλκοολικής ζύμωσης

Ο συνδυασμός των παραπάνω επιτρέπει την παραγωγή οίνων πιο ελαφρών και ισορροπημένων, χωρίς απώλεια του τοπικού χαρακτήρα και της αυθεντικότητας.

Ως Συντονιστής του έργου, η **CAVINO A.E.** διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στη διασύνδεση της έρευνας με την παραγωγική πράξη. Στο πλαίσιο του LightWine εφαρμόζει νέες αμπελουργικές πρακτικές στο πεδίο, αξιολογεί τις καινοτόμες οινολογικές προσεγγίσεις σε εργαστηριακή, πιλοτική και ημιβιομηχανική κλίμακα και διασφαλίζει ότι τα ερευνητικά αποτελέσματα μπορούν να ενσωματωθούν αποτελεσματικά στη διαδικασία παραγωγής.

Η **QLC** έχει κεντρικό ρόλο στον σχεδιασμό και την υλοποίηση των ζυμωτικών στρατηγικών του έργου. Συμβάλλει στην επιλογή και καλλιέργεια στελεχών ζυμών με ελεγχόμενη μετατροπή σακχάρων σε αιθανόλη, στον σχεδιασμό πειραματικών πρωτοκόλλων ζύμωσης σε πιλοτική και βιομηχανική κλίμακα, καθώς και στη μεταφορά τεχνογνωσίας από το ερευνητικό περιβάλλον στη λειτουργία των ελληνικών οινοποιείων, με στόχο την ανάπτυξη εφαρμόσιμων και βιώσιμων λύσεων.

Το έργο αναμένεται να αποδώσει τεκμηριωμένα ζυμωτικά πρωτόκολλα χαμηλότερης αιθανόλης, αξιοποιήσιμα στελέχη ζυμών για εφαρμογή στην ελληνική οινοποιία και πρακτικές κατευθύνσεις για την προσαρμογή της παραγωγής στις νέες κλιματικές συνθήκες. Παράλληλα, συμβάλλει στη διαμόρφωση ενός πιο ανθεκτικού και βιώσιμου αμπελοοινικού μοντέλου, όπου η καινοτομία λειτουργεί ως μέσο ενίσχυσης της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας του Ελληνικού οίνου.