

INVESTIGAÇÃO

Espumante biológico tem mão do IPCoimbra

‡ O Instituto Politécnico de Coimbra ajudou a desenvolver um vinho espumante biológico com menos enxofre e, assim, mais sustentável em termos ambientais. O anúncio foi feito ao Ensino Magazine por aquela instituição de ensino superior.

De acordo com o Politécnico, “o trabalho desenvolveu-se no âmbito do projeto EspumaBio – Vinificação de Espumantes em Produção Biológica, que terminou em novembro passado, e que teve como objetivo o incremento da produção, economicamente viável, de vinhos espumantes biológicos, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e a biodiversidade”.

Integrando uma parceria com diversos agricultores da zona Centro e associações de âmbito nacional (BIOPTROTEC e AGROBIO), a Escola Superior Agrária do Politécnico de Coimbra (ESAC-IPC) desenvolveu, ao longo de quatro anos, um conjunto de tarefas de monitorização e controlo nas diferentes fases de pro-



dução, desde a produção das uvas até ao engarrafamento e tecnologia de obtenção do espumante, contribuindo com sugestões e indicações técnicas determinantes para a prossecução dos objetivos inicialmente definidos.

A equipa da ESAC-IPC empenhada neste projeto foi composta pelos docentes Rui Amaro (coordenador), Daniela Santos, Goreti Botelho e Maria José Cunha, e pelos técnicos superiores Rosinda Leonor Pato, Sandra Santos e Rosa Guilherme. ■