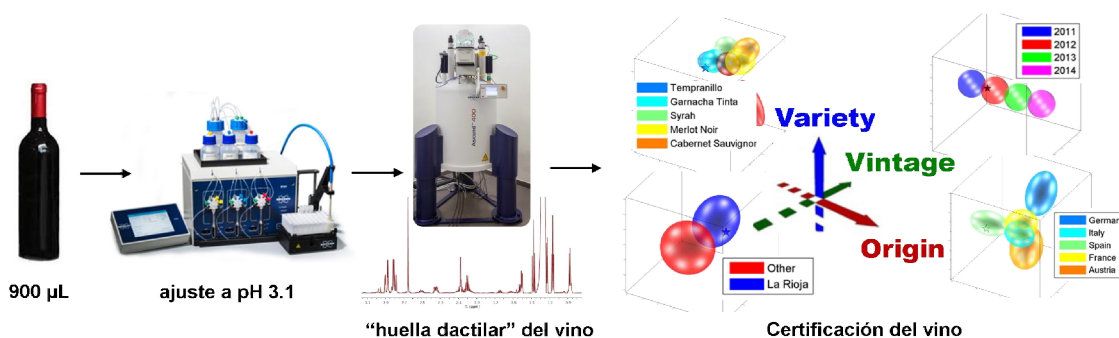


El Servicio de Investigación Vitivinícola de la Consejería de Agricultura de La Rioja adquirió en 2015 un equipo Resonancia Magnética Nuclear (RMN) para el estudio y análisis del vino en la Estación Enológica de Haro.

Este equipo denominado Wine-ProfilingTM, es un innovador sistema de análisis de vinos que emplea la RMN de protón para obtener el perfil metabólico de un vino o su “huella dactilar”. Mediante RMN se obtiene un espectro de señales únicas y características de cada compuesto químico presente en el vino. El tratamiento de este espectro mediante herramientas estadísticas posibilita la extracción de la máxima información de estos datos.

El análisis automático del Wine-ProfilingTM permite comparar los espectros obtenido con una base de datos mundial con la cual se puede certificar los vinos en base a su origen, añada y variedad, así como cuantificar más de 50 compuestos del vino. Todo ello en apenas 20 minutos y con menos de un 1 mL de vino. Dicha metodología desarrollada por Bruker está acreditada con la ISO 17025 por el organismo de acreditación nacional alemán DAkkS (D-PL-19229-01-00, AA-54-02-02).



El equipo Wine-ProfilingTM también posibilita el desarrollo de nuevos experimentos para analizar los vinos con otro objetivo que no sea la trazabilidad de los mismos. En el campo de investigación de alimentos existen muchos ejemplos de la utilidad de esta técnica para el estudio y la mejora de la cadena productiva de los mismos, así como en el mundo de la investigación enológica, donde esta técnica ha demostrado ampliamente su valía.

Actualmente, la Estación Enológica de Haro es el único laboratorio español que posee un equipo Wine-ProfilingTM y que está presente en dicha red mundial. Además, el Gobierno de La Rioja tiene un acuerdo de exclusividad con la empresa Bruker para el desarrollo del modelo de vinos españoles (base de datos) que se utiliza en dicha red mundial.