

## **Txakoli Garate e Ypsicon logran un vino sin sulfitos**

**Txakoli Garate, bodega vasca productora de txakoli, ha conseguido crear un vino sin sulfitos con la ayuda de tecnología de vanguardia y de un largo proceso de investigación**

Ha sido resultado de un proyecto realizado en colaboración con la empresa Ypsicon Advanced Technologies, dedicada al desarrollo de nuevas tecnologías para la industria alimentaria, gracias a una novedosa tecnología denominada UHPH, la cual ha sido desarrollada y patentada mundialmente por Ypsicon.

La UHPH es una tecnología que permite esterilizar y homogeneizar productos líquidos mediante la aplicación de ultra alta presión continua y fuerzas físicas en una válvula de ultra-homogeneización. Este novedoso sistema permite obtener productos con larga vida útil, más de un año incluso a temperatura ambiente, preservando al mismo tiempo sus propiedades sensoriales y nutricionales intactas. La UHPH permite el procesado en continuo y a escala industrial de alimentos líquidos tales como zumos, mosto, vino, cerveza, leche y otros productos lácteos, licuados vegetales, soja, frutos secos, avena y caldos, entre otros.

En el caso de mostos y vinos, es posible la esterilización del mosto y por tanto su conservación a temperatura ambiente, sin dañar el sabor, color y valor nutritivo, mantiene la Vitamina C en más del 80%. No son necesarios los sulfitos para conservar los mostos, ni ningún conservante.

La creación de un vino sin sulfitos supone todo un logro para Txakoli Garate y un avance en su apuesta por el producto natural y saludable. La bodega ha colaborado en un largo proceso de trabajo, con muchas pruebas y ensayos utilizando la tecnología UHPH.

La bodega ha realizado varias pruebas con el txakoli y los resultados han sido satisfactorios. Estos estudios están pendientes de homologación y se sigue investigando en la fase de producción e industrialización.

Los sulfitos (Anhídrido de Sulfuroso o Dióxido de Azufre) son un conservante químico que se añade a muchos alimentos y bebidas. En el vino se utiliza por ser antioxidante, fungicida, bactericida y se emplea para evitar oxidaciones y para controlar industrialmente los distintos procesos a los que se somete al vino. Según la normativa europea hay obligación de indicar su uso en el etiquetado del vino cuando supere los 10 mg/litro.

Aunque no se ha demostrado que sea perjudicial para la salud, la carencia de sulfitos se asocia con la etiqueta de “saludable”.

Txakoli Garate es una bodega alavesa dedicada al cultivo de la vid y la elaboración de txakoli. En su actividad mezcla la tradición de elaboración de sus ancestros, que se remonta a 1874, con las nuevas técnicas de investigación apostando por el I+D+i en su bodega como valor añadido.

[www.txakoligarate.com](http://www.txakoligarate.com)

**Datos de contacto:**

Spb

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Gastronomía País Vasco](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>