

## **ABCyeasts - “Um portfólio de leveduras Antagonistas para BioControlo de agentes fitopatogénicos numa vitivinicultura sustentável”**

**Código do Projeto:** NORTE-01-0247-FEDER-039793

**Apoio:** Sistema de Incentivos à Investigação e Desenvolvimento Tecnológico (SI ID&T) | I&D Empresarial - Projetos em Copromoção– Aviso 31/SI/2017

**Entidade Líder:** PROENOL - INDÚSTRIA BIOTECNOLÓGICA, S.A.

**Copromotores:** UNIVERSIDADE DE TRAS OS MONTES E ALTO DOURO | A.D.V.I.D. ASSOCIAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA VITICULTURA DURIENSE

**Objetivo:** OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Localização do Projeto:** NUTS II – NORTE

**Data de Aprovação:** 22/05/2019

**Data de Início:** 01/06/2019 | **Data de fim:** 31/05/2022

**Montantes envolvidos:**

- Investimento Total: 1.033.040,57 Euros
- Investimento Elegível Total: 1.007.395,34 Euros
- Apoio Financeiro (Incentivo Não Reembolsável): FEDER 756.520,66 Euros

### **Síntese**

Um dos principais desafios de uma indústria vitivinícola mais sustentável é a limitação do uso de produtos químicos no controlo microbiológico ao longo de toda a sua cadeia de produção.

O presente projeto tem como **principal objetivo** a criação de produtos, baseados em leveduras, com ação antagonista contra agentes fitopatogénicos na vinha, de fungos contaminantes das uvas pós-colheita e de leveduras e bactérias contaminantes de mostos e vinho. Estes produtos representam soluções biológicas que idealmente poderão substituir ou pelo menos permitir a redução da utilização dos produtos químicos de controlo microbiológico na indústria vitivinícola.

**Para atingir o objetivo proposto**, será constituído um banco de leveduras ABC (Agentes de BioControlo) a partir de duas coleções de leveduras vínicas autóctones. A este banco de leveduras serão aplicados diversos critérios de seleção que permitirão o desenvolvimento de 3 portfólios de leveduras em função dos alvos a testar: ABC1 contra fungos não-biotróficos da videira; ABC2 contra fungos biotróficos e ABC3 contra agentes contaminantes pós-colheita. Cada um destes portfólios dará origem a produtos distintos.

A execução do projeto será assegurada pelo consórcio constituído pela Proenol (líder), a UTAD e a ADVID, que aliam conhecimentos técnico-científicos fortes e complementares que serão decisivos para o sucesso do presente projeto; bem como pela colaboração da Sogrape como parceiro, que estará diretamente envolvida na avaliação dos resultados alcançados com os protótipos obtidos.

**Deste projeto resultarão** novos produtos inovadores e valorizadores da biodiversidade natural que vão ao encontro das necessidades e expectativas da indústria vitivinícola, que requiere alternativas mais seguras para o consumidor, mais amigas do ambiente, garantindo simultaneamente o rendimento e qualidade dos vinhos e uvas de mesa produzidos.