

NOTA DE PRENSA

## **ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER y TECNOVID-OLEOTEC 2025 tienen ya sus ganadores al Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas**

- El Jurado del reconocido Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas del certamen ya ha fallado a sus ganadores.
- Todavía pueden presentarse candidaturas hasta el 10 de diciembre para los numerosos reconocimientos a la excelencia que otorgan ENOMAQ, OLEOMAQ y E-BEER.

*Zaragoza, 10 de diciembre de 2024.* El Jurado del Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas de ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER y TECNOVID-OLEOTEC se reunió el pasado **viernes 28 de noviembre** en las instalaciones de Feria de Zaragoza para **deliberar y designar a los ganadores** en cada categoría para la edición de 2025. El Jurado está presidido por Don Ernesto Franco Aladrén y conformado por Don Juan Cacho Palomar, Don Luis Sanz Tejedor, Don Juan Sagarna García, Don José Luis Chueca Sancho y Don Pedro Arnal Atares, que actúa a su vez como Secretario.

**Ateniéndose a las bases de la convocatoria**, que establecen entregar la denominación de innovación o mejora a aquellos productos o **servicios que destacan por su aportación tecnológica**, innovación y resultado, el jurado hizo constar el acuerdo de otorgar la **Innovación Tecnológica de ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER 2025** a:

- **Biosystems Biotech Spain** (Barcelona, España), por su **“Sistema completo de detección de alérgenos en vino y subproductos”** que consiste en una metodología sencilla en el uso de nanopartículas para la detección de alérgenos en vinos y subproductos.
- **Cork Supply España, S.L** (La Rioja, España), por **“Legacy”** con el que se usan imágenes electromagnéticas que combinadas con IA miden la tasa de transmisión de oxígeno de cada tapón y consecuentemente su clasificación.

- **Fermentis – Division of Fermentis – Division of S.I. Lesafre** (Marcq en Baroeul – Francia), por **“SpringFix™ Mousy - yeast derivatives”**, una solución técnica y sencilla para eliminar total o parcialmente el sabor a ratón.
- **L.A.S.I., S.R.L.** (Meolo, Italia), por su **“Tanque isobárico rotativo”** al que han incorporado un nuevo sistema de vinificación de espumosos a los dos clásicos.
- **Tonnelelerie J.M. Gonçalves** (Palacoulo, Portugal) por **“Onyx System, Aqua System y Onyx Fusion”**, con el que han incorporado un sistema alternativo de tostado de barricas a los tradicionales.
- **Parsec, S.R.L.** (Siesto Fiorentino, Italia) por **“ADC ML”** con su innovador sistema de seguimiento in-situ de la degradación maloláctica.
- **Amorim Cork, S.A.** (Santa María de Lamas, Portugal) por **“Bee W®”**, con su revestimiento de tapones de corcho mediante polímeros de origen natural.

El jurado también determinó como ganador de la **Innovación Tecnológica de TECNOVID-OLEOTEC 2025** a **New Holland** (Madrid, España) por **“SmartSteer y CustomSteer en vendimiadoras New Holland Braud”**, un sistema de gestión del guiado de la vendimiadora que facilita las maniobras y que es independiente de la señal del GPS.

En cuanto a las **Mejoras Tecnológicas de ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER 2025**, el Jurado determinó a los siguientes ganadores:

- **ANTON PAAR SPAIN, S.L.U.** (Madrid, España) por su **“Monitor de Fermentación”** con fácil instalación y manejo del sistema de monitorización del proceso de fermentación de cerveza.
- **EKINSA** (EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES, S.A., Castejón, España) por **“Lavabarricas Innovac”**, un equipo portátil que facilita la ergonomía del trabajo para el operario.
- **FIXEDTOP** (Soluciones en Plástico el Ventorrillo SL, Ibi, España) por **“Hands-Free Tap”**, un dispositivo que facilita el manejo y con ello la dispensación del producto.

- **HTS ENOLOGIA** (HTS Enologia di Luigi Scavone, Marsala, Italia) por **“Avaferm® Spark”**, un dispositivo que controla y monitoriza la segunda fermentación en grandes envases.
- **PLÁSTICOS VICENT - SMURFIT WESTROCK** (Ibi, España) por **“Vitop Uno”** que aporta garantía de que el producto no ha sido manipulado.
- **RIVERCAP, S.A.** (Lapuebla de Labarca, España) por **“Symbiosis”** con su aportación a la sostenibilidad con la sustitución del material plástico por papel.
- **SIPREM INTERNATIONAL SPA** (Pesaro, Italia) por **“Carbon Dioxide Recycling”**, un sistema diseñado y adaptado al trabajo con gas inerte.
- **PARSEC, S.R.L.** (Sesto Fiorentino, Italia) por **“EVO2FERM”**, que controla y monitoriza la fermentación.

También designó a los ganadores en la categoría de **Mejoras Tecnológicas de TECNOVID-OLEOTEC 2025**, que son:

- **Mollificio Bortolussi SRL** (Fiume Veneto, Italia) por **“PINNE for vineyard posts INFINITY”**, que pone en valor un sistema sencillo y eficaz para evitar la torsión en los postes cabeceros y aumentar la estabilidad sin necesidad de tensores.
- **RINIERI SRL** (Forli, Italia) por **“MEGLIO fertilizer spreader”**, que independiza con las dos toberas ambos lados del abonado, facilitando la aplicación localizada del abono por hileras.

La **entrega de los premios** se llevará a cabo el próximo **11 de febrero de 2025** en el **Auditorio de Feria de Zaragoza** durante el desarrollo de la 24ª edición del certamen. Los premiados contarán, además de con su reconocimiento, con diversas acciones y de promoción y visibilidad por parte de ENOMAQ 2025.

ENOMAQ también cuenta con los premios **Excelencia ENOMAQ 2025**, **Excelencia OLEOMAQ 2025**, **Excelencia E-BEER 2025** y el **Premio Enólogo**, **Premio Excelencia Almazara y Maestro Cerveceros** a los que todavía pueden **presentarse candidaturas hasta el 10 de diciembre** a través de la **web oficial del certamen**. Los premios se fallarán el 17 de diciembre y los resultados se harán públicos el 9 de enero de 2025.

Para más información:

Laura González ([lgonzalez@feriazaragoza.es](mailto:lgonzalez@feriazaragoza.es))

Tfno. 689.12.75.77