



PUBLICIDAD

La viguesa SC Robotics controla en tiempo real la evaporación del vino en barricas



Redacción

04·06·21 | 03:01

La viguesa SC Robotics, la bodega Viña Costeira y la empresa Nigal celebraron ayer en Ribadavia el lanzamiento del proyecto Libatio, galardonado con 120.000 euros por la UE, para controlar la evaporación del vino en las barricas mediante el uso de monitorización remota e inteligencia artificial.

Este sistema inteligente permitirá a la bodega ourensana mejorar la calidad del vino y ahorrar unos 150.000 euros en los primeros 5 años. Y al sector vitivinícola gallego le supondría evitar unas pérdidas que alcanzan los 1,5 millones de euros. La empresa viguesa SC Robotics, fundada en 2019 pero que ya tiene experiencia con importantes firmas de Galicia, España e incluso extranjeras, se ocupará de los dispositivos autónomos de teledetección que irán acoplados a los barriles de madera y que controlarán los parámetros que afectan a la evaporación.

Por su parte, los expertos de Nigal, empresa de Ribadeo, desarrollarán los algoritmos de inteligencia artificial capaces de procesar estos datos. Además se creará una plataforma y una aplicación móvil de fácil uso para ayudar a los enólogos.

La intención del consorcio es explorar otras áreas de España y Europa, o incluso otros sectores que se puedan beneficiar de esta tecnología.