

## La Planta Piloto de la FCAI ahora filtra y fracciona vino



Días atrás nuestro diario daba cuenta del trabajo de la Planta Piloto de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la UNCuyo, la cual había logrado perfeccionar su sistema para mejorar la producción de alcohol en gel y también elaborar alcohol etílico al 70%, productos que son donados a diferentes entidades e instituciones públicas de la provincia.

En este sentido, el espacio ha presentado una novedad, ya que en las últimas horas pudieron elaborar vino, gracias a un trabajo conjunto con la escuela Antonio Di Benedetto de Rama Caída.

Desde la FCAI explicaron que “la Planta Piloto continúa el proceso de mejora en sus instalaciones y equipamiento para la elaboración de diferentes productos químicos y alimenticios”.

La nueva Planta Polifuncional demostró su capacidad hace unos días atrás. “La instalación permitió el filtrado final y fraccionamiento de un poco más de 500 litros de vino Malbec elaborado en el año 2020 en conjunto con la escuela técnica 4-043 Antonio Di Benedetto de Rama Caída”.

“La uva, de excelente calidad, fue cultivada en la finca que posee la escuela Di Benedetto en el distrito de Rama Caída y el vino fue elaborado en la Bodega de nuestra Planta Piloto en el mes de marzo del 2020. Durante todo el pasado año se realizó el seguimiento y los cuidados necesarios para finalmente ser filtrado y fraccionado por un grupo reducido de alumnos y docentes, asistidos por personal técnico de apoyo académico, respetando el protocolo Covid vigente en nuestra Facultad”, indicaron desde la facultad.

