

**11 – 13 FEB 2025 – Zaragoza (España)**

En Zaragoza, siendo las 14:00 horas del 28 de noviembre de 2024, y en las instalaciones de Feria de Zaragoza, se reúne el Jurado que ha de juzgar el Concurso de Mejoras e Innovaciones Tecnológicas convocado por ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER 2025, presidido por Don Ernesto Franco Aladrén y formado por los señores Don Juan Cacho Palomar, Don Luis Sanz Tejedor, Don Juan Sagarna García, Don José Luis Chueca Sancho y Don Pedro Arnal Atares, que actúa como Secretario.

Ateniéndose a las bases de la convocatoria, que establecen entregar la denominación de mejora o innovación a aquellos productos o servicios que destacan por su aportación tecnológica, innovación y resultado en cuanto a las necesidades del mercado, hacen constar el acuerdo de:

*In Zaragoza, being the 14:00 hours of November 28, 2024, and in the facilities of Feria de Zaragoza, meets the Jury that is to judge the Competition of Improvements and Technological Innovations convened by ENOMAQ-OLEOMAQ-EBEER 2025, chaired by Mr. Ernesto Franco Aladrén and formed by Mr. Juan Cacho Palomar, Mr. Luis Sanz Tejedor, Mr. Juan Sagarna García, Mr. José Luis Chueca Sancho and Mr. Pedro Arnal Atares, who proceed as Secretary.*

*Considering the basis of the call, which establishes to deliver the denomination of improvement or innovation to those products or services that stand out for their technological contribution, innovation and result in terms of market needs, record the agreement of:*



Entregar la denominación de: **INNOVACIÓN TECNOLÓGICA** a:

*Give the denomination of TECHNOLOGICAL INNOVATION to:*



**BioSystems**

**BIOSYSTEMS BIOTECH SPAIN**

Barcelona – España / Spain



“Sistema completo de detección de alérgenos en vino y subproductos”  
“Complete system for detecting allergens in wine and by-products”

Por su metodología sencilla en el uso de nanopartículas para la detección de alérgenos en vinos y subproductos.

*For its simple methodology in the use of nanoparticles for the detection of allergens in wines and by-products.*



**Cork Supply**

**CORK SUPPLY ESPAÑA, S.L.**

La Rioja – España / Spain



“Legacy”  
“Legacy”

Por el uso de imágenes electromagnéticas que combinadas con IA miden la tasa de transmisión de oxígeno de cada tapón y consecuentemente su clasificación.

*By the use of electromagnetic images that combined with AI measure the oxygen transmission rate of each cap and consequently its classification.*



**FERMENTIS - DIVISION OF S.I. LESAFFRE**

Marcq en Baroeul – Francia / France



“SpringFixTM Mousy - yeast derivatives”

“SpringFixTM Mousy - yeast derivatives”

Solución técnica y sencilla para eliminar total o parcialmente el sabor a ratón.

*Technical and simple solution to totally or partially eliminate the taste of mouse.*



**L.A.S.I., S.R.L.**

Meolo (VE) – Italia / Italy



“Tanque isobárico rotativo”

“Rotary isobaric tank”

Por la incorporación de un nuevo sistema de vinificación de espumosos a los dos clásicos.

*For the incorporation of a new sparkling wine system to the two classics.*



### **TONNELLERIE J.M. GONÇALVES**

Palacoulo – Portugal / *Portugal*



**“Onyx System, Aqua System y Onyx Fusion”**  
**“Onyx System, Aqua System and Onyx Fusion”**

Por la incorporación de un sistema alternativo de tostado de barricas a los tradicionales.

*For the incorporation of an alternative system of roasting barrels to the traditional ones.*



### **PARSEC, S.R.L.**

Siesto Fiorentino – Italia / *Italy*



**“ADC ML”**  
**“ADC ML”**

Por su innovador sistema de seguimiento *in-situ* de la degradación maloláctica.

*For its innovative in-situ monitoring of malolactic degradation.*



“Bee W®”  
“Bee W®”

## AMORIM CORK

**AMORIM CORK, S.A.**

Santa María de Lamas – Portugal / *Portugal*



Por el revestimiento de tapones de corcho mediante polímeros de origen natural.

*For the coating of cork stoppers with polymers of natural origin.*



Y, entregar la denominación de **MEJORA TECNOLÓGICA** a:

And, give the denomination of **TECHNOLOGICAL IMPROVEMENT** to:



**ANTON PAAR SPAIN, S.L.U.**

Madrid – España / *Spain*



“Monitor de Fermentación”  
“Fermentation Monitor”

Por la fácil instalación y manejo del sistema de monitorización del proceso de fermentación de cerveza.

*For the easy installation and operation of the monitoring system of the beer fermentation process.*



 **EKINSA**

**EKINSA**  
(EQUIPAMIENTOS INDUSTRIALES, S.A.)

Castejón (Navarra) – España / Spain



“Lavabarricas Innovac”  
“Innovac Barrel Washer”

Equipo portátil que facilita la ergonomía del trabajo para el operario.

*Portable equipment that facilitates work ergonomics for the operator.*



 **Fixed Top**

**FIXEDTOP**  
(SOLUCIONES EN PLÁSTICO EL VENTORRILLO SL)

Ibi – España / Spain



“Hands-Free Tap”  
“Hands-Free Tap”

Dispositivo que facilita el manejo y con ello la dispensación del producto.

*Device that facilitates handling and thus dispensing of the product.*



**HTS ENOLOGIA**

(HTS ENOLOGIA DI LUIGI SCAVONE)

Marsala – Italia / Italy



“Avaferm® Spark”  
“Avaferm® Spark”

Dispositivo que controla y monitoriza la segunda fermentación en grandes envases.

*Device that controls and monitors the second fermentation in large containers.*



Smurfit Kappa

**PLÁSTICOS VICENT - SMURFIT WESTROCK**

Ibi – España / Spain



“Vitop Uno”  
“Vitop One”

Aporta garantía de que el producto no ha sido manipulado.

*Provides assurance that the product has not been manipulated.*



**RIVERCAP**

**RIVERCAP, S.A.**

Lapuebla de Labarca – España / Spain



“Symbiosis”  
“Symbiosis”

Por su aportación a la sostenibilidad con la sustitución del material plástico por papel.

*For its contribution to sustainability with the substitution of plastic material for paper.*



**SIPREM INTERNATIONAL**   
MADE IN ITALY

**SIPREM INTERNATIONAL SPA**

Pesaro – Italia / Italy



“Carbon Dioxide Recycling”  
“Carbon Dioxide Recycling”

Sistema diseñado y adaptado al trabajo con gas inerte.

*System designed and adapted to work with inert gas.*



**PARSEC, S.R.L.**

Siesto Fiorentino – Italia / Italy



“EVO2FERM”

“EVO2FERM”

Controla y monitoriza la fermentación.

*Controls and monitors fermentation.*