



OPTIMIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LEVADURAS Y BACTERIAS DE INTERÉS ENOLÓGICO

El proyecto tiene como objetivo efectuar un estudio de nuevas aplicaciones de levaduras en enología buscando mínima producción de aminor biógenas, estudios de viabilidad de inoculación de bacterias lácticas, control digital de la fermentación, preparación de carbón activado para su uso en la industria enológica, escalado industrial de *Oenococcus oeni*, caracterización genotípica de levaduras vínicas, uso combinado de microoxigenación y taninos o chips de roble en el color y contenido polifenólico de vinos de Monastrell y una caracterización de actividades enzimáticas y polifenólicas en la elaboración de vinos.

Este proyecto cuenta con el apoyo financiero de la Unión Europea a través de los fondos FEDER y del CDTI (60% UE Co-financiación).

FICHA TÉCNICA:

Referencia del proyecto: IDI-20070728

Convocatoria: Proyecto de Investigación y Desarrollo (PID).

Título del proyecto: "Optimización de la aplicación de levaduras y bacterias de interés enológico."

Acrónimo:

Beneficiarios: Agrovin S.A.

Entidades Colaboradoras: Instituto de Fermentaciones Industriales, C.S.I.C, Universidad de Murcia, Universidad de Valencia.

Presupuesto: 603.619,00 euros

Financiación: 362.171,40 euros

Duración: 01/10/2006-31/12/2008