

06/L095

Selección de levaduras enológicas ecotípicas de la región San Rafael. Desarrollo de un cultivo iniciador para vinificación. *Selection of ecotypic enological yeast from San Rafael region. Development of a starter for winemaking.*

Director: MOLINA, María Gracia

Correo Electrónico: mgmolina@infovia.com.ar

Co-Director: CABEZA, María Silvina

Integrantes: MORATA, Vilma Inés; EVANGELISTA, Sara Mabel; CARRION, Raúl Orlando; MARTIN, María Carolina; MERIN, María Gabriela.

Resumen Técnico: *El estudio, caracterización y selección de las levaduras naturales ecotípicas responsables del proceso de vinificación de la región San Rafael (Mza.), es de suma importancia debido a la necesidad de asegurar la fermentación alcohólica así como la tipicidad de los vinos obtenidos en nuestra región. Este trabajo culminará con el desarrollo de un cultivo iniciador para ese propósito. Inicialmente, se realizará un aislamiento microbiológico a partir de las fuentes naturales más ricas en los microorganismos de interés, etapa que comenzará con un muestreo de uvas y mostos de la Región San Rafael que sea representativo de todas las sub-regiones. Las áreas muestreadas se definirán mediante los índices climáticos de Huglin (IH) y de frío nocturno (IF). Seguidamente, se aislarán las levaduras de interés. Éstas se seleccionarán luego por sus propiedades enológicas. Se identificarán para su seguimiento posterior, para lo cual se implementarán una técnica de biología molecular muy utilizada para este propósito, como es RFLP (Restriction fragment length polymorphisms). Las mejores levaduras se emplearán en la fermentación de mostos, haciendo un seguimiento de las cepas inoculadas. Al finalizar la fermentación, se hará una evaluación del vino obtenido, comparándolo con el elaborado con cepas comerciales y aquel no inoculado (fermentación espontánea).*

Summary: *The study, characterization and selection of autochthonous natural yeast responsible of the winemaking process of San Rafael (Mza.) region have great connotation due to the need of assure the alcoholic fermentation as well as the tipicity of the obtained wines of our region. This work will end with the development of a starter for this purpose. Initially, the microbiological isolation will be done from the richest natural fonts of the interesting microorganisms, stage that will start with a representative sampling of grapes and musts from San Rafael region. The sampled areas will be defined by means of the Hunglin climatic indexes (IH) and nocturne cold (IF). Next, the searched yeasts will be isolated. They will be selected then by their enological properties. They will be identified for their subsequent monitoring, though implementing a very used molecular biology technique, as is RFLP (Restriction fragment length polymorphisms). The best yeast will be used to ferment musts, carrying out a monitoring of the inoculated strains. In the end of the fermentation, the obtained wine will be evaluated, comparing this one with the elaborated with commercial strains and the spontaneous fermentation.*