



06/L107

***BIODIVERSIDAD Y DINÁMICA DE LEVADURAS VÍNICAS AUTÓCTONAS
DEL SUR DE MENDOZA***

***BIODIVERSITY AND DYNAMICS OF AUTOCHTHONOUS WINE YEASTS
FROM SOUTHERN MENDOZA***

Director: CABEZA, María Silvina

Email: mscabeza@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MORATA DE AMBROSINI, Vilma Inés

Integrantes: CARRIÓN, Raúl Orlando – EVANGELISTA, Sara Mabel -

Resumen: *Argentina es el 5° productor mundial de vino (14.800.000 hL) y es el 7° exportador en volumen en el año 2008. La mayor competencia en los mercados vitícolas promueve procesos de diferenciación de productos y el mantenimiento de la calidad de los productos existentes, ya sea mediante introducción de nuevas variedades de uva, o por mejoras y adaptaciones en los procesos fermentación de la uva, sin las cuales no sería viable económicamente. Los problemas críticos de los productores vitivinícolas son sostener la calidad de una cosecha a otra, reducir los tiempos de fermentación y controlar la aparición de microorganismos contaminantes. Las levaduras son los microorganismos más importantes de la vinificación, por su influencia sobre la velocidad de fermentación, el flavor y otras características del vino. Las uvas son la fuente primaria de las levaduras para la producción de vino. La microflora de levaduras de la uva puede ser benéfica o perjudicial para la calidad de los vinos. El objetivo del presente estudio es acercarlos a los bodegueros un starter con levaduras seleccionadas de la región San Rafael (Mza.), que les permita producir vinos con alta calidad y atributos representativos. Durante el desarrollo del proyecto se continuará con el aislamiento microbiológico a partir de las fuentes naturales más ricas en los microorganismos de interés (muestreo de uvas y mostos de la Región San Rafael que sea representativo de todas las sub-regiones). Se implementarán técnicas de biología molecular muy utilizadas para identificar levaduras (*Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*), como es RFLP (Análisis de Restricción de Polimorfismo de Fragmentos). Las levaduras aisladas serán seleccionarán por sus propiedades enológicas, mediante microvinificaciones. Éstas serán evaluadas sensorialmente, siempre teniendo como patrón las mejores cepas comerciales.*