



06/L131

**MICROORGANISMOS DEL ECOSISTEMA UVA-MOSTO-VINO CON
POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO. BIOCONTROL Y ENZIMAS LIBERADORAS
DE COMPUESTOS CON ACTIVIDAD BIOLÓGICA**

**MICROORGANISMS WITH BIOTECHNOLOGICAL POTENTIAL FROM THE
GRAPE-MUST-WINE ECOSYSTEM. BIOCONTROL AND ENZYMES CAPABLE
OF RELEASING BIOLOGICALLY ACTIVE COMPOUNDS**

Director: MORATA DE AMBROSINI, Vilma Inés

Email: vmorata@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MARTÍN, María Carolina

Integrantes: María Gabriela MERÍN, Raúl Orlando CARRIÓN, Diana Délica MARGARA, Luciana Paola PRENDES, Marianela BIGNERT

Resumen: *El proceso de vinificación, que es la conversión de mosto a vino, se produce por la acción de gran número de microorganismos entre las que se cuentan levaduras, organismos tipo levadura, hongos y bacterias. Entre estos microorganismos tienen lugar interacciones de distinta naturaleza, en cierto caso positivas y otras negativas. Estos modos de interrelación se dan a causa de sustancias producidas por los mismos microorganismos que favorecen o inhiben a otros, y de la habilidad de utilizar diferentes nutrientes de acuerdo a sus características metabólicas. En base al conocimiento de estas interacciones se podría apelar al uso de organismos capaces de controlar el desarrollo de especies indeseables y de deterioro, como levaduras y hongos indeseables causantes de defectos.*

En el proyecto anterior se ha llevado a cabo un estudio de la flora fúngica del ecosistema vitícola de la región sur de Mendoza, identificando en ella al hongo de mayor incidencia. En el presente proyecto se caracterizará a este hongo, estudiando su patogenicidad y la producción de micotoxinas. Además se enfrentarán estos organismos en placa y en co-cultivos, con el objeto de seleccionar e identificar levaduras del mismo ecosistema con capacidad de biocontrolar a los hongos de deterioro en uvas para vinificación. Se continuará luego con la caracterización del biocontrol, identificando los mecanismos involucrados.

Por otra parte, se continuarán los estudios de los preparados enzimáticos desarrollados en proyectos anteriores. Particularmente se tratará de discriminar las actividades enzimáticas que componen los preparados pectinolíticos mediante protocolos de separación y, además se estudiarán los pigmentos y los compuestos con actividad biológica liberados en el vino por acción de estas enzimas aplicadas en el proceso de elaboración.