

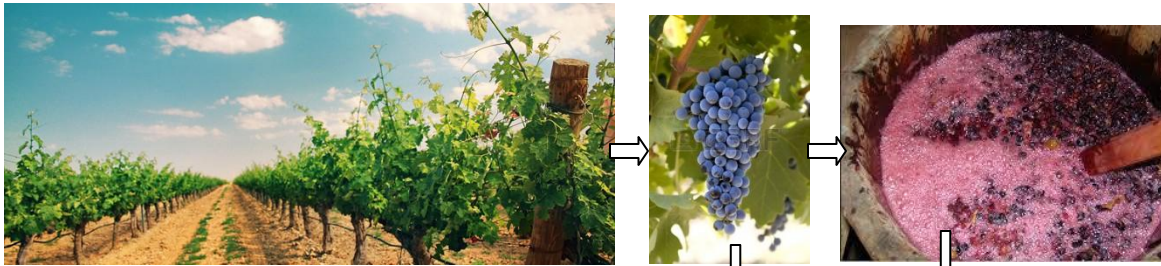
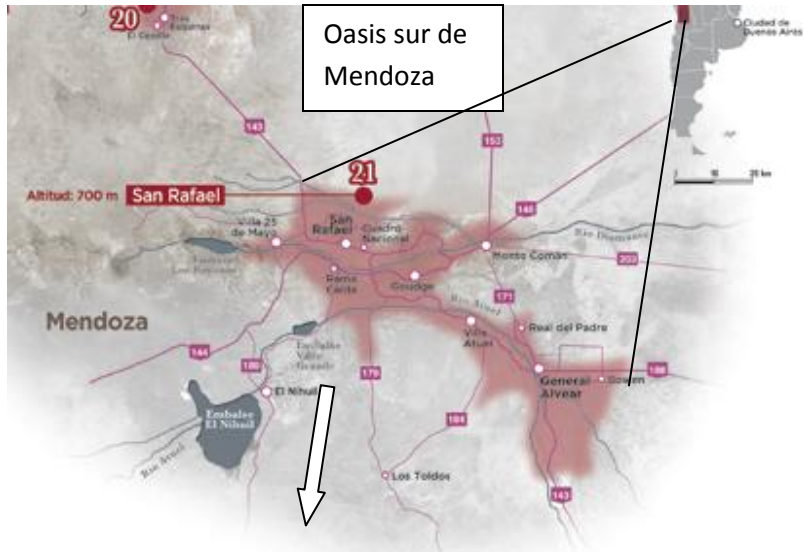
Proyecto presentado a COVIAR- Convocatoria 2015:

Microbiota levaduriforme autóctona involucrada en el proceso de vinificación y su relación con el desarrollo de atributos sensoriales.

Resumen

La provincia de Mendoza es la principal productora de uvas para vinificar, concentrando 163.000 ha de viñedos, que representan el 72% de la superficie implantada del país. En la región donde se realizará este estudio, Oasis Sur de Mendoza, presenta condiciones especiales para la producción de vinos de calidad, además la vitivinicultura es la principal actividad económica, y los vinos de la región son muy valorados tanto en el mercado interno como externo.

La microbiota levaduriforme natural, que se encuentra sobre la superficie de uva y que se incorpora al mosto en la molienda, es la responsable de la conversión de mosto de uva a vino. Se puede afirmar que sin levaduras del género *Saccharomyces* es imposible obtener vinos de calidad. Además existen otros géneros de levaduras que van a hacer diferentes aportes al medio contribuyendo a la obtención del producto final. No podemos dejar de mencionar la posibilidad de que desarrollen hongos, levaduras o bacterias que pueden aportar compuestos indeseables de aroma y sabor que frustren la obtención de un vino de calidad. En base a estas premisas podemos decir lo importante que resulta el estudio de la microbiota levaduriforme y la potencialidad biotecnológica que brinda su caracterización y manejo. Es por esto que, en el presente proyecto, nos proponemos estudiar la microbiota levaduriforme natural de superficie de uva y del proceso de vinificación de la región vitivinícola del sur de Mendoza. Además de esto, en las cepas identificadas caracterizar los aportes tanto positivos como negativos que ejercen las cepas de esta microbiota en las cualidades del producto final. En el estudio completo de la microbiota se estudiará el desbalance de la biota ligada a la presencia de defectos de aroma y sabor, identificando los organismos productores de dichos defectos. Finalmente, del banco de cepas logradas se seleccionarán levaduras para integrar cultivos iniciadores que den lugar a la mejor expresión de los vinos de calidad y que incluyan microorganismos con capacidad de biocontrol de microorganismos de deterioro.



Laboratorio de biotecnología

Banco de cepas

Cepas para

- Inicio de fermentación
- Biocontrol

Project presented to COVIAR- Call 2015:

Yeast-indigenous microbiota involved in the winemaking process and its relationship to the development of sensory attributes.

Summary

The Mendoza province is the largest producer of grapes for wine, concentrating 163,000 ha of vineyards, which represent 72% of the planted area in the country. In the region where this study will take place, Oasis Southern Mendoza, it presents special conditions for producing quality wines, plus wine production is the main economic activity, and the wines are highly valued in both the internal and external market .

Microbiota of yeast, naturally found on the surface of grape and incorporated the must, is responsible for the conversion of grapes to wine. It can be stated that no *Saccharomyces* yeasts is impossible to obtain quality wines. There are also other kinds of yeast that will make different contributions to the environment contributing to obtain the final product. We can not fail to mention the possibility of developing fungi, yeasts or bacteria that can bring undesirable flavour compounds that may interfere in obtaining quality wines. Based on these premises we can say how important the study of yeast-microbiota and biotechnology potentialities are offered by its characterization and management. That is why, in this project, we propose to study the microbiota naturally yeast-surface grape and the winemaking process of the wine region of southern Mendoza. Besides, in the identified strains we suggest the characterization of both positive and negative contributions exerted by the strains of this microbiota in the qualities of the final product. In the complete study of the microbiota imbalance of biota linked to the presence of aroma and flavor defects will be studied to identify the defects producing organisms. Finally, the bank yeast strains achieved will be selected to integrate starter cultures that lead to the best expression of the quality wines and include microorganisms with biocontrol capacity of spoilage microorganisms.