



**APTITUDES BIOTECNOLÓGICAS DE LEVADURAS DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DEL OASIS SUR DE
MENDOZA. OPTIMIZACIÓN DE SU USO COMO HERRAMIENTAS PARA VINIFICACIÓN.**

Código: 06/80020240400088UN

Resolución N°: 1819/2025

Fecha de Inicio: 01/05/2025

Fecha de finalización: 30/04/2027

Director: MERÍN, María Gabriela

E-mail: mgmerin@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MARTÍN, María Carolina

Integrantes: PRENDES, Luciana; SEVILLANO, M. Eugenia; BARUFALDI, M. José, MORALES, Carina L.; GIANNONI, Lucía C.; CARRAZCO SUJI, Katherina M.; CARRIÓN, Raúl O.; ANDRADE, Melanie A.; VEGA, Gustavo A.; GARAU, Juliana; MORATA DE AMBROSINI, Vilma I.; NINAGO, Mario D.

Resumen:

La región vitivinícola del Oasis Sur de Mendoza juega un rol crucial en las economías regionales de Argentina. En el contexto de cambio climático y demanda de productos sostenibles, mejorar la calidad del vino y fomentar su tipicidad son los principales desafíos actuales. La fermentación del vino es un proceso llevado a cabo por microorganismos presentes en el viñedo, entre los que se destaca *Saccharomyces cerevisiae*. Aunque algunas levaduras no-*Saccharomyces* pueden causar deterioro, también pueden aportar valor para conseguir vinos de calidad. Las levaduras nativas pueden presentar capacidad de biocontrol frente a organismos causantes de deterioro, con la consiguiente reducción de conservantes químicos, y producir enzimas que mejoran la calidad del vino. Por otra parte, el uso de cepas comerciales ha reducido la biodiversidad microbiana, estandarizando los estilos de vino y afectando la tipicidad regional. Emplear levaduras fermentativas nativas del terroir podría mejorar la identidad de los vinos y proteger la biodiversidad microbiana de la región. Esta propuesta busca optimizar el uso de levaduras nativas del Oasis Sur de Mendoza como herramientas en vinificación para mejorar la calidad y sostenibilidad del vino, y promover la tipicidad regional. Al finalizar el proyecto, se contará con al menos una publicación en revistas internacionales con referato en la temática y con un producto/desarrollo (levaduras nativas) a adoptar por empresas e instituciones interesadas.

Palabras clave: BIOCONTROL, ENZIMAS ENOLÓGICAS, LEVADURAS NATIVAS