



---

**VINOS ORGÁNICOS DE CALIDAD OBTENIDOS POR FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA. INFLUENCIA DEL TERROIR EN LA MICROBIOTA**

**Código:** 06/L016-T1

**Resolución N°:** 3713/2022

**Fecha de Inicio:** 01/05/2022

**Fecha de finalización:** 30/04/2025

**Director:** CABEZA, Maria Silvina

**E-mail:** [mscabeza@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mscabeza@fcai.uncu.edu.ar)

**Codirector:** FLORES, Cecilia Adriana

**Integrantes:** SINI, Sergio A.; RICCARDO, Agostina; ARISMENDI SOSA, Andrea C.; CERVANTES, Marisa R.; MIRAS, Silvana; VILLALÓN OLIVARES, Marcela J. (Hasta: 25/08/2022); BOGADO, Gerardo A.; KONINCKX, Justine; ÁLVAREZ, Bruno T.; GONZÁLEZ, Verónica N.; CHERNIKOFF, Raúl E.; POSSA, Heber N.; ALONSO, Nestor; SANTIBAÑEZ, María Eugenia (Desde 01/05/2022), D'ANNA, Natalia (Hasta: 01/05/2022);

**Resumen:**

Este proyecto propone estudiar y comparar la microbiota presente en uvas orgánicas de 2 zonas vitivinícolas de Argentina (Zona Sur - Mendoza y Patagonia), y su posterior vinificación espontánea. Se aislarán las levaduras presentes en todo el procesamiento, a fin de estudiar y seleccionar aquellas que tengan buenas características enológicas – buena cinética de fermentación, ausencia de defectos, aporte de aromas agradables, fermentación completa de azúcares, entre otras. Por otra parte, se analizarán los vinos orgánicos resultantes, en relación a su composición y evolución.

**Palabras clave:** VINOS ORGÁNICOS DE CALIDAD– FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA– MICROBIOTA.