



LEVADURAS NATIVAS ANTAGONISTAS EN UVA PARA VINIFICAR: MECANISMOS Y APLICACIONES EN VINIFICACIÓN.

Código: 80020240100318UN

Resolución N°: 1651/2025

Fecha de Inicio: 01/05/2025

Fecha de finalización: 30/04/2027

Director: PRENDES, Luciana

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

Codirector: VEGA, Gustavo Alberto

Integrantes: MARTÍN, M. Carolina.; MORATA DE AMBROSINI, Vilma I.; NINAGO, Mario D.; SEVILLANO, M. Eugenia.; MERÍN, M. Gabriela.; GARAU, Juliana; BARBERÁ, Soledad; GIANNONI, Lucia C.; MORALES, Carina L.

Resumen:

Argentina se encuentra en el 8vo puesto entre los países productores de vino a nivel mundial y la región vitivinícola del oasis sur de Mendoza reviste una notable importancia desde el punto de vista federal y estratégico. En un contexto cada vez más comprometido con la salud y el medio ambiente que exige la búsqueda de soluciones eco-amigables, se obtuvieron levaduras epífitas de uvas Malbec de la región vitivinícola del oasis sur de Mendoza con capacidad antagonista frente a *Alternaria*, género fúngico mayoritario y productor de micotoxinas en uva para vinificar. No obstante, el éxito de un controlador biológico, caracterizado por la complejidad de las interacciones entre patógenos, hospedadores y antagonistas en un ambiente determinado, depende de un mayor conocimiento, en particular, de los mecanismos involucrados en el antagonismo microbiano. Asimismo, resulta indispensable que las levaduras antagonistas aplicadas en uva para vinificar sean compatibles con el proceso de vinificación a posteriori, es decir, que no influyan en la fermentación ni tengan efectos negativos sobre la calidad del vino, pero además podrían otorgar características deseadas o distintivas a los vinos, alentando su aplicación en vinificación. Esto último sumado a la capacidad de control biológico que presentan estas levaduras nativas, respalda otra posible aplicación en vinificación, vinculada al antagonismo durante los primeros estadios frente a levaduras de deterioro del vino provenientes de uva con podredumbre.

Palabras clave: LEVADURAS NATIVAS ANTAGONISTAS EN UVA PARA VINIFICAR, MECANISMOS DE ANTAGONISMO, APLICACIONES EN VINIFICACIÓN