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:** 30/04/2024

Director: CABEZA, Maria Silvina **E-mail:** 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.