

- [Pisos](#) |
- [Coches](#) |
- [Empleo](#) |
- [Anuncios](#) |
- [11870](#) |
- [Mujer Hoy](#)

● 1429

[Madrid](#)

- [Registrarse](#)
- [Iniciar sesión](#)



[Ir a abcdesevilla.es](#)

- [Actualidad](#)
 - [España](#)
 - [Internacional](#)
 - [Economía](#)
 - [Sociedad](#)
 - [Madrid](#)
 - [Ediciones](#)
 - [Ciencia](#)
 - [Tecnología](#)
 - [Medios](#)
 - [Familia](#)
 - [Opinión](#)
- [Opinión](#)
- [Deportes](#)
- [Cultura](#)
- [Estilo](#)
- [TV](#)
- [Multimedia](#)
- [blogs](#)
- [Salud](#)
- [Archivo](#)
- [servicios](#)

Buscador de abc

buscador

[Noticias agencias](#)

Un estudio sobre el genoma de la levadura contribuirá a mejorar el vino

04-06-2012 / 13:40 h EFE

Un grupo internacional de investigadores, dos de ellos del Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona, han analizado el genoma de la levadura *Dekkera bruxellensis* y han descubierto que juega un papel importante en la producción de vino y puede tener un impacto determinante en su sabor.

Según ha informado hoy el CRG, la descripción del mapa genético de esta levadura ofrece una herramienta útil a los productores de vino de todo el mundo, que podrán controlar el desarrollo de su sabor.

Los investigadores del Centro de Regulación Genómica Toni Gabaldón y Marina Marcet-Houben son los únicos científicos españoles que han participado en el proyecto, en colaboración con investigadores de la Universidad de Lund (Suecia).

Según informa el CRG, las levaduras son un ingrediente muy importante en la producción de varios tipos de alimentos, incluyendo el vino, y tienen un gran impacto en su sabor.

Una de estas levaduras es la *Dekkera bruxellensis*, que tiene una importante responsabilidad en la definición de cerca de la mitad de los vinos tintos.

Pero esta levadura también puede causar enormes pérdidas económicas a la industria vinícola, ya que la *Dekkera bruxellensis* puede producir un sabor fenólico que a menudo se describe como "medicinal", así como diferentes aromas desagradables, haciendo que el vino pueda ser imposible de tomar.

Ahora, este grupo internacional de investigadores ha estudiado las bases genéticas de la levadura y las propiedades de estas bases genéticas que pueden ser relevantes para la producción alimentaria.

Toni Gabaldón, jefe del laboratorio de Genómica Comparativa en el CRG y uno de los investigadores del proyecto, ha explicado que el estudio del genoma de *Dekkera* y el de la típica levadura del vino *Saccharomyces cerevisiae* "nos ayuda a comprender cuáles son las bases moleculares clave en las levaduras de producción de alcohol".

Los resultados de esta investigación se han publicado recientemente en la revista científica *International Journal of Food Microbiology*.

Noticias relacionadas

- [La alarma del caos zombi, el peligro y el castigo del pánico en Twitter](#)

Alarmas infundadas Si el mensaje de alarma es falso, la ventaja de las redes sociales está **sobre** todo en la posibilidad de responder a la demanda de información.

- [Ideas de hoy para el mañana](#)

Como buen motorista, la idea le vino a la mente mientras pilotaba y al darse cuenta «de que había un problema de luminosidad».

- [El ángel de Las Ventas](#)

Lo primero que te preguntan es si van a poder torear, como Castilla este año, que le cogió el toro un jueves y al jueves siguiente vino a la plaza con los puntos puestos".

- [El ángel de Las Ventas](#)

Lo primero que te preguntan es si van a poder torear, como Castilla este año, que le cogió el toro un jueves y al jueves siguiente vino a la plaza con los puntos puestos".

- [Putin defiende su postura sobre Siria en París y Berlín](#)

Desde hace más de un año, Rusia y China, que disponen de un derecho de veto, bloquearon cualquier acción fuerte del Consejo de seguridad de la ONU sobre el caso sirio.



Por comunidades

[Andalucía](#)

[Aragón](#)

[Baleares](#)

[Cantabria](#)

[Castilla La Mancha](#)