

Abril 2011 - AÑO VII 13 de junio de 2012

Última hora

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

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

Última actualización 10/06/2012@15:51:01 GMT+1

Recomendar

0

Tweet

0

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.

Se ha analizado el genoma de la levadura *Dekkera bruxellensis* y han descubierto que juega un papel importante en la producción de vino.

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 en la producción de vino y puede tener un impacto determinante en su sabor.

Según ha informado 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 la levadura.

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 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 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 de vino.

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 *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*.

¿Te ha parecido interesante esta noticia?  **Si (1)**  **No(0)**

Comparte esta noticia           

Comenta esta noticia

[Portada](#) | [Hemeroteca](#) | [Búsquedas](#) | [Mercado Local](#) | [Mercado Global](#) | [Editorial](#) | [Entrevistas](#) | [Opinión](#) | [Especial](#) | [Gastronomía](#) | [Distribución](#) | [Industria](#) | [Aceite](#) | [Legal y Fiscal](#) | [Marketing y Formación](#) | [Ocio y Turismo](#) | [Eventos](#) | [Restauración](#) | [Última](#) | [Industria Auxiliar](#) | [Notas de Empresas](#) | [Prensa](#) | [Ránkings intrasectoriales](#) | [Desayunos-debate](#) | [Estudios monográficos](#) | [Premios Empresariales MVD](#) | [Anuario Económico del Vino](#) | [ENI](#) | [Premios Empresariales](#) | [ENGLISH EDITIONS](#) | [ESPECIALES EN CHINO](#) | [\[RSS - XML \]](#)

Edita: Mercados del Vino y la Distribución S.L.

Avenida de América 10 - Bajo A

28028 Madrid

Tfno.- 91 129 90 60 y Fax: 91 115 77 37 [Contacto](#)

 