

Identificación y caracterización de levaduras vínicas, un mundo por descubrir

Dr. Jose Ignacio Ibeas Corcelles. Area de Genética. Universidad Pablo de Olvide

La elaboración de vinos finos consta de dos fases fundamentales, la fermentación y la maduración biológica. Durante la fase de fermentación, *Sacharomyces cerevisiae* es el principal responsable de la transformación del azúcar en alcohol. En la fase de maduración, son también levaduras de la especie *Sacharomyces cerevisiae*, pero un subgrupo muy especial con capacidad de formar un biofilm en la superficie del vino que, soportando elevadas concentraciones de alcohol, confieren al vino fino sus característicos aromas y sabores. Estas levaduras se conocen como levaduras de flor. Tras identificar y cuantificar mediante técnicas moleculares las poblaciones de levaduras presentes durante la elaboración de vinos fino en cinco bodegas de la D.O. Montilla Moriles hemos caracterizado su papel en la maduración del vino y seleccionado aquellas con las características más destacadas para la elaboración de estos caldos.