

NUESTROS COLABORADORES

País	Institución	Área de Investigación
ITALIA	CNR	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización técnica de preparados enzimáticos • Ensayos de agentes de filtrantes para el aceite de oliva virgen extra
	Universidad de los Estudios de Bari Aldo Moro	<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnología enológica
	Universidad Federico II (Nápoles)	<ul style="list-style-type: none"> • Derivados de madera
	Escuela Agraria-GESAAF (Universidad de los Estudios de Florencia)	<ul style="list-style-type: none"> • Afinado sobre lías con adición de enzimas (<i>eleavage sur lies</i>)
	Universidad de los Estudios de Torino	<ul style="list-style-type: none"> • Microoxigenación y experimentación en enzimas para fijar el color • Caracterización taninos • Compuestos polifenólicos: extracción y estabilización • Extracciones de los componentes aromáticos de la madera • Estudio de los preparados enzimáticos para la extracción polifenólica
	Universidad de los Estudios Verona	<ul style="list-style-type: none"> • Interacción de levaduras y bacterias
	Parque Científico y Tecnológico de Sicilia (Caltanissetta)	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de Levaduras
	Universidad de Módena y Reggio Emilia (UNIMORE)	<ul style="list-style-type: none"> • Selección natural de las levaduras e hibridación
	Universidad Católica del Sacro Cuore (Piacenza)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lactobacillus plantarum</i>
	Universidad de los Estudios de Florencia	<ul style="list-style-type: none"> • Cepas non-<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Universidad de la Basilicata	<ul style="list-style-type: none"> • Multiplicación de la biomasa 	
FRANCIA	INRA Versailles-Grignon	<ul style="list-style-type: none"> • Hibridación, ceponio y control molecular en levaduras
	ENSBANA (Agrosup Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> • Producción de glucanasas y de pectinasas
	INRA (Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de nuevas actividades enzimáticas
	Bureau national interprofessionnel du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> • Levaduras para la fermentación del Coñac
	Centro du Rosé	<ul style="list-style-type: none"> • Test de nuevas levaduras
	Universidad de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> • Pruebas aromáticas y enzimáticas • Derivados de las levaduras
	Cámara de Agricultura de Gironde	<ul style="list-style-type: none"> • Controles de levaduras y enzimas

País	Institución	Área de Investigación
FRANCIA	Instituto Francés de la Vigne et du Vin (Nantes)	<ul style="list-style-type: none"> • Test de vinificación • Mejoras y nuevas cepas de levadura • Banco genético
	Inra - Centro Rennes	<ul style="list-style-type: none"> • Controles enzimáticos
	Universidad de Bourgogne Franche-Comté Instituto Universitario de la vigne et du vin Jules Guyot - IUVV (Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentación alcohólica • Prueba de bioprotección • Mejora de la bioprotección de las levaduras
	Universidad de Reims Champagne-Ardenne	<ul style="list-style-type: none"> • Selección de levaduras y enzimas
AUSTRALIA	The Australian Wine Research Institute (Urrbrae)	<ul style="list-style-type: none"> • Experimentación en agentes filtrantes para aceite de oliva
	The University of Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> • Experimentación en levaduras, enzimas y aminoácidos para la producción de aromas
BELGIO	Universidad Católica de Louvain	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidantes