

NOSSA LISTA DE COLABORAÇÕES

País	Instituição	Área de investigação
ITÁLIA	CNR	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterização técnica das preparações enzimáticas • Testes com agentes filtrantes para o azeite extra-virgem
	Universidade Aldo Moro (Bari)	<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnologias enológicas
	Universidade Federico II (Napoli)	<ul style="list-style-type: none"> • Derivados de madeira
	Escola Agrária-GESAAF (Universidade de Firenze)	<ul style="list-style-type: none"> • Afinamento sobre borras com adição de enzimas (<i>elevage sur lies</i>)
	Universidade de Torino	<ul style="list-style-type: none"> • Microxigenação e ensaios de enzimas para fixação de cor • Caracterização de taninos • Compostos polifenólicos: extração e estabilização • Extrações dos componentes aromáticos da madeira • Estudo das preparações enzimáticas para a extração polifenólica
	Universidade de Verona	<ul style="list-style-type: none"> • Interação de leveduras e bactérias
	Parque Científico e Tecnológico da Sicília (Caltanissetta)	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção de leveduras
	Universidade de Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção natural de leveduras e hibridação
	Universidade Católica do Sacro Cuore (Piacenza)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lactobacillus plantarum</i>
	Universidade de Firenze	<ul style="list-style-type: none"> • Estirpes <i>non-Saccharomyces cerevisiae</i>
Universidade de Basilicata	<ul style="list-style-type: none"> • Multiplicação das biomassas 	
FRANÇA	INRA Versailles-Grignon	<ul style="list-style-type: none"> • Hibridação, banco de dados e controlo molecular de leveduras
	ENSBANA (Agrosup Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> • Produção de glucanases e pectinases
	INRA (Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção de novas atividades enzimáticas
	Bureau National Interprofessionnel du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> • Leveduras para a fermentação do cognac
	Centre du Rosé	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaios de novas leveduras
	Universidade de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaios aromáticos e enzimáticos • Derivados de leveduras
	Câmara de Agricultura de Gironde	<ul style="list-style-type: none"> • Controlo de leveduras e enzimas

País	Instituição	Área de investigação
FRANÇA	Institut Francais de la Vigne et du Vin (Nantes)	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaio de vinificação • Melhoramentos e novas estirpes de leveduras • Banco genético
	Inra - Centre Rennes	<ul style="list-style-type: none"> • Controlos enzimáticos
	Université de Bourgogne Franche-Comté Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Jules Guyot	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentação alcoólica • Ensaio de bioproteção • Melhoramento da bioproteção das leveduras
	Universidade de Reims Champagne-Ardenne	<ul style="list-style-type: none"> • Seleção de leveduras e enzimas
AUSTRÁLIA	The Australian Wine Research Institute (Urrbrae)	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaio com agentes filtrantes em azeites
	Universidade de Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> • Ensaio de leveduras, enzimas e aminoácidos para a produção de aromas
BÉLGICA	Universidade Católica de Louvain	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxidantes