Control de la capacidad de flotacion de levaduras en la producción de bebidas fermentadas

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biotecnologia

Descripción

Control de la capacidad de flotación de levaduras en la producción de bebidas fermentadas se mediante el aislamiento, identificación y conservación de microorganismos fermentativos, de gran interés por ejemplo en bodegas productoras de vinos finos y de mesa.

Necesidad o problema que resuelve

La aplicación de la tecnología de control de levaduras de flotación en vinos de mesa y otras bebidas fermentadas, permite introducir procesos de fermentación de tipo "madre" allí donde se ha venido fermentando tradicionalmente con levaduras de inmersión.

Aspectos innovadores

El Grupo dispone del know-how y la instrumentación necesaria para implantar soluciones eficaces con esta tecnología en la industria alimenticia. Tiene una amplia experiencia, demostrada en distintos proyectos llevados a cabo con importantes bodegas españolas, en el control de levaduras de flotación en la producción de bebidas fermentadas.

Tipos de empresas interesadas

Bodegas vitivinícolas Fabricantes de cerveza Fabricantes de sidra

Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

Más información

Ver más información Grupo PAIDI

Equipo de Investigación

Genética del control de la división celular (BIO 147)