

“Desarrollo de Microbiología Avanzada con propiedades diferenciadoras para la optimización de los procesos enológicos” INNOMICROVIN (RTC-2017-6163-2)

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través del Instituto de Biología Funcional y Genómica (IBFG) participa como socio, junto a la Universidad de Salamanca y Biome Makers, en el Proyecto Retos-Colaboración 2017 “INNOMICROVIN” (2018-2021) liderado por la BODEGA MATARROMERA S. L. y financiado por el Ministerio de Ciencia, Investigación y Universidades y Fondos Feder.

INNOMICROVIN se orienta a obtener vinos de gran calidad con propiedades distintivas, mediante el aislamiento y desarrollo de cepas de microorganismos beneficiosos para la fermentación, el control de microorganismos alterantes o el lisado de lias vínicas. Se persigue encontrar soluciones específicas a problemas concretos detectados por la empresa líder en alguno de esos tres procesos, aprovechando las posibilidades que ofrece la colaboración entre la ciencia, la tecnología y la enología.

El IBFG desarrolla en INNOMICROVIN investigación en Genética y Biología Molecular de levaduras vínicas para obtener nuevas cepas, optimizadas e híbridas y no-GMO, para fermentaciones vínicas, así como herramientas biológicas para el aprovechamiento de lias.



Dra. Mercedes Tamame González
Campus Unamuno
C/ Zacarías González 2
37007 Salamanca
tamame@usal.es
<https://ibfg.usal-csic.es/mercedes-tamame.html>



CONSORCIO INNOMICROVIN

