



# VII Congreso Internacional CIENCIA Y TECNOLOGÍA de los **ALIMENTOS 2018**

## LIBRO DE RESUMENES



DEL 1 AL 3 DE OCTUBRE | Córdoba - Argentina.



Ministerio de  
**CIENCIA  
Y TECNOLOGÍA**

 **GABINETE  
PRODUCTIVO**  
córdoba

 **GOBIERNO DE  
CÓRDOBA**

VII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018 : libro de resúmenes / Laura Aballay ... [et al.] ; compilado por Ezequiel Veneciano ; editado por Alberto Edel León ; Victoria Rosati. - 1a edición especial - Córdoba : Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba, 2018.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

Edición para Córdoba (prov.). Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba

ISBN 978-987-45380-9-3

1. Alimentos. 2. Ciencia y Tecnología. I. Aballay, Laura II. Veneciano, Ezequiel, comp. III. León, Alberto Edel , ed. IV. Rosati, Victoria , ed.

CDD 664

ISBN 978-987-45380-9-3





## Diversidad y caracterización de levaduras autóctonas de uvas y vinos tintos de la región vitivinícola NOA

Bentencourt EV, Raya RR, Mendoza LM

CERELA-CONICET, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina.  
emilsebentencourt@gmail.com

En el proceso de vinificación las levaduras son los microorganismos responsables de transformar el mosto de uva en vino. Si bien *Saccharomyces cerevisiae* es la principal especie fermentativa usada como cultivo iniciador de la fermentación alcohólica, otras especies denominadas levaduras no-*Saccharomyces* están presentes y pueden contribuir al proceso fermentativo. En numerosas bodegas de Argentina se emplean cultivos iniciadores comerciales de origen extranjero para obtener vinos de calidad controlada. Sin embargo, para producir vinos regionales con características distintivas es necesario emplear cultivos autóctonos. El objetivo de este estudio fue evaluar la diversidad de levaduras nativas de uvas/vinos de la región NOA a fin de seleccionar cepas de *S. cerevisiae* y otras especies para formular potenciales cultivos iniciadores regionales. Las uvas de las variedades Malbec, Cabernet-Sauvignon y Syrah fueron procesadas en el laboratorio para obtener el mosto. Las muestras de uvas, mostos y vinos se sembraron en los medios GPY y WLN, seleccionando colonias de diferentes morfologías. La identificación de los aislamientos se realizó usando la técnica ITS-RFLP y la caracterización molecular de cepas por amplificación de los elementos delta y con el cebador M13. Además se evaluó el poder fermentativo y fenotipo *killer* de las levaduras. En las muestras de uva y mosto predominaron levaduras no-*Saccharomyces* de los géneros *Cryptococcus*, *Candida*, *Hanseniaspora*, *Metschnikowia*, *Pichia* y *Aerobasidium pullulans* con un total de 114 aislamientos. En los vinos tintos obtenidos por fermentación inoculada y espontánea se identificó exclusivamente a la especie *S. cerevisiae*, entre 30 cepas analizadas se encontraron cuatro patrones delta diferentes. Además, las cepas pre-seleccionadas fueron capaces de utilizar los azúcares del mosto con un elevado poder fermentativo y algunas cepas presentaron fenotipo *killer* positivo. En base a los resultados se puede concluir que las levaduras nativas podrían emplearse como cultivos iniciadores mixtos para conducir exitosamente las fermentaciones de bodegas regionales.

Palabras clave: *S. cerevisiae*, especies no-*Saccharomyces*, cultivos autóctonos, vinos regionales.

Agradecimiento: los autores agradecen a la bodega Dupont (Maimará-Jujuy) por las muestras de uvas y vinos gentilmente cedidas para el estudio.