



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Curso "Diversidad de Levaduras. Nuevas estrategias para la aplicación en bodega y otras industrias de bebidas fermentadas".

Fecha: 7 y 8 de Noviembre.

Horario: 15:00 a 19:00 horas.

Lugar: Salón Píriz McColl, Instituto de Química (Gral. Flores 2124).

Docentes: Área Enología y Biotecnología de Fermentaciones Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – CYTAL; Dr. Francisco Carrau, Pofesor Agregado; Dra. Karina Medina, Profesor Adjunto; Dra. Valentina Martín, Profesor Asistente; Dr. Eduardo Dellacassa, Profesor Titular; Dr. Eduardo Boido, Profesor Adjunto; MSc Gabriel Pérez, Profesor Asistente.

Coordinador: Dra. Karina Medina, Profesor Adjunto Area Enología y Biotecnología de Fermentaciones Departamento de Ciencia y Tecnología de los alimentos, CYTAL, Facultad de Química.

Destinatarios: Enólogos, estudiantes avanzados de Enología y técnicos interesados en la industria de la fermentación.

Objetivos: El curso está orientado a reforzar la formación de técnicos de la industria enológica en uno de los temas de mayor actualidad enológica, como lo es el de la biodiversidad de levaduras. Se busca además fomentar la interacción entre la academia y la industria, buscando potenciar la sinergia entre ambos actores.

Contenido del curso:

Concepto de terroir.

Origen del fermento. Biología de levaduras. Ciclo celular en viña y bodega.

Introducción Levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*.

Uvas y levaduras. Características buscadas en la selección de levaduras.

Concepto de Mínima Intervención

Principios bioquímicos de la fermentación alcohólica.

Metabolismo nitrógeno.

Diversidad de Levaduras. Cultivos mixtos.

Efectos sobre el color de los vinos tintos.

Paradas de fermentación.

Nutrientes claves en bodega

Efecto de las levaduras en aromas varietales de frutas.

Aromas de fermentación.

Protocolo de selección de levaduras.

Medios de cultivo para levaduras y diferenciación de especies.

COSTO: \$ 1.700

INSCRIPCIONES:

Completando la siguiente ficha de inscripción: <http://www.fq.edu.uy/node/631>

La matrícula se deben abonar en la Sección Tesorería de Facultad de Química (Isidoro de María 1614 planta baja, de lunes a viernes de 10 a 13 hrs), o realizando depósito en el BROU (cuenta corriente N° 001559463-00004), el talón se debe enviar por correo electrónico a ep@fq.edu.uy