

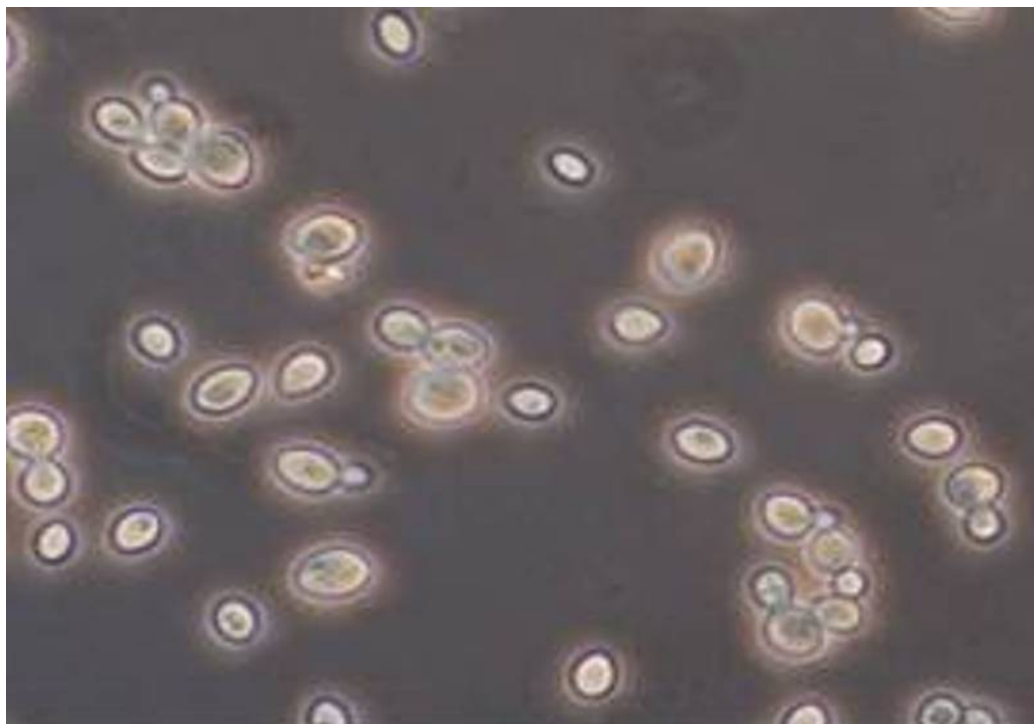
SE CARACTERIZAN POR NO ESTAR MODIFICADAS GENÉTICAMENTE

## Investigadores españoles patentan dos cepas de levaduras que mejoran la calidad del vino

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) han patentado dos cepas de levaduras vínicas, BM58 y BM60, que mejoran la composición del vino y por tanto su calidad, a través de la selección de los microorganismos naturales responsables de la fermentación. Se trata de levaduras no modificadas genéticamente que contribuyen a la mejora del sabor, el cuerpo y el aroma del vino, como han demostrado las pruebas realizadas a nivel industrial y el sistema de catas de Bodegas Murviedro, la empresa que ha realizado la patente junto con el CSIC.

CSIC

13/5/2008 11:42 CEST



Levadura BM60, la *Saccharomyces cerevisiae*. Foto: CSIC.

En concreto, la levadura BM58 produce un aumento de la concentración de glicerol natural durante el proceso de fermentación de los vinos, por lo que se obtiene un caldo más suave y menos astringente. Como explica la investigadora del CSIC Amparo Querol, que ha coordinado el trabajo junto a

las Bodegas Murviedro, explica: “El glicerol contribuye a mejorar el sabor y cuerpo final del vino, proporcionando dulzor tanto en vinos blancos, como en rosados y tintos. Además, en el caso de los vinos tintos, el glicerol contribuye a la obtención de vinos más suaves al paladar y facilita su envejecimiento en barricas”.

En el caso de los vinos blancos, los rosados y los tintos jóvenes, la levadura BM60 genera un aumento de la producción de glicerol y de aromas secundarios (aquellos que se producen durante la fermentación), en comparación con otras levaduras comerciales. Esta cepa consigue, además, mantener estable el pH del vino, frente a otras levaduras que lo incrementan, con la consiguiente pérdida de frescura y estabilidad del vino con el paso del tiempo.

Las cepas han sido aisladas y seleccionadas a partir de fermentaciones naturales de vinos de las áreas de producción controlada Utiel-Requena, Valencia y Alicante. La selección y la patente posterior de las levaduras han sido realizadas por el Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (CSIC), en Burjassot (Valencia), y por la empresa Bodegas Murviedro. Junto a la investigadora del CSIC, ha trabajado Pablo Osorio, director técnico de la bodega.

### **Levaduras naturales**

Hasta el momento, la sobreproducción de glicerol se había conseguido a partir de levaduras modificadas genéticamente (cepas de *Saccharomyces cerevisiae* con sobreexpresión en los genes GPD1 y GPD2) que incrementan las concentraciones de ácido acético a niveles inaceptables. Además, al tratarse de microorganismos modificados genéticamente son rechazados por los consumidores y por las propias empresas alimentarias.

En este caso, mediante la selección de las cepas de levaduras BM58 y BM60 a partir de fermentaciones naturales se trabaja con microorganismos no modificados genéticamente que producen glicerol de forma natural y que, por tanto, gozan de una mayor aceptación entre los consumidores y la industria.

“La producción natural de glicerol durante la fermentación es otra de las

ventajas competitivas de las levaduras, dado que la adición de glicerol al vino es una práctica no permitida por las regulaciones de la Comisión Europea”, concluye la investigadora del CSIC.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

VINOS | CEPAS | PATENTES | TRANSFERENCIA TECNOLOGÍA | BEBIDAS  
ALIMENTOS | ALIMENTACIÓN |

**Creative Commons 4.0**

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)