PROYECTO POLIAMINAS

Estudio de poliaminas como indicadores de estrés en viñedo y su relación con la microbiota

El objetivo principal de este proyecto es contribuir a mantener o mejorar la calidad de los vinos, estableciendo unos indicadores de estrés en viñedo, mediante la evaluación del contenido de poliaminas en uva y vino, y su relación con diferentes factores de viñedo, climatología, suelo y microbiota de la uva y el vino.

Para ello, se plantean los siguientes objetivos parciales:

- I.Estudiar la evolución del contenido de aminoácidos y poliaminas a lo largo del periodo de maduración de la uva.
- 2. Evaluar el contenido de aminoácidos, poliaminas y monoaminas desde el mosto hasta el vino durante todo el proceso de elaboración y envejecimiento.
- 3. Estudiar la evolución de las poblaciones de levaduras y bacterias (microbiota) mediante técnicas de secuenciación masiva durante el proceso de elaboración y envejecimiento del vino.
- 4. Estudiar la correlación de todos los datos obtenidos de aminoácidos, poliaminas y monoaminas con datos de viñedo, climatología, suelo y microbiota.



PROYECTO POLIAMINAS

El estudio de las poliaminas en relación a las condiciones de estrés del viñedo permitirá mejorar el desarrollo, el crecimiento y el rendimiento de la planta.

Por otro lado, el estudio de la microbiota, levaduras y bacterias, presente durante los procesos de elaboración y de la posible formación de poliaminas y monoaminas permitirá optimizar las condiciones de fermentación y mejorar la calidad de los vinos, ya que algunos de estos compuestos pueden ser negativos desde el punto de vista sensorial y/o de la salud.

CONSORCIO

Socios: Milsetentayseis, Pago de Carraovejas e Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, ITACyl.

DETALLES DE LA AYUDA:

• Financiación: Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

DURACIÓN

Fecha de inicio: 01/04/2022
Fecha de finalización: 31/12/2024







