

Ecología y Taxonomía polifásica de levaduras aisladas de mostos y vinos de la región de Rueda. Selección y análisis de levaduras locales en vinificación a escala piloto e industrial.

Pedro F. Mateos, María del Villar Igea, Encarna Velázquez y Eustoquio Martínez Molina. Departamento de Microbiología y Genética. Universidad de Salamanca.

Los productos de origen biotecnológico como es el vino tienen una creciente importancia en la industria, por la demanda existente por parte de los consumidores, que buscan productos de calidad autóctonos y diferenciados. La competitividad en el sector por las cuotas de mercado para este producto conduce al aumento de la diversidad y la innovación dentro de la industria del vino. Del mismo modo, la persecución constante de productos nuevos para el consumidor y diferentes de otros que ya existen en el mercado ha conducido al resurgimiento de vinos tradicionales y muy peculiares en los que se destaca de forma especial el carácter autóctono del producto vínico.

Para el desarrollo de una enología de este tipo es necesario un fuerte apoyo científico, pues cada variedad tiene sus peculiaridades y se precisa el conocimiento profundo de la materia prima para el aprovechamiento de sus principales características, del proceso de transformación de la misma para extraer todas sus cualidades organolépticas y del producto final, optimizando las últimas transformaciones y tratamientos que sean necesarios para obtener un producto equilibrado y de calidad.

Para poder perfeccionar la elaboración de los vinos resulta necesario hacer una cuidadosa selección de levaduras de fermentación, para poder extraer todas las características presentes en la uva de partida, al mismo tiempo que se incrementa el carácter autóctono ya mencionado.

Con este propósito hemos llevado a cabo la caracterización e identificación a nivel de especie de 120 cepas de levaduras procedentes de mosto y vino de la región de Rueda, de las variedades *Verdejo* y *Sauvignon blanc*, durante tres etapas del proceso de fermentación: el inicio de la fermentación, la fermentación tumultuosa y el final de la fermentación, utilizando características fenotípicas y moleculares adecuadas al estudio de levaduras. Así mismo, hemos seleccionado cepas de levaduras apropiadas para la elaboración de vinos blancos que reúnan los requisitos exigidos por la Denominación de Origen Rueda, mediante experimentos a escala de laboratorio, a escala semiindustrial y finalmente a escala industrial.