

Fecha: 14-05-2018
Fuente: Mundo Agro
Título: Descubren cómo opera compuesto que altera el aroma de los vinos

Visitas: 4.000
VPE: 13.400

Favorabilidad: No Definida

Link: <http://www.mundoagro.cl/descubren-como-opera-compuesto-que-altera-el-aroma-de-los-vinos/>

Los fenoles volátiles que son capaces de incidir negativamente sobre el vino otorgándole aromas no deseados. La levadura *Dekkera bruxellensis* ha sido descrita como la principal contaminante de vinos, debido a su capacidad de metabolizar los ácidos hidroxicinámicos (ácido p-cumárico) presentes de forma natural en el mosto de uva, cuya interacción deriva en fenoles volátiles que son capaces de incidir negativamente sobre el vino otorgándole aromas no deseados. Estudiar tal fenómeno, y proponer un camino para contrarrestar la acción del ácido p-cumárico, ha sido uno de los objetivos principales del estudio que lidera la investigadora del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la **Universidad de Santiago**, Dra. Liliana Godoy Olivares. La indagación "pretende caracterizar fisiológicamente el comportamiento de distintas cepas de esta levadura (una chilena y otra argentina) frente al ácido p-cumárico y desde ese punto ver cuáles son los genes de la levadura que se están expresando en presencia de este ácido", sostiene la Dra. Godoy. "Ahora contamos con un modelo que nos permite saber cuándo el ácido p-cumárico ingresa a la célula de la levadura, cuáles son las rutas que se están prendiendo en ese momento y cómo es degradada finalmente a los compuestos aromáticos indeseables", dice la especialista.



The screenshot shows the website 'MUNDOAGRO' with the article 'Descubren cómo opera compuesto que altera el aroma de los vinos'. The article text is partially visible, discussing the role of *Dekkera bruxellensis* in wine aroma. The page includes a 'Daros tu Opinión' section and a footer with logos for 'CIFE' and 'pro.OMT'.

