

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

Visitas: 1.307
 VPE: 4.378

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 a news article on the Mundo Agro website. The main headline is "Descubren cómo opera compuesto que altera el aroma de los vinos". Below the headline is a sub-headline: "Las levaduras volátiles que son capaces de incidir negativamente sobre el vino otorgándole aromas no deseados." There is a large image of a wine glass being filled with red wine. The article text is partially visible, starting with "La levadura Dekkera bruxellensis, ha sido descrita como la principal contaminante de vinos, debido a su capacidad de metabolizar los ácidos hidroxicinámicos...". To the right of the article, there is a "LO ÚLTIMO" section with several small thumbnail images and titles of other articles. Below that is a "TWITTER: MUNDOAGRO" section with a list of tweets. At the bottom of the page, there is a "Damos tu Opinión" section with a form for user comments. The footer of the website includes logos for "Mundo Agro" and "Chile pro OMC".