

Societat
PRODUCCIÓ ALIMENTÀRIA

Un estudi del genoma del llevat permetrà controlar el gust del vi

Directori

- Centre Regulació Genòmica Barcelona
- Universitat Lund Suècia
- Investigadors
- Biologia Universitat Lund



Foto: BARÓN DE LEY

BARCELONA, 4 Jun. (EUROPA PRESS)

Investigadors de la Universitat de Lund a Suècia, en col·laboració amb el Centre de Regulació Genòmica a Barcelona, entre d'altres, han analitzat el genoma del llevat *Dekkera bruxellensis* perquè els productors vinícoles puguin controlar el desenvolupament del gust del vi.

Segons ha informat el centre català en un comunicat, s'ha descobert que aquest llevat defineix l'aroma d'aproximadament la meitat de vins negres i pot tenir un impacte positiu o negatiu en el seu gust.

Per aquest motiu, els investigadors han descodificat el genoma del llevat i han estudiat les bases genètiques i les propietats que poden ser rellevants per a la producció alimentària.

Segons el catedràtic del departament de Biologia de la Universitat de Lund, Juri Piskur, aquest estudi portarà "a nous i més variats o interessants sabors i aromes del vi, i a un estalvi més gran en l'economia de la indústria vinícola".

Toni Gabaldón i Marina Marcet-Houben, del Centre de Regulació Genòmica, són els únics investigadors espanyols que han participat en el projecte.

© 2012 Europa Press. Està expressament prohibida la redistribució i la redifusió de tots o part dels continguts d'aquesta pàgina web sense previ i exprés consentiment.