



UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

FACULTAD DE CIENCIAS

ANEXO 1 PROPUESTA DE TRABAJO FIN DE GRADO

-DEPARTAMENTO DE LA UEX RESPONSABLE DE LA OFERTA: Ciencias Biomédicas

-TÍTULO DEL TRABAJO: Uso de levaduras no-*Saccharomyces* como alternativa para mejorar la calidad del vino.

- CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO FIN DE GRADO

-Tipo de trabajo (señalar con una cruz el que proceda):

Teórico		Revisión e investigación bibliográfica		Numérico	
Proyectos de ingeniería		Proyectos de diseño industrial		Informes	
Computacional		Experimental	X	Otros (especificar)	

-Descripción del trabajo (objetivos, metodología...)

Objetivo:

Analizar el uso de nuevas levaduras vínicas no-*Saccharomyces* para mejorar la cinética de fermentación y la calidad del vino.

Metodología:

Revisión bibliográfica del tema de estudio. Cultivo de levaduras vínicas previamente aisladas y seleccionadas. Análisis de su fenotipo killer y aislamiento de virus de dsRNA portadores de los genes de las toxinas killer. Análisis de las características fermentativas de las distintas levaduras. Elaboración de vinos con las levaduras más interesantes, análisis de evolución de las poblaciones de levaduras durante la fermentación, análisis fisicoquímico de los vinos, análisis organoléptico, y análisis de los aromas de compuestos minoritarios del vino mediante cromatografía de gases-masas.

Titulación: Biología

Observaciones: Máximo 1 alumno.

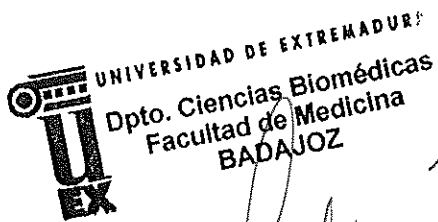
-TUTORES:

Manuel Ramírez Fernández

Luis Miguel Hernández Martín

Área de conocimiento: Microbiología

Fecha de aprobación del Consejo del Departamento: 11/10/2013



Vº Bº y Firma del Director del Dpto

A large, stylized handwritten signature in black ink, written over the text 'Vº Bº y Firma del Director del Dpto'.

Vº Bº y Firma del Tutor

A handwritten signature in black ink, written over the text 'Vº Bº y Firma del Tutor'. The signature is enclosed in a hand-drawn oval.

Decanato de la Facultad de Ciencias