

GUSERBIOT DESARROLLA LEVADURAS AUTÓCTONAS DE APLICACIÓN ENOLÓGICA

Guserbiot es una empresa de base tecnológica e innovadora dedicada a la investigación y producción de microorganismos y enzimas para los sectores alimentario, medioambiental y químico.

Dirige sus esfuerzos investigadores a la búsqueda de microorganismos autóctonos para aplicaciones biotecnológicas, tanto para biorremediación, biocatálisis y para el desarrollo de starters alimentarios.

La línea de starters alimentarios lleva trabajando varios años en el aislamiento y selección de levaduras autóctonas de aplicación enológica.

Levaduras autóctonas frente a levaduras comerciales

El vino es producto de la fermentación alcohólica, un proceso mediante el cual los azúcares de la uva se transforman en etanol y otros productos secundarios por la acción de las levaduras existentes en los suelos de los viñedos. En los últimos años está proliferando la utilización de levaduras comerciales que provienen de otras regiones e incluso de otros países.

Frente al empleo de dichas levaduras comerciales, Guserbiot apuesta por investigar con el objetivo de lograr la reproducción de levaduras autóctonas, de tal manera que para

la fabricación de vinos se utilicen cepas autóctonas de la zona.

Las pruebas realizadas con levaduras seleccionadas, tanto en laboratorio como en bodega, han sido hasta el momento satisfactorias, proporcionando unos vinos finales equilibrados y con un carácter especial. La capacidad técnica y tecnológica de Guserbiot le permite abordar proyectos desde la selección hasta la producción de las levaduras seleccionadas.

Posee instalaciones dotadas con equipos de última generación para el testado de la actividad y producción de levaduras enológicas.

Asimismo, Guserbiot cuenta con un departamento de I+D+I y de servicios analíticos específicos para el sector enológico.