

La calidad del vino está relacionada con una adecuada conjunción de composición aromática y moléculas gustativas. Por esto es importante llegar a establecer de forma precisa la relación entre la calidad del vino y su contenido en odorantes y sustancias gustativas y quemoestéticas.

Dentro de esta línea de investigación se desarrollarán y aplicarán métodos analíticos de separación y de screening conjuntamente con métodos olfatométricos.