

Departamento: Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV)
--

Nombre del grupo: *Gestión y Control de las Vinificaciones*

Acrónimo: *GESVIN*

Coordinador del Grupo: Gutiérrez Viguera, Ana Rosa

Área/s ANEP: Agricultura; Ciencia y tecnología de alimentos

Teléfono: 941299727

Correo electrónico: ana-rosa.gutierrez@unirioja.es

Página Web:

Informe del Departamento: 17/04/2015

EQUIPO INVESTIGADOR	Nº de investigadores: 9	
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Gutiérrez Viguera, Ana Rosa	ICVV	TU
Díaz Del Río, M. ^a De Las Mercedes	Agricultura y Alimentación	Asociado
Escribano Viana, Rocío	ICVV	Predoctoral
García Vadillo, Sara	ICVV	Predoctoral
López Alfaro, Isabel	Agricultura y Alimentación	Contratado Interino
López Martín, Rosa M. ^a	ICVV	Investigador (CIDA)
Martínez García, Juana	ICVV	Investigador (CIDA)
Portu Reinales, Javier	ICVV	Predoctoral
Santamaría Aquilué, Pilar	ICVV	Investigador (CIDA)

COLABORADORES	Nº de colaboradores: 2	
<u>Colaboradores</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
Olarte Martínez, M. ^a del Carmen	Agricultura y Alimentación	TU

Sanz Cervera, Susana A.

Agricultura y Alimentación

TU

Líneas de investigación

Gestión y Control microbiológico de las vinificaciones.
Caracterización enológica y aromática de variedades de vid.
Tecnología de la vinificación y envejecimiento del vino.
Optimización de la calidad aromática, polifenólica y gustativa de los vinos en base a factores agronómicos biotecnológicos.
Alternativas químicas y tecnológicas para disminuir el uso de sulfuroso en los vinos y en el material auxiliar de bodega.
Estudio de la microbiota presente en los ecosistemas naturales (viña y bodega). Selección de microorganismos de interés enológico.

Oferta científica y tecnológica

Elaboración y crianza de vinos.
Laboratorios de análisis microbiológico, fisicoquímico, e instrumental (aromas, materia nitrogenada, polifenoles).
Análisis organoléptico.
Estudios sobre la influencia de tratamientos fitosanitarios en el desarrollo de las fermentaciones, en la microbiota y en la calidad de la uva y el vino.
Estudios de alternativas agronómicas para aproximar la madurez tecnológica y fenólica.
Estudios sobre los microorganismos presentes en ecosistemas vitivinícolas (viña, fermentaciones, instalaciones, aire) con la finalidad de seleccionar microorganismos útiles y de controlar posibles alteraciones.
Estudios sobre la influencia de la madera empleada en la crianza sobre la calidad de los vinos.
Actuaciones para optimizar la calidad de los vinos blancos.
Estudios de alternativas para disminuir el uso de sulfuroso en vinos.
Estudios de alternativas para disminuir contaminaciones microbianas en madera y corcho.

Relaciones nacionales e internacionales

Departamento de Microbiología. Universidad de Valencia (Sergi Ferrer).
INIA, Centro de Investigaciones Forestales (CIFOR) (Estrella Cadahía).
Universidad Politécnica de Madrid (José Antonio Suárez Lepe).
Instituto de Agroquímica Tecnología de Valencia (José Manuel Guillamón).
Prof Dr Dietrich Knorr. Instituto de Tecnología de los Alimentos y Química. Universidad Técnica de Berlín.
Prof. emérita Dr Aline Lonvaud-Funel. Facultad de Enología, Universidad Victor Segalen, Burdeos.
Prof. Dr. David A. Mills. Universidad de Davis, California.
Dr. Alberto L. Rosa. Laboratorio de genética y Biología molecular. Universidad Católica de Córdoba, Argentina.
Dr. Pedro Miguel Izquierdo. Servicio de Investigación y Tecnología de Castilla la Mancha.
Dra. Patricia Jové Martín. Institut Català del Suro.