



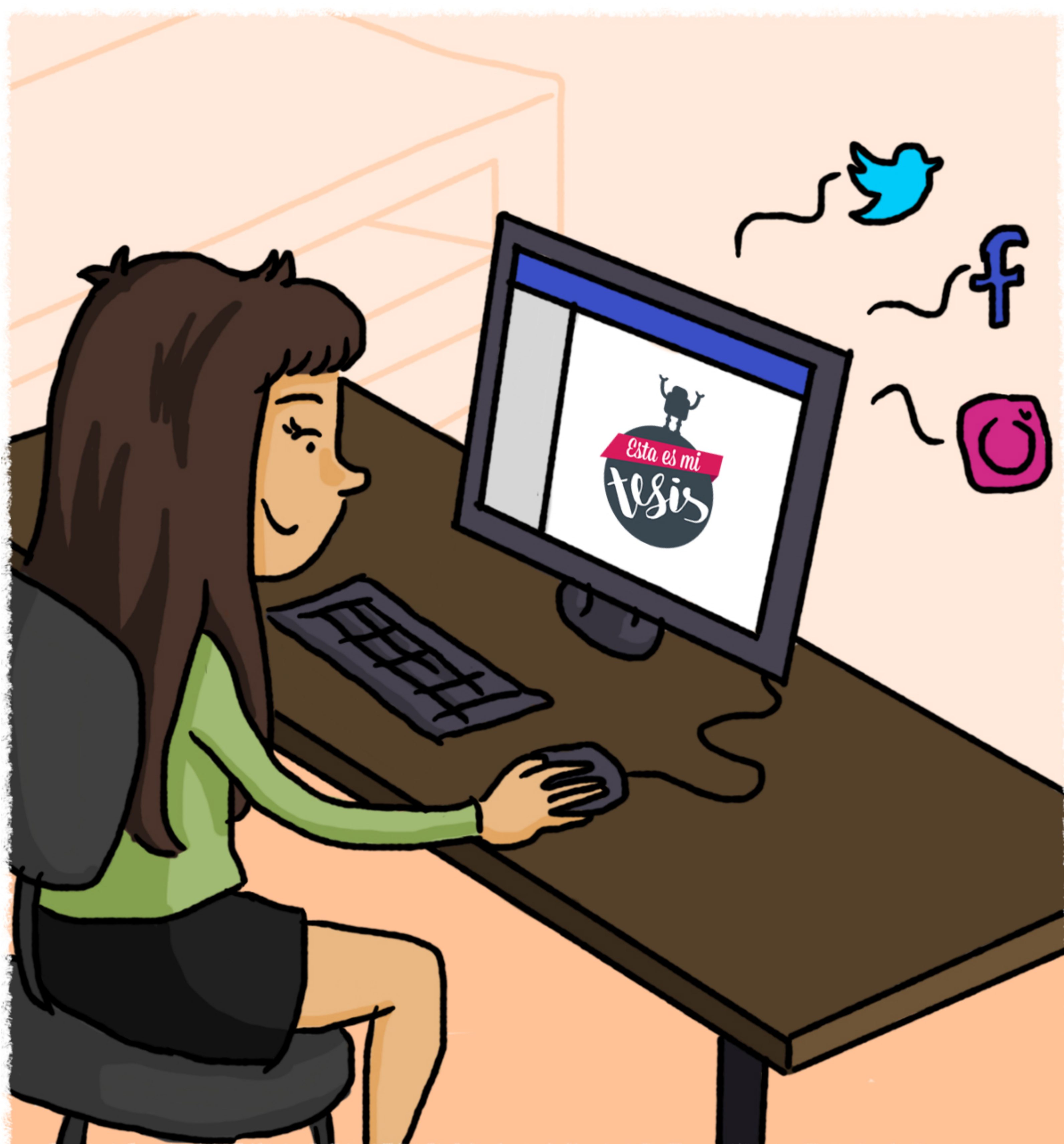


# ¿CÓMO DIFUNDIR UNA TESIS?

*“De una forma divertida y original”*

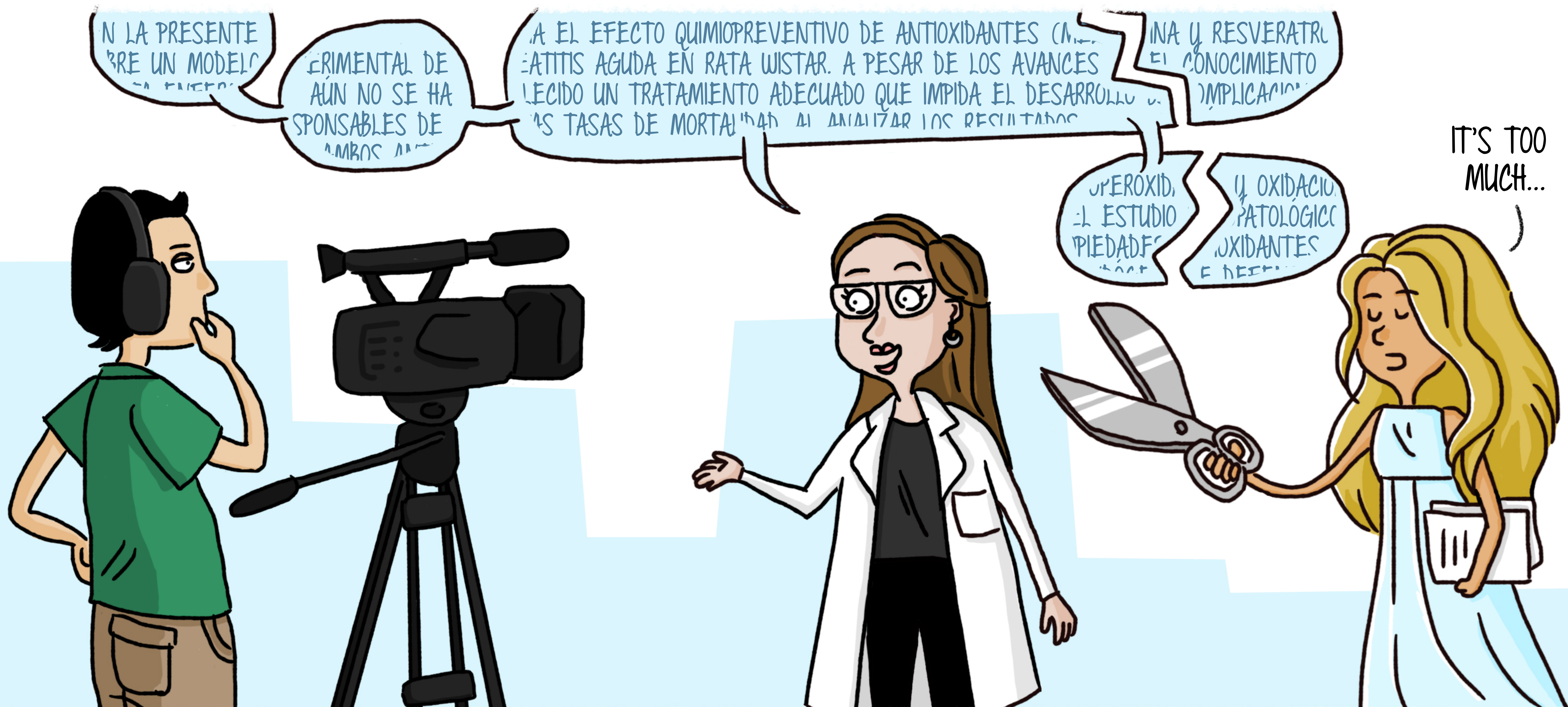


*“Lanzamos convocatoria en la universidad y hablamos con los doctorandos”*





"Y nos ponemos manos a la obra. Escuchamos la investigación, grabamos y asesoramos en comunicación al investigador"



"Finalmente, editamos el vídeo, las animaciones y las infografías. C'est fini!"





# Rocío Velázquez

Grupo de investigación MICROENO  
de la Universidad de Extremadura.



A Rocío, Lady Wine para sus amigos, lo que realmente le gusta es descorchar una de las botellas de cava que elabora con las levaduras estudio de sus tesis, disfrutarla en presencia de la gente que más ama y por supuesto filosofar sobre lo divino y lo humano. Porque aparte de la microbiología enológica a Lady Wine le apasiona indagar sobre el conocimiento del ser humano, el cual es todo un reto para ella, así como el fruto de sus conocimientos científicos y su gran sueño es lograr compartirlo con el mundo en aras de un mundo mejor.



*Estudio de nuevas levaduras “killer” “Saccharomyces Cerevisiae y Torulaspora Delbrueckii” para elaborar vinos tranquilos y espumosos*

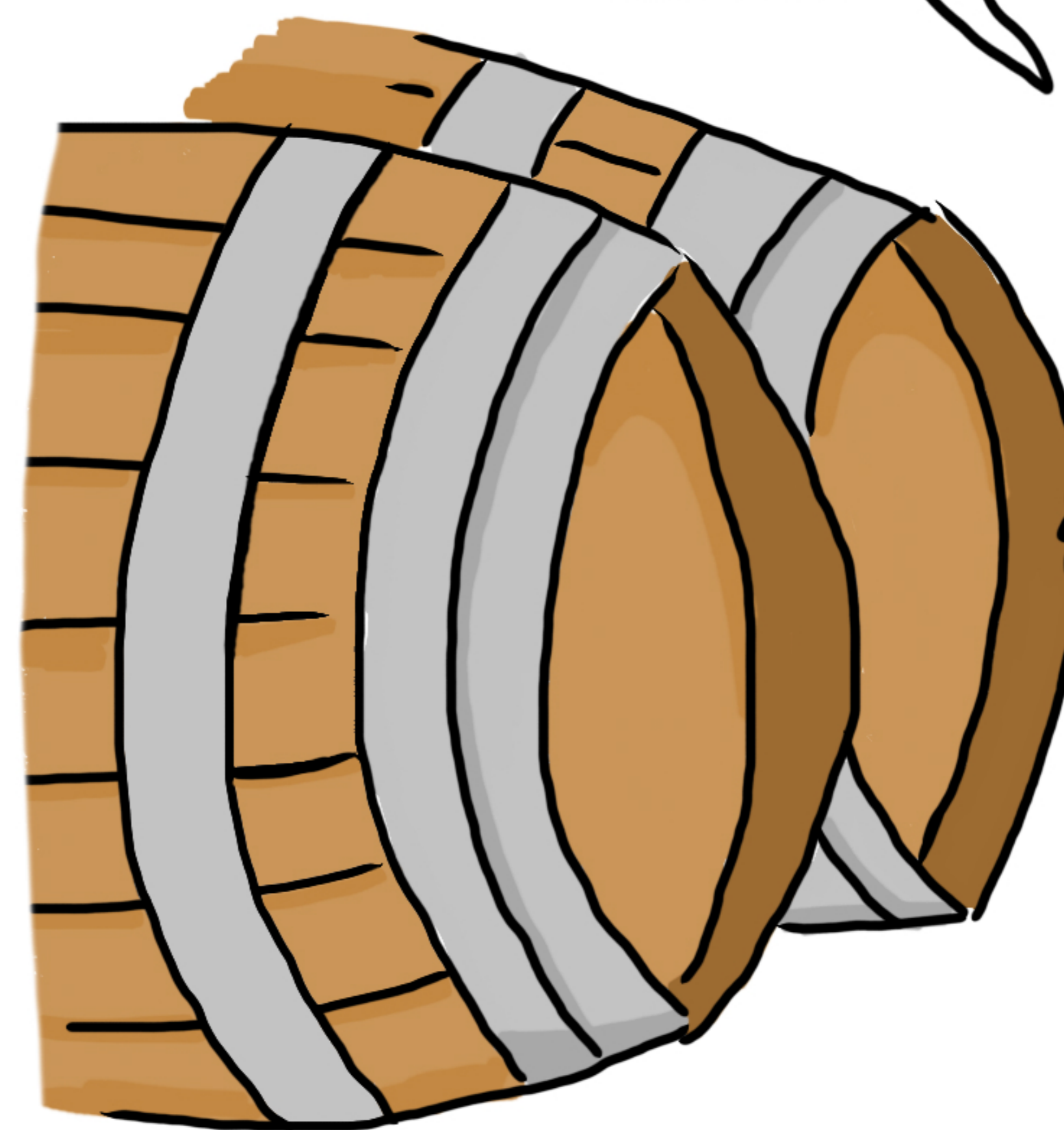


# Las levaduras "killer" y el vino

"Una relación de conveniencia"

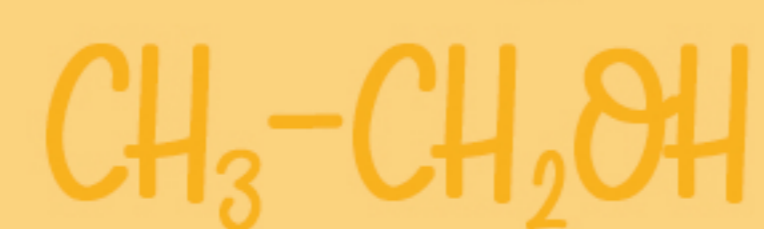


EL OBJETIVO DE MI TESIS ES ESTUDIAR NUEVAS LEVADURAS CON CAPACIDAD KILLER PARA FERMENTAR EL MOSTO DE UVAS Y MEJORAR LA CALIDAD DEL CAVA.



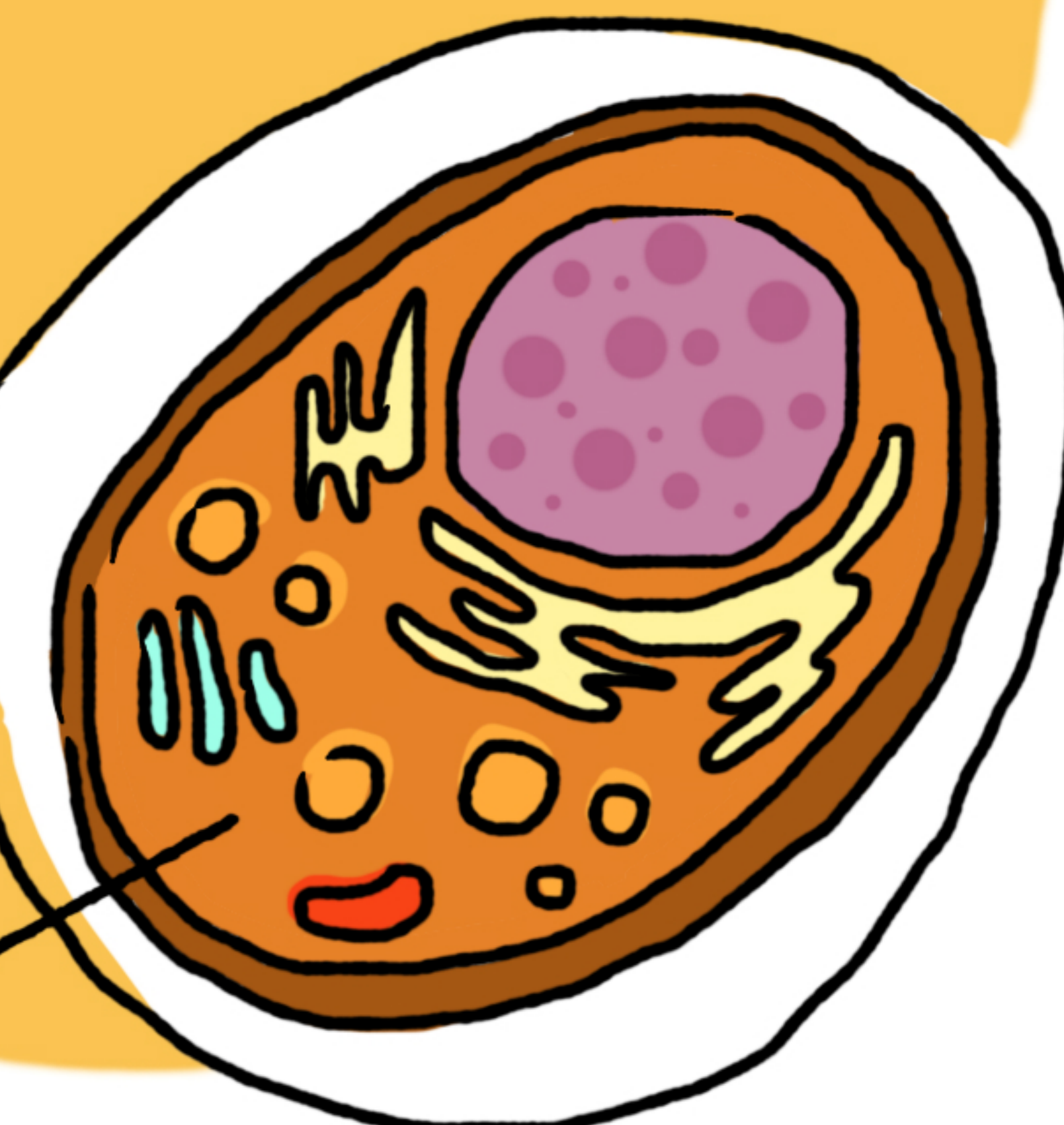
Las levaduras son microorganismos esenciales en la elaboración del vino. Fermentan los azúcares en alcohol y liberan compuestos esenciales en el aroma.

ROMPEMOS LAS MOLÉCULAS DE GLUCOSA Y OBTENEMOS ENERGÍA PARA SOBREVIVIR



El fenotipo killer está localizado en un virus que se encuentra en el citoplasma de las levaduras

CITOPLASMA





La levadura killer tiene la capacidad de matar a otra levadura sensible provocando algo en el mosto, cambiando la fermentación y contribuyendo a mejorar calidad de vino. Se analizaron 2 levaduras killer:



Torulaspora originó vinos secos con perfil aromático, que fueron de mayor calidad cuando se trató de vinos tintos muy estructurados.

ESTE TEMPRANILLO ME HA SALIDO DE FABULA



Pero mostró poca viabilidad en los cavas

Sin embargo, combinada con Saccharomyces Cerevisiae Killer y levaduras sensibles mejoró la espuma y calidad organoléptica del cava.



LOS RESULTADOS RECOGIDOS EN ESTE TRABAJO PRETENDEN SENTAR NUEVAS BASES PARA SEGUIR GENERANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS SOBRE LEVADURAS Y FERMENTACIONES INDUSTRIALES Y REALIZAR FUTURAS TRANSFERENCIAS DE TECNOLOGÍA AL SECTOR VITIVINÍCOLA

