

Investigación BODEGAS VALSARDO



Short anoxic treatments to enhance trans-resveratrol content in grapes and wine

Investigación: Prof. Angel González Ureña, Unidad de Láseres y Haces Moleculares, Instituto Pluridisciplinar. Universidad Complutense de Madrid



Influencia conjunta de la madurez fenólica de la uva y de la utilización de levaduras autóctonas seleccionadas en las características organolépticas de vinos de tempranillo de la D.O. Ribera del Duero

Investigación: Prof. J.A. Suárez Lepe, Dpto. de Tecnología de los Alimentos, Escuela Técnico Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Madrid



Aplicaciones de técnicas de biología molecular a la minimización de los riesgos de formación de aminas biógenas de los vinos

Investigación: Dra. Carmen Polo, Instituto de Fermentaciones, Centro Superior de Investigaciones Científicas (Madrid)



Seguimiento de las cualidades organolépticas de vinos de calidad, elaborados con distintas cepas de levaduras, mediante uso de sistemas electrónicos de reconocimiento aromático

Investigación: Prof. J.A. de Saja Sáez, Dpto. Física de la Materia Condensada, Universidad de Valladolid

