



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

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



## **Influence de la maturité phénolique des raisins et utilisation des levures autoctones sélectionnées dans les qualités organoléptiques des vins Tempranillo de la D.O.C. Ribera del Duero**

Recherche: Prof. J.A. Suárez Lepe, Dpt. Technologie des Aliments, Escuela Técnico Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad Politécnica de Madrid



## **Applications de techniques de biologie moléculaire à la minimisation de risques de formation d'aminés biogènes des vins**

Recherche: Dra. Carmen Polo, Institut de Fermentations, Centro Superior de Investigaciones Científicas (Madrid)



## **Suivi des qualités organoleptiques des vins élaborés avec des souches de levures différentes, à travers des systèmes électroniques de reconnaissance aromatique**

Recherche: Prof. J.A. de Saja Sáez, Dpt. Physique de la Matière Condensée, Universidad de Valladolid

