

Vino-Webinar



Selección de levaduras y condiciones de fermentación para la producción de Sauvignon Blanc

> SIETE DE MAYO | 15h00

¡Sigue nuestro seminario sobre levaduras / Sauvignon Blanc estés dónde estés!

Sauvignon Blanc es una de las variedades aromáticas más extendidas en el mundo. Caracterizada por un fuerte perfil varietal y fermentativo, los enólogos pueden jugar con la elección de levaduras y parámetros de fermentación para lograr un buen equilibrio entre su frutalidad y verdor. Este seminario va a presentar un estudio desde el cribado y selección en un banco de levaduras por características genéticas y fenotípicas hasta la caracterización de las mejores cepas a través de microvinificaciones, pruebas de calidad de levaduras secas y ensayos de campo.

Sobre los intervinientes:



**Etienne Dorignac - Technical Manager Oenologist
Fermentis**

Ingeniero químico y enólogo, Etienne lleva trabajando más de 10 años en el desarrollo tecnológico de las levaduras de Fermentis, con dedicación en los proyectos de investigación aplicada en todas las fermentaciones de frutas.



**Marie-Charlotte Colosio - Jefe de proyecto
microbiología**

Institut Français de la Vigne et du Vin

Ingeniero en microbiología e I&D en agroalimentación, Marie-Charlotte trabaja desde 2012 en el Institut Français de la Vigne et du Vin (Instituto Francés de la Viña y del Vino) y está a cargo de proyectos relacionados con levaduras de interés enológico (caracterización, selección de levaduras *S. cerevisiae* y no *Saccharomyces*).

¿Quieres participar?

Simplemente regístrate usando este enlace:

<https://tinyurl.com/FermentisEnoforum>