



FRANCISCO CARRAU

Dr

fcarrau@fq.edu.uy
<http://enologia.fq.edu.uy>
Av. Gral. Flores 2124, 1180
0 Montevideo, Uruguay
59829248194

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas
Categorización actual: Nivel II (Activo)

Fecha de publicación: 18/09/2018
Última actualización SNI: 18/09/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Departamento de Ciencia y Tecnología Alimentos, Area Enología y Biotecnología Fermentaciones / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

/ Departamento de Ciencias y Tecnología Alimentos, Area Enología y Biotecnología Fermentaciones

Dirección: Avda. Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (598) 29248194

Correo electrónico/Sitio Web: fcarrau@fq.edu.uy <http://enologia.fq.edu.uy/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA**DOCTORADO****Doctorado en Química (1997 - 2003)**

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Caracterización de levaduras en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno. Estudios de compuestos aromáticos en vinos

Tutor/es: Eduardo Dellacassa y Paul Henschke

Obtención del título: 2003

Sitio web de la disertación/tesis: www.enologia.fq.edu.uy

Palabras Clave: levaduras, metabolismo nitrogeno, compuestos aroma

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y aromas

ESPECIALIZACIÓN/PERFECCIONAMIENTO**Postgrado en bioquímica de Levaduras (1990 - 1990)**

Universidad Autónoma de Madrid, Instituto de Investigaciones Biomedicas, España

Título de la disertación/tesis: Bioquímica de levaduras *Saccharomyces*, estudios de recambio de proteínas de membrana, por electroforesis bidimensional

Tutor/es: Rosario Lagunas

Obtención del título: 1990

Institución financiadora: European Commission, España

Palabras Clave: yeast membrane proteins electroforesis bidimensional

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / proteínas de membrana

GRADO**Licenciatura en Ciencias Biológicas (1981 - 1987)**

Universidad de la República - Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Estudios de protoplastos del hongo ligninolítico *Phanerochaete chrysosporium* (Basidiomycete).

Tutor/es: Ekaterina S de Vaio

Obtención del título: 1988

Palabras Clave: Hongos filamentosos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Genética microbiana

PREGRADO

Preparatorios de Medicina (1979 - 1980)

Liceo Privado - Colegio Seminario, Montevideo, Uruguay

Título de la disertación/tesis: Bachiller en Medicina

Obtención del título: 1981

Palabras Clave: Biología Medicina Química

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Valuación Corporativa (04/2010 - 06/2010)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / Centro de Formación Empresaria, Uruguay

80 horas

Palabras Clave: valuación empresas rentabilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios / Emprendedurismo

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración / empresas

Técnicas de Ventas (01/2000 - 01/2000)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ciencias Empresariales, Uruguay

20 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

Characterization of low and high nitrogen demand wine *Saccharomyces cerevisiae* yeasts (01/1999 - 01/1999)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Australian Wine Research Institute, Australia

Identificación de levaduras nativas por PCR (01/1997 - 01/1997)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Australian Wine Research Institute, Australia

Genética de levaduras, caracterización cromosómica y de plásmidos killer (01/1989 - 01/1989)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / PROIMI, Argentina

Genética de Hongos Filamentosos (03/1986 - 07/1986)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade de Sao Paulo - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz / Departamento de Genética, Brasil

100 horas

Palabras Clave: protoplastos hongos filamentosos ligninas biodegradación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / biodegradación de lignina

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

International Specialized Symposium on Yeast ISSY 34 (2018)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: International Commission of Yeasts, Argentina

Palabras Clave: yeast flavors wine

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biodiversidad y Fermentaciones

Aplicaciones biotecnológicas de Hongos y levaduras (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Área Enología y Microbiología, Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: levaduras hongos fermentaciones control biológico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biodiversidad y Fermentaciones

National Conference American Society Enology and Viticulture (2017)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: American Society Enology and Viticulture, Estados Unidos

Palabras Clave: wine enology yeast flavors

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología y Fermentaciones

Idiomas

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Francés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe regular

Italiano

Entiende bien / Habla regular / Lee bien / Escribe regular

Portugués

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe bien

Español

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología y Biotecnología de la Fermentación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Fermentaciones

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biodiversidad y Fermentaciones

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2016 - a la fecha)

Profesor Agregado ,40 horas semanales / Dedicación total
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (08/2014 - 12/2015)

Profesor Agregado ,30 horas semanales / Dedicación total
DT segun proyecto ya aprobado por el consejo de FQ y el CDC, inicia enero 2016
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/2008 - 08/2014)

Profesor Agregado ,20 horas semanales
Seccion Enologia por Ascenso por el LLOA Carga horaria por fondos centrales quedo en 20 horas..
Escalafón: Docente
Grado: Grado 4
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/1995 - 11/2008)

Profesor Adjunto Titular ,20 horas semanales
Sección Enología de la Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/1994 - 10/1995)

Profesor Adjunto Interino ,20 horas semanales
Sección de Enología, Cátedra de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Control Biológico en Vid (Dirección proyecto con Laboratorio Santa Elena) (01/1999 - a la fecha)

2 horas semanales
Control Biologico Sección Enología, Facultad de Química , Coordinador o Responsable
Equipo: MARTIN
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Desarrollo de levaduras nativas para la vinificacion (01/1995 - a la fecha)

Linea central desarrollada para obtener levaduras autoctonas mejor adaptadas a las condiciones industriales de fermentacion y en especial para uvas Tannat.
2 horas semanales
Levaduras Nativas Sección Enología, Facultad de Química , Coordinador o Responsable
Equipo: MEDINA, K. , GAGGERO, C.
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Metabolismo de isoprenoides por levaduras (01/2005 - a la fecha)

5 horas semanales

Metabolismo de Isoprenoides, Sección Enología, Coordinador o Responsable

Equipo: GAGGERO, C., DELLACASSA

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo

Composición y calidad de uva, Maduración e indicadores químicos de calidad (01/1997 - a la fecha)

2 horas semanales

Composición y calidad de fruta, Sección Enología, Integrante del equipo

Equipo: BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

sistemas de control de *Brettanomyces* y selección de Bacterias Lácticas (01/2006 - a la fecha)

2 horas semanales

Detección de *Brettanomyces* y selección Bacterias lácticas, Sección Enología, Integrante del equipo

Equipo: BOIDO, E., PEREZ, G.

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos (04/2011 - a la fecha)

En los viñedos, las levaduras y bacterias se encuentran principalmente sobre los granos de uva, e ingresan en la época de cosecha a la bodega como flora nativa dado que la vinificación es un proceso donde los mostos no deben esterilizarse. En esta gran diversidad de especies se encuentra *Saccharomyces cerevisiae*, la levadura típica de la fermentación alcohólica y la vinificación, pero en un bajísimo porcentaje. Es así que, una situación paradójica que ocurre en la enología es la gran biodiversidad de cepas de levaduras y bacterias nativas presentes en las uvas y en la bodega, mientras que a nivel industrial existe una muy limitada cantidad de cepas comerciales para su aplicación por el Enólogo. Esta baja diversidad de cepas comerciales es aun más pronunciada para la biotecnología de alimentos en general. En nuestros trabajos previos se muestra como en muchos casos las cepas comerciales no están bien adaptadas a las condiciones de los mostos regionales o industriales, principalmente por estar adaptadas a altos niveles de nitrógeno asimilable. En el caso de la vinificación esto finalmente obliga a que se adicione amonio para evitar la producción de aromas defectuosos. En este sentido, la biodiversidad asociada a las levaduras y bacterias de la uva y su caracterización ofrecen un área de trabajo no sólo con elevado impacto productivo, sino también académico. Se estima actualmente que solo se conoce aproximadamente un 1% de las cepas existentes de *Saccharomyces cerevisiae*, y aun un porcentaje mucho menor de otras especies de levaduras no-*Saccharomyces*. Para el caso del sector alimentario, estas cepas de levaduras tendrían hoy la ventaja adicional de no ser organismos genéticamente modificados. Los cuales aun no son aceptados por algunos consumidores y no están permitidos en algunos mercados como el europeo. En esta propuesta se plantea trabajar sobre el enorme potencial de las levaduras nativas presentes en los viñedos, utilizando métodos de selección racionales que por ejemplo permitan obtener cepas que no necesiten de la adición de nutrientes para tener una fermentación normal, y que además contribuyan con una mayor complejidad aromática. Se discute la importancia de comprender y aprovechar estos procesos en la microbiología de la fermentación. La amplia biodiversidad presente en nuestra colección de cepas nativas tiene un importante potencial en la producción de alimentos o compuestos con alto valor agregado. A partir de estas cepas nativas se han seleccionado microorganismos con impacto en la agricultura de mínima intervención, se han identificado cepas productoras de enzimas específicas y se plantea el desarrollo y la producción de alimentos funcionales con propiedades antioxidantes beneficiosos para la salud humana y animal.

Aplicada

15 horas semanales

Biodiversidad Levaduras y Alimentos. Facultad de Química, Sección Enología, Coordinador o Responsable

Equipo: BOIDO, E., DELLACASSA, E., DISEGNA, E., GAGGERO, C.

Palabras clave: biodiversidad levaduras

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Genoma Tannat y levaduras asociadas para la vinificación. (01/2012 - a la fecha)

Se ha secuenciado en el marco de este proyecto el genoma Tannat, segundo genoma publicado de *Vitis*, y se ha secuenciado la levadura *Hanseniaspora vineae*, de aplicación para control biológico de

hongos en fruta y la vinificación. Se está analizando el metaboloma de Tannat y de esta levadura con respecto a compuestos aromáticos y polifenoles, por GC MS y HPLC.

Aplicada

10 horas semanales

Genoma Tannat y levaduras asociadas. Facultad de Química, Enología, Coordinador o Responsable

Equipo: BOIDO, E., DELLACASSA, E., GAGGERO, C., AGUILAR, C DA SILVA

Palabras clave: Genómica transcriptoma aroma y polifenoles

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / genoma y metabolómica

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Levaduras nativas innovadoras para producción de etanol a partir de Residuos lignocelulósicos. (02/2015 - a la fecha)

Para Uruguay al no tener combustibles fósiles, los residuos lignocelulósicos serán un factor clave en el desarrollo de energías alternativas renovables. Existen residuos (bagazo de caña, sorgo azucarero, rastrojos de forestación, etc.), que podrían ser fermentables a etanol si se contara con tecnologías de hidrólisis y fermentación completa de los compuestos derivados de lignocelulosas. Las levaduras comerciales *Saccharomyces* no pueden fermentar muchos de estos compuestos, y las genéticamente modificadas para fermentar xilosa o arabinosa, aun no han pasado a etapas de aplicación industrial por la debilidad de provenir de cepas de laboratorio. Como ejemplo, las industrias que más avanzaron en Brasil en la elaboración de alcohol, lo lograron gracias al trabajo con levaduras nativas aisladas y mejoradas en el sustrato de caña de azúcar regional, aumentando la eficiencia del proceso hasta un 70%. Se estima que más del 99% de las levaduras nativas del total existente en la naturaleza no han sido exploradas o cultivadas. Estas están mejor adaptadas en general que las levaduras comerciales y más aún que las genéticamente modificadas. Este proyecto presenta varias cepas seleccionadas en Uruguay con biodiversidad aislada a nivel de fruticultura y suelos. 30 géneros de levaduras, con unas 800 cepas, componen la colección de levaduras nativas más importante del país. Preliminarmente ya se comprobó capacidades en nuestra colección para fermentar algunos sustratos útiles para biocombustibles de hidrolizados de lignocelulosas, como pentosas o celobiosa, que no pueden ser fermentados por *Saccharomyces*. La utilización de cultivos mixtos o consorcios es parte de la estrategia presentada, un enfoque original buscando levaduras compatibles o cooperativas, optimizando los procesos. La combinación en fermentación de *Saccharomyces* industriales con cepas no-convencionales, permitiría optimizar estos procesos, donde el aprovechamiento de estos residuos podría duplicar el margen de renta, que normalmente es muy acotado en estas industrias.

5 horas semanales

FSE Levaduras fermentadoras de Pentosas FSE_1_2014_1_102597, Enología y Biotecnología de la Fermentación

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Utilización de levaduras nativas no *Saccharomyces* para la elaboración de cerveza (02/2015 - a la fecha)

10 horas semanales

Utilización de levaduras nativas no *Saccharomyces* para la elaboración de cerveza, Enología y Biotecnología de la Fermentación. Facultad de Química

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Producción y aplicación de una cepa de levaduras nativa *Hanseniaspora vineae* para la vinificación de vinos Tannat para la exportación. (02/2013 - 02/2015)

La búsqueda de mayor biodiversidad en el proceso de la vinificación es uno de los puntos clave de este proyecto y que algunos enólogos intentan desarrollar para diferenciarse y dar más particularidades a sus vinos en un mercado cada vez más competitivo. El objetivo de este proyecto es producir a nivel piloto una cepa de levadura nativa aislada dentro de una selección de más de 500 cepas de uvas en Uruguay, *Hanseniaspora vineae* 02/5A. Se propone poner a punto la preparación de dos tipos de preparados, uno mediante centrifugación como levadura fresca y otro como levadura seca por secado spray. Se caracterizarán estos preparados en cuanto a costos, estabilidad, y calidad para su uso a nivel comercial mediante un protocolo de producción que permita su escalado a fase industrial. La caracterización genómica y transcriptómica de esta cepa permitirá compararla con otras levaduras comerciales y lograr una identificación completa para su registro en caso de que se aplique a escala comercial. La aplicación de estos preparados de *H. vineae* durante dos vendimias sucesivas a nivel de bodega permitirá evaluar vinos Tannat producidos con esta cepa que permitan validar su potencial aplicación en la vinificación de vinos tintos de alta gama. La caracterización química a nivel de aromas y polifenoles de los vinos obtenidos serán evaluadas con respecto a su análisis sensorial por un panel entrenado y un panel de enólogos. Estos resultados analíticos podrán ser comparados con las caracterizaciones ya realizadas por nuestro grupo en Tannats convencionales.

15 horas semanales

Genoma *H. vineae*. Facultad de Química, Sección Enología

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Equipo: BOIDO, E., CARRAU, F. (Responsable), MEDINA, K., URRUTY, AGUILAR

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología fermentaciones

Biodiversidad Microbiana de uvas y vinos, impacto en la Biotecnología de Alimentos. (03/2011 - 03/2014)

CSIC 656 GRUPOS "Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos". Paradójicamente existe una gran biodiversidad de cepas de levaduras y bacterias nativas presentes en las uvas y en la bodega, mientras que a nivel industrial existe una muy limitada cantidad de cepas comerciales para su aplicación por el Enólogo y menos aun para la biotecnología en general. En nuestros trabajos previos se muestra como en muchos casos las cepas comerciales no están bien adaptadas a las condiciones de los mostos regionales o industriales, principalmente por estar adaptadas a altos niveles de nitrógeno asimilable. En el caso de la vinificación esto finalmente obliga a que se adicione amonio para evitar la producción de aromas defectuosos. Se plantea aquí dar una visión sobre el gran potencial que existe en la flora nativa presente en los viñedos, y como con métodos de selección racionales se logra obtener cepas que no necesitan de la adición de nutrientes para tener una fermentación normal y además contribuyen con una mayor complejidad aromática. Actualmente algunos enólogos tratan de disminuir la manipulación excesiva y la adición de productos extraños al vino, y esta tendencia es lo que llamamos Enología de Mínima Intervención. Se discute la importancia de comprender y aprovechar estos procesos en la microbiología del proceso para seleccionar de esta amplia biodiversidad cepas que tengan potencial en la producción de alimentos o compuestos de alto valor agregado como enzimas específicas, el desarrollo de microorganismos con impacto en la agricultura de mínima intervención y la producción de alimentos con alto valor nutritivo como los funcionales que tienen valor antioxidante o se relacionan con la salud humana y animal.

20 horas semanales

Biodiversidad Levaduras y Alimentos Facultad de Química, Sección Enología

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:1

Maestría/Magister:2

Maestría/Magister prof:1

Doctorado:2

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , DISEGNA, E. , GAGGERO, C.

Palabras clave: Biodiversidad Microbiología Enologica

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis,

Fermentación / Biodiversidad Microbiana

Actividad beta-glicosidasa en *Oenococcus oeni*. Evaluación de modificaciones en el perfil aromático y polifenólico de los vinos de la variedad Tannat para la selección de cepas. (01/2009 - 01/2010)

Resumen en español: Se propone estudiar el efecto de la actividad beta-glicosidasa de *Oenococcus oeni* sobre los componentes responsables del potencial aromático y color de vinos tintos de la variedad *Vitis vinifera* cv. Tannat. El *O. oeni* es la principal especie de bacterias lácticas capaz de producir la fermentación maloláctica (FML) en la vinificación. La actividad beta-glicosidasa de las bacterias lácticas a comenzado a despertar interés como un factor importante para el aumento de la complejidad aromática del vino por la liberación de compuestos terpénicos, fenoles y norisoprenoides. Sin embargo, esta actividad enzimática puede ser también la causante de la pérdida de color en los vinos debido a la hidrólisis de los antocianos, responsables del color en los vinos tintos. Por lo tanto, la especificidad de esta actividad enzimática es importante para tener un incremento en la calidad aromática manteniendo otros parámetros de calidad. Se propone determinar la especificidad de la actividad beta-glicosidasa de *Oenococcus oeni* frente a los substratos que resultan importantes en la vinificación como lo son los glicósidos de los compuestos aromáticos y antocianos. Mediante el aislamiento de distintas cepas en vinificaciones industriales, se seleccionarán aquellas cuya actividad enzimática tenga la especificidad deseada. Los resultados contribuirán en la mejora de calidad de los vinos Tannat de nuestro país, facilitando la proyección del sector vitivinícola de nuestro país hacia el exterior a través de vinos elaborados con mayores características de tipicidad e identidad propia.

7 horas semanales

Facultad de Química , Sección Enología

Desarrollo

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: BOIDO, E. (Responsable)

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo

Estudios en la identificación y control de *Brettanomyces* en bodegas (01/2007 - 12/2008)

10 horas semanales

Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BOIDO, E. (Responsable)

Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae* (01/2006 - 12/2008)

Proyecto de investigación fundamental

10 horas semanales

Sección Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: DELLACASSA, E. (Responsable)

Desarrollo y adaptación de tecnologías de producción, cosecha y elaboración (01/2007 - 12/2008)

Desarrollo y adaptación de tecnologías de producción, cosecha y elaboración, que permitan en sistemas de producción de bajo impacto ambiental, levantar las principales limitantes de calidad y mejoren la competitividad de los vinos Tannat producidos en Uruguay

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo:

Levaduras nativas uruguayas para la producción de vinos finos Tannat: ensayos de microvinificación y tipificación molecular (01/2006 - 12/2007)

Proyecto presentado por IIBCE
10 horas semanales
Laboratorio Asociado: Sección Enología
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: GAGGERO, C. (Responsable)

Aplicación de una enzima β -glucosidasa de levaduras nativas a nivel industrial por métodos de inmovilización (01/2005 - 12/2007)

Presentado por la Cátedra de Bioquímica de la Facultad de Química
10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo:

Optimización del manejo vitícola y enológico del Tempranillo (Rioja) y el Tannat (Uruguay) y caracterización de diferentes clones (01/2003 - 12/2006)

Colaboración con Bodega Rodas de Rioja y Universidad de Salamanca, España. Responsable por la Fac. de Química
10 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo:

Del viñedo a la copa (01/2003 - 12/2005)

10 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Doctorado:1
Financiación:
Programa de Desarrollo Tecnológico - MEC, Apoyo financiero
Equipo: MEDINA, K. , FARIÑA, L. , DELLACASSA, E.

Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación (01/2002 - 12/2005)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: FARIÑA, L. , DELLACASSA, E. (Responsable) , MEDIAN, K.

Técnicas Vitivinícolas para el Tannat de exportación (01/2002 - 12/2005)

10 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo:

Application of rapid diagnostic methods for the spoilage yeasts Dekkera sp. And Zygosaccharomyces sp. in the wine industry: expansion to the Iberoamerican market and study of incidence in Uruguayan wines. (01/2003 - 12/2004)

Presentado por la empresa portuguesa STAB Vida
10 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo:

El control biológico como alternativa al uso de fungicidas químicos. Su aplicación en el manejo de hongos fitopatógenos en cultivos frutales (01/2002 - 12/2004)

10 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:

Antocianos y betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial (02/2002 - 10/2003)

Se participa en el estudio de extracción de antocianos de uvas Tannat
10 horas semanales
Sección Enología
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Equipo: MORAIS, H. , MUÑOZ, O. (Responsable) , GONZALEZ, G. , SAAVEDRA, G.

Desarrollo y adaptación de herramientas analíticas tendientes a la evaluación de uvas y vinos Tannat aplicable a las diferentes etapas de su proceso productivo (01/2001 - 12/2001)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Doctorado:1
Equipo:

Efectos de la tecnología vitícola y enológica sobre la composición aromática de la variedad Tannat para vinos de exportación (01/2000 - 12/2001)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: MEDINA, K. , DELLACASSA, E. (Responsable) , LLORET, A.

Caracterización de vinos producidos con distintos clones de la variedad Tannat. Influencia de los diferentes procesos de vinificación (01/1999 - 12/2000)

10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: MEDINA, K. , DELLACASSA, E. (Responsable) , LLORET, A.

Caracterización varietal del Tannat , e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas (01/1998 - 12/1999)

10 horas semanales

Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: DELLACASSA, E. , GONZÁLEZ, G.

Caracterización aromática varietal de uvas, e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas (01/1997 - 12/1998)

10 horas semanales
Cátedra de Farmacognosia
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: DELLACASSA, E. (Responsable)

Selección y caracterización Genética de levaduras `Killer`. Importancia Ecológica en la fermentación a nivel industrial (01/1994 - 12/1996)

Proyecto financiado en el área de Biotecnología del CONICYT-BID, en carácter de asesor técnico de la investigación en el Depto de Biofísica (Medicina)
10 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo:

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Dirección de Proyectos Enología (01/1998 - a la fecha)

(01/2012 - a la fecha)

UdelaR, Departamento de Alimentos
1 horas semanales

DOCENCIA

Sommelier Profesional. FUNDAQUIM (03/2004 - a la fecha)

Especialización
Organizador/Coordinador
Asignaturas:
Sommelier Profesional, 12 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Sommelier

Química (Perfeccionamiento) (03/1997 - a la fecha)

Especialización

Asignaturas:
Enología para el año 2010 - Coordinación y Dirección, 0 horas
Enología para el año 2010 - Fermentaciones, 0 horas
Biotecnología de la fermentación - Fermentación maloláctica, 0 horas
Biotecnología de la fermentación - Fermentaciones y Microbiología, 0 horas
Somellier profesional-Docente y Coordinador, 0 horas
Cursos de Educación Permanente con Profesores Invitados, 0 horas

Ingeniería de Alimentos (03/2000 - a la fecha)

Grado

Asignaturas:
Bromatología Métodos Biológicos de Conservación Alimentos, 0 horas
Enología y Biotecnología de las Fermentaciones, 5 horas, Teórico-Práctico
Análisis de Alimentos, 2 horas, Teórico
Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

EXTENSIÓN

Dirección de Asesoramientos en Enología y proyectos de I&D con la Industria (06/1995 - a la fecha)

Sección Enología, Sección Enología

5 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Métodos Alternativos de Control para INAVI (01/2000 - a la fecha)

INAVI, Comisión Enotécnica

1 hora

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Propuesta de Programa de Enología Escuela de Vitivinicultura (06/1996 - 06/1996)

UTU, Escuela de Enología

1 hora

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Química, Enología y Sensorial (03/2004 - a la fecha)

Cursos y talleres para Sommelier y Enólogos

1 hora semanal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Fermentaciones

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinador Comisión Doctorado Farmacia (01/1996 - a la fecha)

Enología

Miembro de la Comisión (01/1997 - a la fecha)

Comisión Priorización Proyectos INIA

Delegado Comisión (01/1994 - a la fecha)

Comisión Enotécnica INAVI por Química

Instrumentación de la Licenciatura en Vitivinicultura en la comisión formada por el CDC entre Agronomía y Química y UTU, (01/2005 - a la fecha)

Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones

Comisión de bebidas fermentadas para las normas UNIT y standardización de métodos (01/2007 - a la fecha)

Facultad de Química

Participación en consejos y comisiones

Desarrollo de no Saccharomyces para la industria (12/2005 - a la fecha)

Sección Enología-Lallemand Canada

Gestión de la Investigación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Integrante de la Mesa para evaluar proyectos del sector (11/2008 - a la fecha)

Mesa de la Competitividad del PACC Vitivinícola, OPP

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología y Viticultura

Integrante de la CAE. asesoramiento y evaluacion de CVuys (07/2010 - a la fecha)

Sistema Nacional de Investigadores, Comision Asesora Especial

Participación en consejos y comisiones

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Integrante Prospectivas Biotecnologicas (01/2001 - 12/2001)

Prospectivas Biotecnologicas

Integrante Mesas Sectoriales CONICYT BID (01/1998 - 12/1999)

Mesas Sectoriales CONICYT BID

Consultor Aladi Bolivia Enología (04/1997 - 05/1997)

Aladi Bolivia Enología

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY

Área Química (PEDECIBA)

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (02/2017 - a la fecha)

Grado 5 ,10 horas semanales / Dedicación total asciende a grado 5

Otro (03/2006 - 02/2017)

Investigador Grado 4 ,10 horas semanales
Area Química

Otro (03/2005 - 02/2006)

Investigador Grado 3 ,10 horas semanales
Área PEDECIBA

ACTIVIDADES

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Area Química (01/2005 - a la fecha)

Orientador de tesis

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Vinos Finos Juan Carrau S.A.

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (01/1988 - 12/2015)

Director Tecnico y de I&D ,20 horas semanales

Culminando un periodo de vinculacion con la direccion de I&D.

Funcionario/Empleado (08/1980 - 01/1988)

Jefe de Produccion ,20 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Selección y Desarrollo de levaduras nativas de aplicación industrial (02/1985 - 12/2015)

Aislamiento y seleccion de levaduras nativas de viñedos propios. Aplicacion para champagne y vinos.

5 horas semanales

Levaduras Nativas , Coordinador o Responsable

Equipo: Francisco CARRAU

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Recuperacion de plantas de Tannat antiguos. (01/1995 - 12/2015)

Tannat Patrimonio del Uruguay. Direccion de la recuperacion de viejas plantaciones, multiplicacion y seleccion clonal. plantacion de viñedos nuevos con estos materiales.

5 horas semanales

Recuperacion de variedades antiguas de Vid , Coordinador o Responsable

Equipo: Francisco CARRAU

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Desarrollo de protocolos sensoriales para vinos en bodega (01/2007 - 12/2015)

Diseño y direccion del laboratorio de evaluacion sensorial de la Bodega.

5 horas semanales

Analisis Sensorial en Bodega , Coordinador o Responsable

Equipo: Francisco CARRAU

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enologia y Viticultura

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Recuperación de clones de Vides antiguas de Uruguay. Caracterización, cultivos celulares y plantación de clones experimentales en Tannat, Miel y Nebbiolo (01/1995 - 12/2015)

complementario de los trabajos del Tannat para desarrollar variedades alternativas.

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: Francisco CARRAU

Vino Blanco de alta gama por nuevos procesos de fermentacion en barrica (03/2010 - 12/2015)

nuevas levaduras aplicadas a Petit manseng

3 horas semanales

V. F. Juan Carrau

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: Karina Raquel MEDINA ROLANDO , GOMEZ

Palabras clave: vino blanco Hanseniaspora

Levaduras No-Saccharomyces: Impacto en la elaboración de vinos de alta gama ACM_2009_952 (10/2009 - 10/2012)

Este trabajo propone la aplicación de cepas no-Saccharomyces nativas de Uruguay, como pre-tratamiento de uvas finas a los inicios de la maceración con el objetivo de enriquecer en mayor complejidad aromática y sensorial el vino final. El interés está centrado en seleccionar dos cepas no-

Saccharomyces que sean óptimas para la vinificación, con buen crecimiento en pie de cuba, adecuada utilización de azúcares del mosto, y enriquecimiento sensorial del vino desde el punto de vista del color, aroma, estructura y sabor. Se considerarán las mejores condiciones de vinificación de prueba en planta piloto determinando el momento óptimo de inoculación, condiciones de maceración pre y post-fermentativa, y su impacto en la complejidad sensorial y en la estabilidad de los vinos obtenidos. Para esto se aislarán levaduras no-Saccharomyces de uvas tintas y blancas de nuestros propios viñedos de las regiones de Las Violetas y Cerro Chapeu durante la vendimia 2010 y 2011. Para los ensayos piloto se utilizarán las dos cepas no-Saccharomyces en inóculos sucesivos con cepas Saccharomyces (levaduras nativas ya seleccionadas en nuestro laboratorio) para que esta última termine la fermentación. Se estudiará el efecto del pH, temperatura, oxígeno, anhídrido sulfuroso y etanol sobre el crecimiento de este tipo de levaduras. Al mismo tiempo se evaluará la influencia de los cultivos mixtos de levaduras sobre la estabilidad final de los vinos luego del período de crianza en barrica y en botella. Desde el punto de vista aromático se abordará el tema de la influencia de estas levaduras sobre la liberación de tioles varietales, producción de esteroides e impacto sobre el contenido de alcoholes superiores y compuestos aromáticos azufrados. Esta sería la primer experiencia de este tipo a nivel de bodega en nuestro país. El objetivo de este proyecto es la obtención de vinos de excelencia con mayor complejidad sensorial, y con una gran estabilidad debida al aporte microbiológico de los cultivos mixtos de levaduras. Se espera que la interacción específica de las levaduras Saccharomyces con las no-Saccharomyces produzca una sinergia importante desde el punto de vista enológico que permita potenciar fundamentalmente la expresión de aromas de ambos tipos de levaduras, lo que impactará en el mercado como factor clave de la diferenciación de Uruguay en el mercado internacional.

5 horas semanales

V F Juan Carrau SA , Laboratorio Enologia

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: MEDINA K , ELZAURDIA I

Palabras clave: no Saccharomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo

Tannat: Patrimonio comercial y genetico del Uruguay (01/2005 - 12/2008)

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Viticultura

Aislamiento y caracterización de levaduras (01/1987 - 12/1993)

desarrollado en el marco de colaboración científica establecido entre Bodegas Castel Pujol y el Labor. de Microbiología de la Facultad de Ciencias

10 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo:

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentacion en solido

Desarrollo de procesos de compostaje para el reciclado de desechos agroindustriales (01/1989 - 12/1992)

se desarrollo en Biofer Ltda

10 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo:

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Asesoramiento en el diseño de vinos (02/1988 - 12/2015)

Laboratorio de Investigación y Desarrollo, Producción

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad Autónoma de Barcelona

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (12/2012 - 12/2013)

Prof. Módulo Fermentaciones Angola, 40 horas semanales
Módulo de 2 semanas una vez al año en Universidad de Huambo, Angola

ACTIVIDADES

DOCENCIA

(12/2012 - 12/2012)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Módulo de Bebidas Fermentadas, 40 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Tecnología

Alimentos

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 10 horas

Carga horaria de investigación: 30 horas

Carga horaria de formación RRHH: 5 horas

Carga horaria de extensión: 5 horas

Carga horaria de gestión: 10 horas

Producción científica/tecnológica

Francisco Carrau dirige la Sección Enología desde 1994 y se desempeña en diversas áreas de la Biotecnología, desde la composición química de la fruta al estudio de la fisiología microbiana del proceso de la fermentación.

Tiene una actuación importante en enología científica con impacto crucial en el sector vitivinícola. En noviembre 2008 fue nombrado Profesor Agregado Grado 4 de la UdelaR por el llamado LLOA; y se concretó el curso curricular para la carrera de Ing. Alimentos y Químico: Enología y Biotecnología de la fermentación, curso también del postgrado de Maestría en Biotecnología (F. Ciencias). Más recientemente impulsa el mayor avance en conocimiento del Tannat con la publicación del genoma completo (tapa de Plant Cell, DaSilva et al. Dic.2013, la revista de plantas con mayor impacto actualmente). Otro hito es la secuencia del genoma de la primera levadura uruguaya que además fue aislada de uvas Tannat, *Hanseniaspora vineae* (Giorello et al, 2014, ASM). En 2015 culmina el proyecto Grupos CSIC de Biodiversidad de levaduras, con una publicación también tapa de la revista (Trends Biotechnology March 2015), con una revisión de las perspectivas futuras de los estudios de levaduras y aromas en alimentos fermentados, discutiendo los conocimientos obtenidos en los últimos 5 años por el grupo. Esta producción científica en revistas de índice de impacto superior a 10, contribuyen a la apropiación por Uruguay del Tannat y de especies de levaduras innovadoras, dando mayor credibilidad al producto marca país.

En el período 2015-2018 se lograron publicaciones en revistas arbitradas de prestigio en el área y la culminación de tesis de Doctorados que han marcado líneas de investigación que hoy siguen siendo claves en el grupo. En el 2017 estos resultados ameritaron el ascenso de Carrau a grado 5 en el PEDECIBA-Química por evaluación externa. Además de las diversas pasantías y colaboraciones para trabajos de grado de Ing. Alimentos, Química, Bioquímica, Biología y Enología, en este último período 2012-2017 se ha culminado 5 postgrados y está dirigiendo 4. Actualmente de una Sección Enología integrada por un cargo, el grupo ha crecido y tiene un equipo de trabajo de unos 15 integrantes, entre postgrados y cinco cargos que se obtuvieron en los últimos cinco años. Fue reconocido como uno de los grupos I+D 2010 de la CSIC (802), con un apoyo financiero para mejorar sus capacidades de investigación en colaboración con el IIBCE e INIA, hasta el 2015. En Agosto 2016 inicia y dirige el curso semestral de Enología y Bebidas Fermentadas del grupo de FQ para la UTEC. La formación de Carrau con importante experiencia en el ámbito industrial y su

articulación con la academia colaboran con el desarrollo de proyectos de impacto a nivel productivo y actividades con INIA, IIBCE, Facultad de Medicina, Instituto Pasteur, grupos CREA viticultores, o empresas del sector agro (Laboratorio Santa Elena, Lage y Cia y Alur). Actualmente dirige proyectos en otras dos áreas innovadoras: levaduras uruguayas para cervecerías y fermentación de pentosas de residuos lignocelulosicos para bioetanol (Alur). Desde enero 2016 es el primer Uruguayo nombrado editor asociado del American J. Enol. Vitic. USA. Tiene un h-index actual de 29. La DT que inicio en enero 2016, le ha permitido profundizar su incidencia en ciencia de la fermentación con impacto productivo.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Overproduction of isoprenoids by *Saccharomyces cerevisiae* in a synthetic grape juice medium in the absence of plant genes. (Completo, 2018)

CARRAU, F., Camesasca L., Minteguiaga M., Fariña L., Salzman V., Aguilar Pablo, Gaggero C
International Journal of Food Microbiology, v.: 282 p.:42 - 48, 2018

Palabras clave: monoterpenes yeast COQ1

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Fermentaciones

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.05.025>

Camesasca, L., et al. Tesis de Licenciatura

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effects of Non-Saccharomyces Yeasts on Color, Anthocyanin and Anthocyanin-Derived Pigments of Tannat Grapes during Fermentation. (Completo, 2018)

CARRAU, F., Medina K., Boido E., Dellacasa E

American Journal of Enology and Viticulture, v.: 69 2, p.:148 - 156, 2018

Palabras clave: anthocyanin yeast non-Saccharomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Fermentaciones

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Davis, California

ISSN: 00029254

DOI: [DOI: 10.5344/ajev.2017.17055](https://doi.org/10.5344/ajev.2017.17055)

ajev

Artículo que fue tapa del numero de Abril 2018 con una figura diseñada por los autores

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr.) wine production in Angola: Characterisation of volatile aroma compounds and yeast native flora (Completo, 2017)

DELLACASSA, TRENCHS, FARIÑA, DEBERNARDIS, PEREZ, BOIDO, CARRAU

International Journal of Food Microbiology, v.: 241 p.:161 - 167, 2017

Palabras clave: yeast fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Fermentaciones

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

DOI: [10.1016/j.ijfoodmicro.2016.10.014](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.10.014)

<https://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-84993967369&partnerID=40&md5=02886be3d2fdda76cd5>

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Comparison of the performances of *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae* during winemaking (Completo, 2016)

LLEIXA, J., MARTIN, PORTILLO, C., CARRAU, F., BELTRAN G., A MAS

Frontiers in Microbiology, v.: 7 338, p.:1 - 12, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora wine fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 1664302X

DOI: [10.3389/fmicb.2016.00338](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00338)

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of yeast assimilable nitrogen on the synthesis of phenolic aroma compounds by *Hanseniaspora vineae* strains. (Completo, 2016)

MARTIN, BOIDO, E., GIORELLO, F., A MAS, DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Yeast, v.: 33 p.:323 - 328, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora wine fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0749503X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Non-Saccharomyces and Saccharomyces strains co-fermentation increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines. (Completo, 2016)

MEDINA, K., BOIDO, E., FARIÑA, L., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Yeast, v.: 33 p.:339 - 343, 2016

Palabras clave: Tannat wine fermentation anthocyanin

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0749503X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

De novo Synthesis of Benzenoid Compounds by the yeast *Hanseniaspora vineae* Increases Flavor Diversity of Wines. (Completo, 2016)

MARTIN, GIORELLO, F., FARIÑA, L., MINTEGUIAGA M, SALZMAN V, BOIDO, E., AGUILAR, GAGGERO, C., DELLACASSA, E., A MAS, CARRAU, F.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 64 22, p.:4574 - 4583, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora yeast Flavor phenotypes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: EEUU

ISSN: 00218561

DOI: [10.1021/acs.jafc.5b05442](https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b05442)

acs.org

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Volatile composition and aroma profile of Uruguayan Tannat wines. (Completo, 2015)

FARIÑA, L., VILLAR, L., ARES G, CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E.

Food Research International, v.: 69 p.:244 - 255, 2015

Palabras clave: aroma compounds Tannat wine

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09639969

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Yeast diversity and the native vigor for flavor phenotypes (Completo, 2015)

CARRAU, F., GAGGERO, C., AGUILAR

Trends in Biotechnology, v.: 33 3, p.:148 - 154, 2015

Palabras clave: Flavor phenotypes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

fermentaciones
Medio de divulgación: Papel
Escrito por invitación
ISSN: 01677799
review of the Front cover of the journal.
Scopus WEB OF SCIENCE™

Aroma enhancement in wines using co-immobilized *A.oryzae* glycosidases (Completo, 2014)

GONZALEZ, FARIÑA, L., CARRAU, F., BATISTA-VIERA, FRANCISCO, BRENNAB
Food Chemistry, v.: 143 15, p.:185 - 191, 2014
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología del vino
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 03088146
Scopus WEB OF SCIENCE™

Genome sequence of the native apiculate wine yeast *Hanseniaspora vineae* T02/19F (Completo, 2014)

GIORELLO, F, BERNAL, GREIF, G, CAMESASCA, L, SALZMAN, V, MEDINA K, REBELLO, C, GAGGERO, C, AGUILAR, P, CARRAU, F.
Genome Announcements, v.: 2(3) 2014
Palabras clave: Fermentation Hanseniaspora yeast genome
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genomics
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: ASM USA
ISSN: 21698287
DOI: [10.1128/genomeA.00530-14](https://doi.org/10.1128/genomeA.00530-14)
2(3):e00530-14.
primer genoma de una levadura Uruguaya secuenciado

Yeast metabolic engineering or biodiversity: Understanding flavor phenotypes in traditional fermented beverages (Resumen, 2013)

CARRAU, F.
Journal of Biotechnology & Biomaterials, v.: 3 3, p.:32 - 32, 2013
Palabras clave: Fermentation yeast aroma compound
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentación Biotecnología
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 2155952X

Characterization of glycosylated aroma compounds in Tannat grapes and their prediction by Near Infrared Spectroscopy (Completo, 2013)

BOIDO, E., FARIÑA, L., CARRAU, F., DELLACASSA, E., COZZOLINO
Food Analytical Methods, v.: 6 p.:100 - 111, 2013
Palabras clave: near infrared spectroscopy Tannat grape; glycosylated aroma compounds;
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 19369751
Scopus WEB OF SCIENCE™

Kaolin over sun-exposed fruit affects berry temperature, must composition and wine sensory attributes of Sauvignon blanc (Completo, 2013)

CONIBERTI A, BOIDO, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E., DISEGNA, E.
European Journal of Agronomy, 2013
Palabras clave: Sauvignon blanc
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 11610301

in press

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Increased flavour diversity of Chardonnay wines by spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. (Completo, 2013)

MEDINA, K. , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Food Chemistry, v.: 141 p.:2513 - 2521, 2013

Palabras clave: yeast wine fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: UK

ISSN: 03088146

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Primer relevamiento de levaduras *Dekkera/Bretanomyces* en viñas y bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. (Completo, 2013)

PEREZ G , BOIDO E , FARIÑA L , DELLACASSA , CARRAU, F.

Enología, v.: 14 2013

Palabras clave: wine yeast *Brettanomyces*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Medonza Argentina

ISSN: 16683889

latindex

Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos. (Completo, 2013)

BOIDO E , BARQUET, M , GAGGERO, C , DELLACASSA , CARRAU, F.

Enología, v.: 10 2013

Palabras clave: wine yeast polifenol

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Medonza, Argentina

ISSN: 16683889

latindex

The High Polyphenol Content of Grapevine Cultivar Tannat Berries Is Conferred Primarily by Genes That Are Not Shared with the Reference Genome. (Completo, 2013)

C DA SILVA , ZAMPERINI, G , BOIDO, E. , GAGGERO, C. , DELLACASSA , FERRARINI, A. , MINIO, A , CARRAU, F. , DELLEDONNE

Plant Cell, v.: 25 12 , p.:4777 - 4788, 2013

Palabras clave: Tannat Genome and polyphenol

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Genomics

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 10404651

authors: Da Silva C, Zamperin G, Ferrarini, A. Minio, A. Dal Molin, L Venturini, G Buson, P Tononi, C Avanzato, E Zago, E Boido, E Dellacassa, C Gaggero, M Pezzotti, F Carrau, M Delledonne Article cover of December issue Plant Cell

Scopus[®] WEB OF SCIENCE™

Growth of non-*Saccharomyces* yeasts affects nutrient availability for *Saccharomyces cerevisiae* during wine fermentation (Completo, 2012)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

International Journal of Food Microbiology, v.: 157 p.:245 - 250, 2012

Palabras clave: wine yeast Fermentation non *Saccharomyces*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel
ISSN: 01681605

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Role of Canopy Management to Control High pH Levels in Tannat Grapes and Wines (Completo, 2012)

CONIBERTI A, V FERRARI, FARIÑA, L., CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E., DISEGNA, E.
American Journal of Enology and Viticulture, v.: 63 4, 2012

Palabras clave: Tannat Vitis canopy management

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: California USA

ISSN: 00029254

in press

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Tandem repeat-tRNA (TRtRNA) PCR method for the molecular typing of non-Saccharomyces subspecies (Completo, 2012)

BARQUET, MARTIN, MEDINA, K., PEREZ, G., CARRAU, F., GAGGERO, C.

Applied Microbiology and Biotechnology, v.: 93 2, p.:807 - 814, 2012

Palabras clave: RNA yeast

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras vino

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Springer

ISSN: 01757598

Springer

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Redox effect on aroma compound accumulation in wine during fermentation by Saccharomyces cerevisiae (Completo, 2012)

FARIÑA, L., MEDINA, K., URRUTY, BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Food Chemistry, 2012

Palabras clave: wine aroma redox Fermentation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03088146

accepted February 2012

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

A quick screening method to identify Beta-glucosidase activity in native wine yeast strains. Application of Esculin Glycerol Agar (EGA) medium (Completo, 2011)

PEREZ, G., BOIDO, E., FARIÑA, L., BARQUET, GAGGERO, C., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

World Journal of Microbiology & Biotechnology, v.: 27 p.:47 - 55, 2011

Palabras clave: wine yeasts glucosidase

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Springer

ISSN: 09593993

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Characterization and evolution of grape polyphenol profiles of Vitis vinifera L. cv. Tannat during ripening and vinification (Completo, 2011)

BOIDO, E., GARCIA MARINO, M., DELLACASSA, E., CARRAU, F., RIVAS, ESCRIBANO BAILON, M

Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 17 p.:383 - 393, 2011

Palabras clave: Tannat polyphenols grape ripening wine

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Australia
ISSN: 13227130

Scopus® WEB OF SCIENCE™

A novel extracellular Beta-glucosidase from Issatchenkia terricola: Isolation, immobilization and application for aroma enhancement of white Muscat wine. (Completo, 2011)

GONZALEZ, FARIÑA, L., CARRAU, F., BATISTA, BRENA B

Process Biochemistry, v.: 46 (1) p.:385 - 389, 2011

Palabras clave: Glucosidase Issatchenkia wine yeast

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enzimología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00329592

Rapport surface foliare/poids de récolte élevé pour des raisins et des vins Tannat de haute qualité en Uruguay. (Completo, 2011)

CONIBERTI A, DELLACASSA, E., BOIDO, E., FARIÑA, L., CARRAU, F., DISEGNA, E.

Progrès Agricole et Viticole, v.: 128 2, p.:26 - 31, 2011

Palabras clave: Tannat grape composition leaf management

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Francia

ISSN: 03698173

Studying the influence of bottle shape and colour on consumer expectations and willingness to purchase Tannat wine (Completo, 2010)

PUYARES, V, ARES G, CARRAU, F.

Food quality and preference, v.: 21 7, p.:684 - 691, 2010

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis Sensorial

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09503293

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Carotenoid profile evolution in Vitis vinifera cv Tannat grapes during ripening (Completo, 2010)

FARIÑA, L., BOIDO, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E.

American Journal of Enology and Viticulture, v.: 61 p.:451 - 456, 2010

Palabras clave: grape chemistry

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Química Aroma

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00029254

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of size of inoculum of Saccharomyces cerevisiae on fermentation aroma compounds and its relation with nitrogen content. (Completo, 2010)

CARRAU, F., MEDINA K, FARINA, L, BOIDO, E., DELLACASSA, E.

International Journal of Food Microbiology, v.: 143 p.:81 - 85, 2010

Palabras clave: yeast aroma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01681605

Scopus® WEB OF SCIENCE™

The Effect of Bacterial Strain and Aging on the Secondary Volatile Metabolites Produced during Malolactic Fermentation of Tannat Red Wine (Completo, 2009)

BOIDO, E., MEDINA, K., FARIÑA, L., CARRAU, F., VERSINI, DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 57 14, p.:6271 - 6278, 2009

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: ACS USA
ISSN: 00218561
Scopus WEB OF SCIENCE™

Toward a global database for the molecular typing of *Saccharomyces cerevisiae* strains. (Completo, 2008)

JUBANY, S., TOMASCO, PONCE DE LEON, MEDINA, K., CARRAU, F., ARRAMBIDE, NAYA, GAGGERO, C.
Fems Yeast Research, v.: 8 p.:472 - 484, 2008
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Levaduras
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Alemania
ISSN: 15671356
Scopus WEB OF SCIENCE™

Terpenoids in grapes and wines: origin and micrometabolism during the vinification process. (Completo, 2008)

CARRAU, F., BOIDO, E., DELLACASSA, E.
Natural Product Reports, v.: 3 4, p.:577 - 592, 2008
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Vitis y Enología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: USA
ISSN: 02650568
Scopus WEB OF SCIENCE™

One-step purification and characterization of an intracellular B-glucosidase from the yeast *Metschnikowia pulcherrima* (Completo, 2008)

GONZALEZ, PEREZ, G., CARRAU, F., CARRASCOSA, A., GUISAN, BATISTA, BRENA, B.
Biotechnology Letters, v.: 30 8, p.:1469 - 1475, 2008
Palabras clave: Glucosidase yeast
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / levaduras
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Springer AI
ISSN: 01415492
Scopus WEB OF SCIENCE™

Production of fermentation aroma compounds by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast: effects of yeast assimilable nitrogen on two model strains (Completo, 2008)

CARRAU, F., MEDINA, K., FARIÑA, L., BOIDO, E., P., DELLACASSA, E.
Fems Yeast Research, v.: 8 p.:1196 - 1208, 2008
Palabras clave: Aroma wine yeast
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Netherland
ISSN: 15671356
Scopus WEB OF SCIENCE™

Impacto del uso de Levaduras nativas seleccionadas en la Enología de Mínima Intervención (Completo, 2007)

MEDINA, K., FARIÑA, L., CAPRA, A., PEREZ, G., FERRERI, L., CONIBERTI, A., JUBANY, S., BOIDO, E., DISEGNA, E., GAGGERO, C., DELLACASSA, E., HENSCHKE, P.A., CARRAU, F.
Enología, v.: 1 IV, p.:45 - 48, 2007
Palabras clave: aroma vino
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Mendoza, Argentina
ISSN: 16683889

latindex

Exploración del efecto protector frente a radicales libres de los derivados de la uva (*Vitis vinifera* cv.Tannat) en *Saccharomyces cerevisiae*. (Completo, 2007)

BRACESCO, N. , SALVO, A. , S , D , CARRAU, F. , NUNES, H.

Revista Argentina de Microbiología, v.: 39 p.:4 - 10, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03257541

Scopus[®] latindex SciELO

Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquidliquid microextraction (DLLME) and GC-MS (Completo, 2007)

FARIÑA, L. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Journal of Chromatography - A, v.: 1157 p.:46 - 50, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00219673

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Different formation of anthocyanin-derived pigments in Tannat, Caladoc, Marselan, Marzemino and Cheveñasco monovarietal wines produced in Uruguay (Completo, 2006)

2 , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , RIVAS

, v.: 57 4, p.:449 - 459, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN:

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Grapes and vineyard soils as sources of microorganisms for biological control of *Botrytis cinerea*. (Completo, 2006)

RABOSTO, X. , 1 , PAZ A. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

, v.: 53 3, p.:332 - 338, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Vitis

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN:

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? (Completo, 2006)

BOIDO, E. , FARIÑA, L. , CAPRA, A. , MEDINA, K. , CONIBERTI, A. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Enología, v.: 3 p.:33 - 34, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

latindex

Compuestos terpénicos como posibles precursores del 1,8-cineol en uvas tintas y vinos (Completo, 2006)

FARIÑA, L. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G.

Enología, v.: 2 p.:55 - 58, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

[latindex](#)

Physicochemical modification of the excretion product of *Saccharomyces cerevisiae* killer strains results in fungicidal activity against *Candida albicans* and *Tricophyton mentagrophytes*. (Completo, 2006)

BRACESCO, N. , SALVO , CARRAU, F. , NUNES
Fems Microbiology Letters, v.: 256 p.:132 - 136, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Holanda

ISSN: 03781097

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

The aging effect on the pigment composition and color of *Vitis vinifera* l. cv Tannat wines. contribution of the main pigment families to wine color. (Completo, 2006)

BOIDO, E. , ALCALDE-EON , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , RIVAS-GONZALO
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 54 18, p.:6692 - 6704, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composición Vino

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 00218561

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

De novo synthesis of monoterpenes by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast (Completo, 2005)

CARRAU, F. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , FARIÑA, L. , GAGGERO, K. , DELLACASSA, E. , VERSINI, G. ,
HENSCHKE, P.

Fems Microbiology Letters, v.: 243 1 , p.:107 - 115, 2005

Palabras clave: Nitrogen Metabolism, yeast, monoterpenes

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Holanda

ISSN: 03781097

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Terpene compounds as possible precursors of 1,8-cineole in red grapes and wines (Completo, 2005)

FARIÑA, L. , CARRAU, F. , BOIDO, E. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 53 5 , p.:1633 - 1636, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo terpenos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Yeast interactions with anthocyanins during red wine fermentation (Completo, 2005)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

, v.: 56 2, p.:104 - 109, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN:

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Nuevo origen de la síntesis de monoterpenos por levaduras vínicas de *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2005)

CARRAU, F. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , FARIÑA, L. , GAGGERO, C. , DELLACASSA, E. , VERSINI, G. ,
HENSCHKE, P.A.

Enología, v.: 11 p.:54 - 59, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

ISSN: 16683889

[latindex](#)

Interacciones de las levaduras con las antocianinas durante la fermentación del vino tinto (Completo, 2005)

MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Enología, v.: 10 p.:42 - 46, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

[latindex](#)

Composición aromática de Vitis vinifera cv. Tannat: típico vino tinto de Uruguay (Completo, 2005)

BOIDO, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , CARRAU, F. , VERSINI, G. , DELLACASSA, E.

Enología, v.: 9 p.:30 - 34, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

[latindex](#)

Levaduras nativas para Enología de baja intervención. Biodiversidad, Selección y Caracterización. (Completo, 2005)

CARRAU, F.

Agrociencia (Uruguay), v.: 9 p.:387 - 399, 2005

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Uruguay

ISSN: 15100839

[latindex](#)

Molecular diversity within clones of Vitis vinifera cv. Tannat (Completo, 2004)

GONZÁLEZ TECHERA, A. , JUBANY, S. , PONCE DE LEÓN, I. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. ,

HINRICHSEN, P. , CARRAU, F. , GAGGERO, K.

Vitis, v.: 43 4 , p.:179 - 185, 2004

Palabras clave: Tannat, Vitis

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Vitis

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00427500

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Aroma composition of Vitis vinifera cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (Completo, 2003)

LLORET, A. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , VERSINI, G. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 51 18 , p.:5408 - 5413, 2003

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Aroma characterization of commercial red wines of Uruguay (Completo, 2003)

GAMBARO, A. , VARELA, P. , BOIDO, E. , GIMENEZ, A. , MEDINA, K. , CARRAU, F.

Journal of Sensory Studies, v.: 18 5 , p.:353 - 366, 2003

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Analisis

Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: USA

ISSN: 08878250

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Aroma variation in Tannat wines: effect of malolactic fermentation on ethyl lactate level and its enantiomeric distribution (Completo, 2002)

LLORET, A. , LORENZO, D. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. , VERSINI, G.
Italian Journal of Food Science, v.: 14 2 , p.:175 - 180, 2002

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Vino

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Italia

ISSN: 11201770

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of b-glycosidase activity of Oenococcus oeni on the glycosylated flavor precursors of Tannat wine during malolactic fermentation (Completo, 2002)

LLORET, A. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 50 8 , p.:2344 - 2349, 2002

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Aromas Vino

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00218561

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Effect of malolactic fermentation on the descriptive analysis of Tannat wine aroma (Completo, 2001)

GAMBARO, A. , ZLOTEJABLKO, A. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , DELLACASSA, E. ,
CARRAU, F.

Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 7 1 , p.:27 - 32, 2001

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Analisis Sensorial

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Australia

ISSN: 13227130

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Differentiation of industrial wine yeast strains using microsatellite markers (Completo, 2001)

GONZALEZ TECHERA, A. , JUBANY, S. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.
Letters in Applied Microbiology, v.: 33 p.:71 - 75, 2001

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: UK

ISSN: 02668254

Scopus® WEB OF SCIENCE™

An improved method of monitoring malolactic fermentation in wines by TLC-densitometry (Completo, 1999)

DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , MOYNA, P. , CARRAU, F.
Journal Of Planar Chromatography, Modern T L C, v.: 12 4 , p.:269 - 271, 1999

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Analisis quimicos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09334173

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Chemical ampelometric and molecular methods applied for the identification of the Uruguayan Moscatel Miel variety as the italian Moscato Giallo. (Completo, 1999)

GRANDO, M. S. , VERSINI, G. , STEFANNINI, M. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.
Quaderni della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia (Torino), p.:99 - 111, 1999

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composicion Vino y uva

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Italia

ISSN: 03935116

The Emergence of a new Uruguayan Wine Industry (Completo, 1997)

CARRAU, F.

Journal Of Wine Research, v.: 8 p.:179 - 185, 1997

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09571264

Nitrogen availability of grape juice limits killer yeasts growth and fermentation activity during mixed culture fermentations with sensitive yeast (Completo, 1997)

MEDINA, K. , CARRAU, F. , CARRAU, F. , GIOIA, O. , BRACESCO, N.

Applied and Environmental Microbiology, v.: 63 p.:2821 - 2825, 1997

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00992240

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Native killer yeasts isolated from vineyards and wineries ecosystems (Completo, 1995)

NEIROTTI, E. , CARRAU, F. , PEREZ, G. , GIOIA, O.

Brazilian Archives of Biology and Technology, v.: 38 3, p.:961 - 968, 1995

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Brasil

ISSN: 03650979

WEB OF SCIENCE™

Stuck wine fermentations. Effect of killer /sensitive yeast interactions (Completo, 1993)

CARRAU, F. , GIOIA, O. , NEIROTTI, E.

Journal Of Fermentation And Bioengineering, v.: 76 p.:67 - 69, 1993

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 0922338X

Scopus' WEB OF SCIENCE™

Separation and biodegradation of rice hulls and sugarcane bagasse alkali lignins (Completo, 1987)

CARRAU, F. , NEIROTTI, E. , GAGGERO, C. , LUCIO DE AZEVEDO, J.

Brazilian Archives of Biology and Technology, v.: 30 4, p.:577 - 584, 1987

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03650979

WEB OF SCIENCE™

NO ARBITRADOS

Caracterización quimiotaaxonomica de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino (Completo, 2003)

FARIÑA, L , CARRAU, F. , BOIDO, E , DISEGNA, E , MENDEZ, M , MEDINA, K , RABOSTO, X , LLORET, A , LORENZO, D , DELLACASSA, E

Ingeniería y Ciencia Química, 2003

Palabras clave: Tannat wine aroma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 02508303

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Enological Attributes and potential application of yeast strains of *Hanseniaspora vineae* (Completo, 2018)

CARRAU, F. , VALENTINA MARTÍN , Fariña L , DELLACASSA, E , Mas A

Frontiers in Microbiology, 2018
Escrito por invitación
Fecha de aceptación: 05/07/2018
ISSN: 1664302X

Radiation protection by red wine of *Vitis vinifera* Tannat and tannic acid in *Saccharomyces cerevisiae*. (Completo, 2018)

CARRAU, F. , BRACESCO, N , Sosa, V. , DELLACASSA, E

Revista Argentina de Microbiología, 2018
Fecha de aceptación: 05/07/2018
ISSN: 03257541

Enological impact in grapes and wines of the *Hanseniaspora/Kloeckera* yeast genus. A review (Completo, 2018)

CARRAU, F. , Martin V , Medina K , Boido E , Valera MJ

Fermentation, 2018
Palabras clave: non-Saccharomyces yeasts flavor wine
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis,
Fermentación / Enología y Fermentaciones
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
Fecha de aceptación: 01/06/2018
ISSN: 2311-5637
http://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/non-saccharomyces
Martin, V., Valera, M.J., Medina, K., Boido, E. and Carrau, F.

LIBROS

Red Wine Technology (Participación , 2018)

CARRAU, F.
Edición: 1st Edition,
Editorial: Academic Press, The Nederland
Tipo de publicación: Investigación
Referado
En prensa
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: Hardcover ISBN: 9780
Elsevier

Capítulos:
Yeast Biotechnology for Red Winemaking
Organizadores: Antonio Morata Editor
Página inicial 1, Página final 34

Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine (Participación , 2018)

CARRAU, F. , Fariña L , Dellacassa E , Moser S , Boido
Edición: Editor: V. K. JOSHI,
Editorial: CRC Press. Taylor and Francis group., Boca Raton FL
Tipo de publicación: Investigación
Referado
En prensa
Escrito por invitación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 28828828

Capítulo: Aromatic composition of wine Laura Fariña, Francisco Carrau, Sergio Moser, Eduardo Dellacassa and Eduardo Boido.

Capítulos:

Tannat Wine Flavors

Organizadores: Sergio Moser

Página inicial 1, Página final 34

Aromatic composition of wine

Organizadores: V. K. JOSHI

Página inicial 1, Página final 34

Fungal Metabolites (Participación , 2016)

CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E.

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: Springer Verlag,

Tipo de publicación: Investigación

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas y fermentacion

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

Capítulos:

Yeast diversity and flavor compounds

Organizadores: KG Ramawat and JM Merillon Eds

Página inicial 1, Página final 33

Food Science Reference Module. (Participación , 2016)

CARRAU, F. , AGUILAR

Número de volúmenes: 1

Edición: ,

Editorial: Elsevier Food Science,

Tipo de publicación: Material didáctico

Referado

En prensa

Escrito por invitación

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / genetica de levaduras

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN:

Capítulos:

Genetics of Microorganisms-Yeast

Organizadores: Carl Batt Section Editor for Food Microbiology and Safety

Página inicial 1, Página final 25

Multidisciplinary approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century (Participación , 2011)

CARRAU, F. , BOIDO, E. , GAGGERO, C. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , DISEGNA, E. , DELLACASSA, E.

Número de volúmenes: 4

Edición: ,

Editorial: Transworld Research Network, Kerala, India

En prensa

Palabras clave: Tannat Chemistry wine aroma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9788178955049

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Capítulos:

Vitis vinifera Tannat, chemical characterization and functional properties. Ten years of research

Organizadores: Editor R. Filip

Página inicial 53, Página final 71

Antocianos y Betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial (Participación , 2003)

GONZÁLEZ NEVES, G. , BOIDO, E. , MORAIS, H. , CARRAU, F. , BAUTISTA, S. , BARREIRO, L.

Edición: ,

Editorial: CYTED, Santiago de Chile

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Compuestos aromaticos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 956299032X

Financiación/Cooperación:

Institución del exterior / Apoyo financiero,

Capítulos:

Metodologías Analíticas de Colorantes naturales de aplicacion industrial

Organizadores: Muñoz, O.

Página inicial 71, Página final 94

Caracterización de levaduras en relacion a su habilidad para utilizar el nitrógeno. Estudios de compuestos aromáticos en vinos (Libro publicado Texto integral , 2003)

CARRAU, F.

Número de páginas: 323

Edición: ,

Editorial: UDELAR, Tesis de Doctorado, Montevideo

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y aromas

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN:

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Produccion de levaduras liquidas Saccharomyces y no Saccharomyces para la industria del vino y Control biologico de hongos de la fruta (2013)

Completo

CARRAU, F.

Serie: 1, v: 1

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Convenio y MTA con Lage y Cia

Producción y desarrollo de cepas Saccharomyces de Uruguay para la elaboración de vinos en la región , Producción de levaduras secas (2007)

Completo

CARRAU, F.

v: 1

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Convenio con empresa Argentina Biomass S.A.

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

La versatilidad de la tecnología de RNA-Seq mostrada con el ejemplo práctico de Vitis vinifera cv. Tannat. (2018)

Resumen

CARRAU, F. , Da Silva C. C. , GAGGERO, C.

Evento: Nacional

Ciudad: Rivera

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings: 2do Encuentro de Investigadores de la Región Noreste, EIRNE 2018

Escrita por invitación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Genética de plantas

Medio de divulgación: Internet

Jornada del 10 de agosto 2018. Extensión e Investigación

HANSENIASPORA VINEAE, A FRUIT EPIPHYTE YEAST THAT IS ADAPTED TO WINE FERMENTATION NICHES. (2018)

Resumen

CARRAU, F., Valera, MJ, BOIDO, E., DELLACASSA, E, VALENTINA MARTÍN, Medina K

Evento: Internacional

Descripción: ISSY 34

Ciudad: Bariloche Argentina

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

Maria Jose Valera¹, Eduardo Boido¹, Eduardo Dellacassa², Valentina Martin¹ Karina Medina¹ and Francisco Carrau^{1*},

Impact on Tannat wines aroma produced by different yeast using three vinification systems (2018)

Completo

CARRAU, F., Medina K, Boido E, DELLACASSA, E

Descripción: World Congress of Vine and Wine OIV

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2018

Medio de divulgación: Papel

The Tannat Genome: unraveling its unique characteristics. (2018)

Completo

CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: World Congress of Vine and Wine OIV

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

Enological attributes of the yeast *Hanseniaspora vineae* and its application for white and red winemaking (2018)

Completo

CARRAU, F., Mas A, Martin V, Dellacassa E, Fariña L

Evento: Internacional

Descripción: World Congress of Vine and Wine OIV

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

SELECTION OF NATIVE YEASTS FOR LOW-CARB CRAFT BEER PRODUCTION (2018)

Resumen

CARRAU, F., Cecilia SCHINCA RODRÍGUEZ, Medina K, Fdebernardis

Año del evento: 2018

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

Cecilia Schinca¹, Karina Medina¹, Florencia Debernardis¹, Francisco Carrau¹

MICROBIAL CONSORTIA STRATEGIES FOR THE PRODUCTION OF ALCOHOLS FROM LIGNOCELLULOSIC WASTES (2018)

Resumen

CARRAU, F., Debernardis F, Perez G, BOIDO, E.

Evento: Internacional
Descripción: ISSY 34
Ciudad: Bariloche Argentina
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel
Florencia Debernardis*, Gabriel Pérez, Eduardo Boido and Francisco Carrau

ENDOPHYTIC YEASTS ASSOCIATED WITH VITIS VINIFERA TANNAT GRAPE OF URUGUAY (2018)

Resumen
CARRAU, F. , Godoy A. , Cecilia Da Silva , VALENTINA MARTÍN , Medina K

Evento: Internacional
Descripción: ISSY 34
Ciudad: Bariloche Argentina
Año del evento: 2018
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Papel

Color expression of grape polyphenols from unusual Vitis vinifera varieties present in Uruguay (2018)

Completo
CARRAU, F. , Barnaba C. , Arrieta-Garay Yanine , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , Fariña L. , Larcher R

Evento: Internacional
Descripción: World Congress of Vine and Wine OIV
Ciudad: Punta del este Uruguay
Año del evento: 2018
Medio de divulgación: Papel
Chiara Barnabaa, Yanine Arrieta-Garayb, Eduardo Boidoc, Laura Fariñac, Francisco Carraub, Roberto Larchera, Giorgio Nicolinia, Eduardo Dellacassab*

Study of the volatile metabolites, and their glycosylated precursors, able to differentiate individual red grape varieties grown in Uruguay. (2018)

Resumen
CARRAU, F. , Arrieta Garay , Dellacassa, E

Descripción: Macrowine.
Ciudad: Zaragoza, España
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings: Proceedings Marcowine
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Facultad de Química - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay
Y. Arrieta-Garay, E. Boido, L. Fariña, F. Carrau, E. Dellacassa.

Polyphenolic metabolite profiling in less frequent red grape Uruguayan varieties. (2018)

Resumen
CARRAU, F. , Barnaba C. , Dellacassa, E. , Nicolini, G. , Arrieta Garay , Larcher R

Evento: Internacional
Descripción: Macrowine.
Ciudad: Zaragoza, España
Año del evento: 2018
Anales/Proceedings: Proceedings Marcowine
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología
Financiación/Cooperación:
Facultad de Química - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

C. Barnaba, Y. Arrieta-Garay, E. Boido, L. Fariña, F. Carrau, R. Larcher, G. Nicolini, E. Dellacassa.

Consorcios microbianos: Diferenciación simultánea de 4 levaduras en la producción de bioetanol a partir de lignocelulosas (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Perez, G, Debernardis, F , BOIDO, E.

Evento: Regional

Descripción: Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Escrita por invitación

Medio de divulgación: Otros

Levaduras para Enología de Mínima Intervención (2017)

Resumen

CARRAU, F.

Descripción: Jornadas de aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: Jornadas de aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras. Facultad de Química

Medio de divulgación: Otros

Enological attributes of Hanseniaspora vineae yeast will contribute to increased chemical and sensory complexity. (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Martin V, Fariña, L, Dellacassa E, Mas A

Evento: Internacional

Descripción: ASEV National Conference

Ciudad: Bellevue Washington State

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Biodiversidad y Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel

Financiación/Cooperación:

Facultad de Química - UDeLaR / Remuneración, Uruguay

asev.org

-V. Martin, L. Fariña, E. Dellacassa, A. Mas, F. Carrau. Enological attributes of Hanseniaspora vineae yeast will contribute to increased chemical and sensory complexity. 2017 ASEV National Conference. Bellevue, Washington, USA, 2017

Aroma precursors as discriminant factors in rare non-aromatic red grape varieties. , 2017 (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Arrieta Garay, Dellacassa, E, Fariña L, Boido E

Evento: Internacional

Descripción: ASEV National Conference.

Ciudad: Bellevue, Washington, USA

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings: Proceedings ASEV National Conference

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Enología

Medio de divulgación: Papel

asev.org

Y. Arrieta-Garay, E. Boido, L. Fariña, F. Carrau, E. Dellacassa.

Differentiation of less frequent red grape Vitis vinifera varieties by characterization of the aroma precursors. (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Arrieta Garay , Moser S , Boido E , Dellacassa, E

Descripción: 15th Weurman Flavour Research Symposium. , 2017

Ciudad: Graz, Austria

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología

Medio de divulgación: Papel

Financiación/Cooperación:

Facultad de Química - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Y. Arrieta-Garay, E. Boido, L. Fariña, S. Moser, F. Carrau, E. Dellacassa.

Levaduras no tradicionales. La clave para la elaboración de cervezas artesanales diferenciadas. (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Larroque, MN

Descripción: X Jornada de Agrobiotecnología INIA.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

M.N. Larroque, K. Medina, L. Fariña, E. Boido, E. Dellacassa, F. Carrau.

Metabolismo volátil y polifenólico como marcadores de variedades de Vitis viníferas poco frecuentes. (2017)

Resumen

CARRAU, F. , Arrieta Garay , Dellacassa, E

Descripción: 5º Encuentro Nacional de Química, ENAQUI 5.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

Y. Arrieta-Garay, E. Boido, L. Fariña, F. Carrau, C. Barnaba, R. Larcher, G. Nicolini, E. Dellacassa.

Diversidad de levaduras para aumentar la complejidad (2016)

Resumen

CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Resúmenes del XIX SLCCTA

Escrita por invitación

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /

Medio de divulgación: Otros

Detección instrumental de defectos específicos para bebidas destiladas y mieles por Cromatografía de Gases-Olfatometría (GC-O) (2016)

Resumen

MOSER S, LARCHER R, BONINI A, ARRIETA Y, GODOY A, CARRAU, F., BOIDO, E., FARIÑA, L., DELLACASSA, E.

Evento: Nacional

Descripción: 4to Congreso de Química de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

Detección instrumental de defectos específicos para bebidas destiladas y mieles por Cromatografía de Gases-

Olfatometría (GC-O). (2016)

Resumen

CARRAU, F. , Moser S , Dellacassa, E

Evento: Internacional

Descripción: 4to Congreso Uruguayo de Química Analítica.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Enología

-S. Moser, R. Larcher, A. Bonini, Y. Arrieta, A. Godoy, E. Boido, F. Carrau, L. Fariña, E. Dellacassa.

Uso de grafeno para la extracción de fenoles volátiles causantes de defectos aromáticos en vinos. (2016)

Resumen

CARRAU, F. , Fariña L , Dellacassa E

Evento: Nacional

Descripción: 4to Congreso Uruguayo de Química Analítica.

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

-L. Fariña, H. Pardo, A. Castro, A. Mombrú, M. Minteguiaga, F. Carrau, E. Boido, E. Dellacassa.

Producción de vino de ananá en Angola. Caracterización de la flora nativa de levaduras y compuestos aromáticos. (2016)

Resumen

CARRAU, F. , Debernardis, Florencia , Perez, G

Evento: Internacional

Descripción: Segundo Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (CIIAL 2016).

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Papel

F. Debernardis, G. Perez, L. Fariña, E. Boido, F. Carrau, E. Dellacassa

Selection and characterization of native yeasts for complete fermentation of pentoses and cellobiose from lignocellulosic materials. (2016)

Resumen

F DEBERNARDIS, BOIDO, E. , PEREZ, G. , CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: Workshop on Insights and Strategies Towards a Bio-Based Economy

Ciudad: 21-24 Noviembre, Montevideo

Año del evento: 2016

Publicación arbitrada

Palabras clave: biocombustibles levaduras pentosas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y

Fermentación

Medio de divulgación: Papel

<http://www.is2016.com/>

Syntheses of phenolic aroma compounds by Hanseniaspora vineae yeast strains contribute to increase flavor diversity of wines. (2015)

Resumen

MARTIN , A MAS, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Ciudad: Perugia, Italia

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion
Medio de divulgación: Papel
issy32

Co-fermentation with non-Saccharomyces and Saccharomyces strains increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines (2015)

Resumen
MEDINA, K. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Ciudad: Perugia, Italia
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion
Medio de divulgación: Papel
issy32

Diversidad microbiana en la vinificación para incrementar la complejidad de aroma y sabor. (2015)

Resumen
CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Goncalvez, RS Brasil
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Escrita por invitación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la actividad killer en levaduras nativas no convencionales aisladas de uvas y mostos en el sur del Uruguay. 4-8 Noviembre 2015,2015. (2015)

Resumen
F DEBERNARDIS, PEREZ, G. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Goncalvez, RS Brasil,
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Estudio de la vida útil de preparados frescos de levadura con cepas nativas no-Saccharomyces para su aplicación en bodega. (2015)

Resumen
LARROQUE, MN , MEDINA, K. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: 4-8 Noviembre, Bento Goncalvez
Año del evento: 2015
Publicación arbitrada
Editorial: Karina Medina
Ciudad: Montevideo
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Internet

Diferencias en la producción de esteres entre Hanseniaspora vineae y levaduras convencionales explican el incremento de aromas frutales en vinos fermentados con esta especie. (2015)

Resumen

MARTIN, FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., A MAS, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Año del evento: 2015

Publicación arbitrada

Ciudad: Noviembre 2015,

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Microfilme

Synthesis of aroma compounds by non-conventional yeasts in a model low assimilable nitrogen fermentation medium. Sept. 6-8, 2015. (2015)

Resumen

MEDINA, K., FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Evento: Internacional

Ciudad: Leuven, Belgium

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: Proceedings of the Belgian Brewing Conference

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / aromas levaduras

COQ1 overexpression in Saccharomyces cerevisiae results in increased levels of isoprenoids (2014)

Resumen

CAMESASCA, L., MINTEGUIAGA, M., FARIÑA, L., SALZMAN, V., CARRAU, F., AGUILAR P., GAGGERO, C.

Evento: Internacional

Descripción: Annual Meeting American Society for Microbiology 2014

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada

Palabras clave: isoprenoides Saccharomyces

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Molecular

Medio de divulgación: Papel

APPLICATION OF Hanseniaspora vineae STRAINS. SEARCHING FOR GENES TO explain increased flavor complexity in wines (2014)

Resumen

GIORELLO, F., MARTIN, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: International Symposium specialized on Yeasts 31

Ciudad: Vipava, Slovenia

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: Proceedings 31 ISSY October 2014

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fisiología Fermentación

Medio de divulgación: Papel

issy31.com

Modificación genética de Saccharomyces cerevisiae para lograr altos niveles de isoprenoides de interés como biocombustibles. Setiembre 2014. (2014)

Resumen

CAMESASCA, L., MANTEGUIAGA, M., FARIÑA, L., SALZMAN, V., CARRAU, F., AGUILAR, GAGGERO, C.

Evento: Internacional

Descripción: XV Jornadas Sociedad Uruguaya de Biociencias,

Ciudad: Piriapolis

Año del evento: 2014

Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / levaduras
Medio de divulgación: Papel

Genome reconstruction of *Vitis vinifera* Tannat, the red wine variety with the highest polyphenol content and remarkable antioxidant properties. (2013)

Resumen
DA SILVA, C , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: PAG XXI (Plant and Animal Genome).
Ciudad: San Diego , California
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Tannat Genome polyphenol
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética
Medio de divulgación: Papel
Autores: Da Silva C, Boido E, Dellacassa E, Gaggero C, Disegna E, Zamperin G, Venturini L, Minio A, Ferrarini A, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne, M.

Genome Reconstruction and Functional Characterization Of *Vitis vinifera* cv. Tannat (2013)

Resumen
DA SILVA, C , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: 2nd Plant Genomics Congress
Ciudad: Londres, Inglaterra
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Tannat Genome polyphenol
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética
Medio de divulgación: Papel
Autores: Da Silva C, Boido E, Gaggero C, Zamperin G, Venturini L, Minio A, Ferrarini A, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne M.

The high polyphenol content of *Vitis vinifera* cv. Tannat berries is conferred mostly by the private and dispensable portion of the genome (2013)

Resumen
ZAMPERINI, G , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Annual Conference COST FA1106 QualityFruit,
Ciudad: Chania, Greece
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética
Medio de divulgación: Papel
Autores: Zamperin G, Da Silva C, Ferrarini A, Minio A, Dal Molin A, Venturini L, Buson G, Boido E, Dellacassa E, Gaggero C, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne M..

The high polyphenol content of *Vitis vinifera* cv. Tannat berries is conferred mostly by the private and dispensable portion of the genome. (2013)

Resumen
ZAMPERIN, G , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: 57th Annual Congress of the Italian Society Agricultural genetics,
Ciudad: Foggia, Italy
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Tannat Genome
Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel

Authors: Zamperin G., Da Silva C., Ferrarini A., Minio A., Dal Molin A., Venturini L., Buson G., Boido E., Dellacassa E., Gaggero C., Pezzotti M., Carrau F., Delledonne M.

Sobreproducción de isoprenoides biocombustibles en *Saccharomyces cerevisiae* (2013)

Resumen

CAMESASCA L, V SALZMAN, MINTEGUIAGA, M, FARIÑA, L., DELLACASSA, E., BOIDO, E., CARRAU, F., AGUILAR, GAGGERO, C.

Evento: Internacional

Descripción: IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras

Ciudad: Santiago de Chile, Setiembre

Año del evento: 2013

Palabras clave: Fermentacion

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel

Non-Saccharomyces yeasts: interactions with anthocyanins during Tannat wine fermentation. (2013)

Resumen

MEDINA, K., FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: 65 Annual Meeting of the ASEV

Ciudad: Monterey, California

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting ASEV

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología y Enología

Medio de divulgación: Papel

asev.org

Yeast Metabolic engineering or biodiversity: understanding flavor phenotypes in traditional fermented beverages. (2013)

Resumen

CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: Biotechnology 2013

Ciudad: Raleigh, NC

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Editorial: Omics Group

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología de Bebidas Fermentadas

Medio de divulgación: Internet

Yeast COQ1 gene acts as a geraniol/nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by *Saccharomyces cerevisiae* (2013)

Resumen

BARQUET, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: Enoforum 2013

Ciudad: Arezzo, Italia

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología de Bebidas Fermentadas

Medio de divulgación: Papel

Selección y caracterización de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos. (2013)

Resumen

AMOROS M, MEDINA, K., ARES G, GODOYA, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología,

Ciudad: Tarija, Bolivia

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel

Diseño de modelos para el estudio del metabolismo volátil por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos. (2013)

Resumen

FARIÑA, L., CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: 1º Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines,

Ciudad: Buenos Aires, Argentina

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:CACTA 2013, 23-26 de setiembre de 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: levaduras aroma vino

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel

Autores: Fariña, L., Martínez, N., Bonini, A., Umpierrez, N., Minteguiaga, M., Bellucci, I., Medina, K., Carrau, F., Boido, E., Guarinoni, G., Martin, V., de Lima, V., Moyano, M., Dellacassa, E.

Estudio del uso de modelos lineales y no lineales para la calibración en la determinación de norisoprenoides por espectroscopía en infrarrojo cercano. (2013)

Resumen

CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

Ciudad: Tarija Bolivia

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:20 al 22 de noviembre de 2013.

Publicación arbitrada

Palabras clave: Analisis vino

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel

Autores: Boido, E., Fariña, L., Carrau, F., Disegna, E., Coniberti, A., Dellacassa, E.

Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas. (2013)

Resumen expandido

FARIÑA L, CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Año del evento: 2013

Publicación arbitrada

Palabras clave: levadura Aroma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Autores: Fariña, L., Urruty, M., Boido, E., Dellacassa, E., Gaggero, C., Carrau, F.

Caracterización de cepas nativas de Saccharomyces cerevisiae a través de su perfil volátil y análisis sensorial mediante consumidores (2013)

Resumen
URRUTY M., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
Ciudad: Tarija, Bolivia
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: levadura Aroma
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología
Autores: Urruty, M., Fariña, L., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Gaggero, C., Carrau, F. .

Levaduras no-Saccharomyces, producción de compuestos volátiles y efecto sobre precursores aromáticos de la variedad Tannat (2013)

Resumen
MEDINA K., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Tarija, Bolivia
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Tannat aroma vino
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química
Medio de divulgación: Papel
Autores: Medina, K., Moyano, M., Fariña, L., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F.

Caracterización química y sensorial de vinos finos Tannat producidos en el Uruguay. (2013)

Resumen
VILLAR, V., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
Ciudad: Tarija, Bolivia
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: Aroma vino Tannat
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química
Medio de divulgación: Papel
Villar, V., Fariña, L., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Aplicación de una metodología rápida para caracterizar el perfil aromático de vinos obtenidos con levaduras nativas no-Saccharomyces. (2013)

Resumen
MEDINA K., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
Ciudad: Tarija, Bolivia
Año del evento: 2013
Publicación arbitrada
Palabras clave: levaduras no-Saccharomyces
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Autores: Medina, K., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Characterization of Vitis vinifera cv. Tannat: alternative variety for increasing polyphenol content of top red wines. (2012)

Resumen
CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: Annual Meeting of the American Society of Enology and viticulture
Ciudad: Portland, OR
Año del evento: 2012
Anales/Proceedings: Proceeding Annual Meeting of ASEV
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel
asev.org

Increased complexity and Chardonnay quality in spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. (2012)

Resumen
CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Annual Meeting of the ASEV
Ciudad: Portland, OR
Año del evento: 2012
Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting of ASEV
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología y Enología
Medio de divulgación: Papel
asev.org

Relevamiento de la presencia de levaduras *Zygosaccharomyces* en bodegas de Uruguay (2011)

Resumen
URRUTY, MEDINA, K., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago, Chile
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Anales XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Publicación arbitrada
Palabras clave: Microbiología levadura vino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Selección de Levaduras Nativas como herramienta de control biológico frente a *Botrytis cinerea* (2011)

Resumen
MARTIN, MEDINA, K., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XXV Reunión Latinoamericana de Rizobiología
Ciudad: Piriapolis, Uruguay
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes XXV Reunión Latinoamericana de Rizobiología
Página inicial: 19
Página final: 19
Palabras clave: Control biológico levaduras vino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos (2011)

Resumen
MEDINA, K., BARQUET, BOIDO, E., DELLACASSA, E., GAGGERO, C., CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Santiago, Chile
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Anales del XIII Congreso de Viticultura y Enología
Publicación arbitrada
Palabras clave: no Saccharomyces
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Effect of reductive and microaerobic conditions on fermentative wine aroma compounds produced by Saccharomyces cerevisiae. (2011)

Completo
MEDINA, K. , FARÑA L , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: IXth International Symposium of Oenology, Oeno 2011
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2011
Publicación arbitrada
Palabras clave: redox wine yeast aroma compounds
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel
<http://oeno2011.monooti.net>
en prensa para su publicación y presentado Junio 2011

Impacto de la Ingeniería metabólica sobre la producción de vinos de exportación (2011)

Resumen
BARQUET , FARIÑA, L. , BOIDO, E. , AGUILAR , DELLACASSA, E. , CARRAU, F. , GAGGERO, C.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago Chile
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Anales del XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Publicación arbitrada
Palabras clave: wine aroma metabolismo levadura
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Determinación de la actividad beta-glicosidasa en bacterias lácticas mediante el uso de la técnica del agar esculina (2010)

Resumen
PEREZ, G. , BOIDO, E. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: XX Congreso Latinoamericano de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Palabras clave: bacterias lácticas, glucosidasa
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Bacterias lácticas
Medio de divulgación: Papel
aceptado el resumen para presentar

Aromatic Characterization of nontraditional Vitis vinifera cultivated in Uruguay and the evaluation of their aptitude to produce quality wines. (2010)

Resumen
CANOURA, C. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , FARIÑA, L.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages
Ciudad: San Carlos, SP, Brazil
Año del evento: 2010
Anales/Proceedings: Proceedings of VIII Brazilian Meeting Chemistry Food and Bev.
Publicación arbitrada
Palabras clave: grape chemistry wine
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / wine chemistry
Medio de divulgación: Papel

Antioxidant potential of red wines. Flavan-3-ols evolution in Tannat grapes by HPLC-DAD/MS. (2010)

Resumen
DELLACASSA, CARRAU, F., GARCIA MARINO, RIVAS GONZALO, ESCRIBANO BAILON, MT, BOIDO, E.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Simposio Latinoamericano de Farmacobotanica
Ciudad: Cordoba, Argentina
Año del evento: 2010
Publicación arbitrada
Editorial: Universidad Nacional de Cordoba
Palabras clave: Wine antioxidants
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica /
Medio de divulgación: Papel

Changes in carotenoid contents in Tannat during ripening (2009)

Resumen
FARIÑA, L., CARRAU, F., BOIDO, E., DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: 8th PSE Meeting on Biospesticides & 2nd RSEQ-GEQPN Congress
Ciudad: La Palma
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo
Medio de divulgación: Papel

Nuevo método de PCR para discriminar cepas dentro de una misma especie de levaduras no-Saccharomyces (2009)

Resumen
BARQUET, MARTIN, MEDINA, K., PEREZ, G., CARRAU, F., GAGGERO, C.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latino Americano de Viticultura y Enologia
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Studying the influence of the colour and shape of bottles on consumer perception of wines using check all that apply methodology (2009)

Resumen
PUYARES, V., ARES G, CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: 8th Pangborn Sensory Science Symposium
Ciudad: Florence, Italy
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Editorial: Elsevier
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Diseño industrial

Medio de divulgación: Papel
www.pangborn2009.com

Variabilidad del potencial aromático de la uva Tannat según año y región vitícola. Predicción rápida mediante NIR. (2009)

Resumen
BOIDO, E. , CARRAU, F. , COZZOLINO D , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Desarrollo y caracterización de un biocatalizador de β -glucosidasa de *Issatchenkia terricola*. Su aplicación en la liberación de aromas en vino Moscatel. (2009)

Resumen
GONZALEZ , FARÑA L , CARRAU, F. , BRENA B

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Medio de divulgación: CD-Rom

Aplicación de levaduras no-Saccharomyces en Chardonnay: Estudio del impacto sobre el potencial sensorial para vinos de alta gama (2009)

Resumen
ELZAURDIA , MEDINA K , GIOIA O , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Control biológico de Botrytis cinerea: Levaduras antagonicas como alternativa al uso de fungicidas químicos (2009)

Resumen
MARTIN , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio del impacto de la utilización de levaduras no-Saccharomyces sobre el color de los vinos tintos (2009)

Resumen
MEDINA, K. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio preliminar de la presencia de levaduras Zygosaccharomyces en vinos de Uruguay. (2009)

Resumen
URRUTY, PEREZ G, MEDINA K, CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: CD-Rom

Prediction of the potential aroma in Tannat grapes by near-infrared spectroscopy (2009)

Resumen
BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F., COZZOLINO

Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia 2009
Ciudad: Angers, Francia
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Avances en Microbiología de la fermentación para la Enología de Mínima Intervención (2009)

Resumen
CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: COLMIC Microbiología de Alimentos
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología y
Viticultura
Medio de divulgación: Papel

Identificación y cuantificación de flavan-3-ol en semillas de uvas Tannat. (2009)

Resumen
BOIDO E, CARRAU, F., RIVAS GONZALO J, DELLACASSA

Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología.
Ciudad: Montevideo, Uruguay.
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /
Medio de divulgación: CD-Rom

Desarrollo y validación de un método para detección de Zygosaccharomyces en vinos, jugos y concentrados de uva (2009)

Resumen
URRUTY M, MEDINA K, CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COLMIC
2009
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. (2009)

Resumen
PEREZ G , BOIDO E , MEDINA K , FARIÑA L , DELLACASSA , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COLMIC 2009.
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Fermentaciones
Medio de divulgación: Papel

Análisis cuantitativo, sensorial y olfatométrico de vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. (2009)

Resumen
FARIÑA L, CARRAU, F. , MEDINA K , FERREIRA V , ESCUDERO A , CAMPO E , CACHO J , BOIDO E , DELLACASSA

Evento: Internacional
Descripción: XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL).
Ciudad: Concordia, Argentina
Año del evento: 2009
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /
Medio de divulgación: Papel

Analysis of the aroma intensities of volatile compounds from Vitis vinifera cv Tannat wines using gas chromatography-mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry. (2008)

Resumen
FARIÑA, L. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , FERREIRA, ESCUDERO , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: COLACRO XII - Congresso Latino-Americano de Cromatografia e Técnicas Relacionadas
Ciudad: Floreanopolis, Brasil
Año del evento: 2008
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

El vino, slow food y la Salud (2007)

Resumen
CARRAU, F.

Evento: Nacional
Descripción: 23º. Congreso Uruguayo de Cardiología,
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2007
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Vino y Salud
Medio de divulgación: Papel

Formation of monoterpene alcohols during wine alcoholic fermentation occurs through at least five different pathways (2007)

Resumen
UGLINAO , CARRAU, F. , HENSCHKE, P.

Evento: Internacional
Descripción: Oeno 2007
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2007
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Internet

Native yeasts for low input winemaking: searching for wine diversity and increased complexity (2006)

Completo
CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: International Wine Microbiology Symposium
Ciudad: Tenaya Lodge, California
Año del evento: 2006
Anales/Proceedings: Proceedings International Wine Microbiology Symposium
Página inicial: 33
Página final: 39
Publicación arbitrada
Editorial: California State University
Ciudad: Fresno
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Papel
Profesor Invitado por California State University

Advances in wine fermentation biotechnology (2006)

Resumen
HENSCHKE, BELLON, CARRAU, F., PRETORIUS

Evento: Internacional
Descripción: 39th Annual AIFST Convention Adelaide
Ciudad: Adelaide
Año del evento: 2006
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Medio de divulgación: Internet
www.aifst.asn.au
Autores: Henschke, P.A., Bellon, J., Carrau, F.M., Eglinton, J.M., Howell, K., Seibert, T., Soden, A., Swiegers, J., Torrea, D., Ugliano, M., Varela, C., Vilanova, M., Fleet, G.H., Francis, I.L., Chambers, P.J., de Barros Lopes, M., Herderich, M. & Pretorius, I.S.

The role of *Saccharomyces cerevisiae* in the production of aromas in wines by monoterpene biosynthesis (2005)

Resumen
CARRAU, F., MEDINA, K., DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Montpellier, Francia
Año del evento: 2005
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo
Medio de divulgación: Papel
Autores: Carrau, F., Medina, K., Boido, E., Fariña, L., Gaggero, C., Moser, S., Versini, G., Henschke, P., Dellacassa, E.

Anthocyanin profiles of young red wines produced in Uruguay from different grape varieties. A comparative study (2004)

Completo
ALCALDE-EON, C., BOIDO, E., CARRAU, F., CARRAU, F., DELLACASSA, E., RIVAS-GONZALO, J.

Evento: Internacional
Descripción: XXII International Conference on Polyphenols
Ciudad: Helsinki
Año del evento: 2004
Anales/Proceedings: Polyphenols Communications 2004
Página inicial: 109
Página final: 110
Publicación arbitrada
Editorial: Organic Chemistry Laboratory
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Facultad de Ciencias Económicas y de Administración - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: The typical red wine from Uruguay (2004)

Completo
BOIDO, E. , CARRAU, F. , LLORET, A. , MEDINA, K. , FARIÑA, L. , CARRAU, F. , VERSINI, G. ,
DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: Oenologie 2003 - 7e. Symposium International d'Oenologie
Ciudad: Bordeaux
Año del evento: 2004
Página inicial: 606
Página final: 610
Publicación arbitrada
Editorial: Tec&Doc
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

Efectos de la aplicación del regulador de crecimiento 3,5-dioxo-4-propionilciclohexancarboxilato de calcio (BAS 125) en la producción de uvas, composición del vino y aroma del cv. 'Tannat' (2003)

Completo
DISEGNA, E. , BOIDO, E. , CARRAU, F. , CARRAU, F. , FARIÑA, L. , MEDINA, K. , MENDEZ, M. ,
RODRIGUEZ, P. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Etude de Systemes de Conduite de la Vigne
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2003
Anales/Proceedings: Libro de Actas
Página inicial: 51
Página final: 55
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura
Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaξonómica de la *Vitis vinifera* L. var. Tannat. Importancia de las fracciones aromáticas glicosidadas en la uva y el vino (2003)

Completo
FARIÑA, L. , CARRAU, F. , DISEGNA, E. , MEDINA, K. , LLORET, A. , LORENZO, D. , VERSINI, G. ,
DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Jornadas Groupe d'Etude de Systemes de Conduite de la Vigne
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2003
Anales/Proceedings: Libro de Actas
Página inicial: 49
Página final: 50
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

Tannat, wines of great structure and the challenge of expressing its aroma potential in the Uruguayan conditions, (2003)

Resumen

CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , GAMBARO, A. , DISEGNA, E. , GAGGERO, C. , FARIÑA, L. , RABOSTO, X. , GIUGLUCCI, A.

Evento: Internacional

Descripción: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Ciudad: Charlottesville

Año del evento: 2003

Anales/Proceedings: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Editorial: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

Tannat, produces de typical red wine of Uruguay (2001)

Resumen

CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , VERSINI, G.

Evento: Internacional

Descripción: Annual Meeting of Viticulture and Enology, SASEV

Ciudad: San Diego

Año del evento: 2001

Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting of Viticulture and Enology, SASEV

Página inicial: 49

Página final: 49

Publicación arbitrada

Editorial: American Society for Enology and Viticulture

Ciudad: San Francisco, CA

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

Improved control of the authenticity and geographic origin of grape products using stable multi-isotopic analyses (2000)

Resumen

VERSINI, G. , CARRAU, F. , DEPENTORI, D. , CAMIN, F. , LARCHER, R. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional

Descripción: 2d. International Viticulture & Enology Congress

Ciudad: Cape Town

Año del evento: 2000

Anales/Proceedings: Proceedings 2d. International Viticulture & Enology Congress L27, Cape Town, Sudafrica,

Publicación arbitrada

Editorial: South African Society for Enology and Viticulture

Ciudad: Cape Town

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

Tannat, la variedad emblemática del Uruguay (2000)

Completo

CARRAU, F.

Evento: Internacional

Descripción: Encuentro con el Malbec 2000

Ciudad: Mendoza

Año del evento: 2000

Anales/Proceedings: Proceedings del Encuentro con el Malbec 2000

Editorial: INTA Estacion Experimental

Ciudad: Mendoza

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel
Financiación/Cooperación:
Instituto Nacional de la Juventud / Apoyo financiero, Uruguay

Modificaciones producidas por la fermentación maloláctica en la composición aromática de las fracciones libre y ligada para la variedad Tannat (1999)

Completo
BOIDO, E. , CARRAU, F. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , LLORET, A. , MEDINA, K. , VERSINI, G.

Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. La Viticultura del Hemisferio Sur
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 1999
Anales/Proceedings: Proceed. VII Latin Congress Enol Vitic
Pagina inicial: 119
Pagina final: 126
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

Paradox: assimilable nitrogen addition can cause stuck wine fermentations with mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* (1999)

Completo
CARRAU, F. , HENSCHKE, P. , MEDINA, K. , GIOIA, O. , DELLACASSA, E.

Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Latino Americano de Enología y Viticultura
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 1999
Anales/Proceedings: Proceeding VII Latin. Congress Enol. Vitic. Mendoza
Pagina inicial: 135
Pagina final: 140
Publicación arbitrada
Editorial: Asociacion de Enologos de Argentina
Ciudad: Mendoza
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

Updating of varietal aroma components in wines (1999)

Completo
VERSINI, G. , CARRAU, F. , CARLIN, S. , NICOLINI, G. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.

Evento: Internacional
Descripción: VII Congreso Latinoamericano de Enol. Vitic.
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 1999
Anales/Proceedings: Proceeding VII Latin. Congress Enol. Vitic. Mendoza
Pagina inicial: 325
Pagina final: 349
Publicación arbitrada
Editorial: Asociacion de Enologos de Argentina-INV
Ciudad: Mendoza
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

Importancia del fenómeno Killer en levaduras de uso industrial (1988)

Completo
CARRAU, F. , GIOIA, O. , NEIROTTI, E.

Evento: Internacional
Ciudad: Mendoza, Argentina
Año del evento: 1988

Anales/Proceedings: Proceed. Journ. Latin. Enol. Viticultura
Pagina inicial: 1
Pagina final: 10
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

El ADN del Tannat (2015)

Revista Galeria 146, 146
Revista
CARRAU, F.

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 12/08/2015

Hay 1873 genes que explican las cualidades especiales del Tannat (2014)

Busqueda 38, 38
Periodicos
CARRAU, F., C DA SILVA

Palabras clave: Tannat Genes
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 13/03/2014
Lugar de publicación: Uruguay

Control de plagas en viñedos (2013)

Proyecto Conciencia 3 Ciencia Viva de popularización CTI
Periodicos
MEDINA K, CARRAU, F.

Palabras clave: Control biológico hongos plaga
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología agrícola
Medio de divulgación: Otros
Lugar de publicación: MAM, Montevideo
Presentación en Poster durante el programa de dos semanas, Autores: Medina, K., Amorós, M.E., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boído, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

La ciencia tras los secretos del vino Tannat (2013)

Cromo 1, 3
Periodicos
CARRAU, F.

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética
Medio de divulgación: Internet
Fecha de publicación: 14/10/2013
Lugar de publicación: Montevideo
www.cromo.com.uy

Carrau Interview for the Press release by United Nations University in other reporters web sites about the Tannat Genome work (2013)

United Nations University
Periodicos
CARRAU, F.

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética

Medio de divulgación: Internet

<http://topnews.us/content/256704-wine-art-well-science>

Wine is Science and Art as well: Tannat Genome (2013)

TopNews USA

Periodicos

CARRAU, F.

Palabras clave: Tannat Genome

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: worldwide

<http://topnews.us/content/256704-wine-art-well-science>

Carrau Interview for the Press release by United Nations University in other reporters web sites about the Tannat Genome work: Asian News International newswire (via Yahoo India)

<http://in.news.yahoo.com/scientists-come-closer-sniffing-wine-aroma-secrets-064221988.html>

eBiotrade (China, Chinese; Google translation attached) <http://www.ebiotrade.com/newsf/2013-9/201393120554846.htm> Science 2.0 (USA, story 1 - syphilis test)

http://www.science20.com/news_articles/1_syphilis_test_make_diagnosis_readily_available_throughout_119548 Science 2.0 (USA, story 2 - wine)

http://www.science20.com/news_articles/search_genetic_secrets_wines_aroma-119532 RedOrbit

(USA) [http://www.redorbit.com/news/science/1112937242/grape-genome-sequenced-](http://www.redorbit.com/news/science/1112937242/grape-genome-sequenced-healthiest-wine-090213/)

[healthiest-wine-090213/](http://www.redorbit.com/news/science/1112937242/grape-genome-sequenced-healthiest-wine-090213/) Indian Wine Academy (India)

http://www.indianwineacademy.com/item_3_567.aspx Science Daily (USA)

<http://www.sciencedaily.com/releases/2013/09/130902101846.htm>

Vitis vinifera Tannat, el resultado de un trabajo de investigación multidisciplinario (2012)

Revista Digital Universitaria v: 13, 1, 17

Revista

CARRAU, F.

ISSN/ISBN:1067-6079

Palabras clave: Tannat composición uva

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 01/05/2012

Lugar de publicación: UNAM, Mexico

Autores: Dr. Francisco Carrau, MSc. Karina Medina, Lic. Gabriel Pérez, Dra. Carina Gaggero, Q.F.

Marianne Barquet, Lic. Maia Urruty, MSc. Edgardo Disegna, MSc. Andrés Coniberti, MSc. Virginia

Ferrari, Lic. Valentina Martín, Ing. Carolina Canoura, MSc. Mariela Medina, Dra. Laura Fariña, Dr.

Eduardo Boído, Dr. Eduardo Dellacassa

Grupo de investigadores reveló el Tannat Uruguayo (2012)

Busqueda 33, 33

Periodicos

CARRAU, F.

Palabras clave: Tannat genética

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 15/03/2012

Lugar de publicación: Uruguay

La química puede explicar el color y el aroma de la uva y el vino (2005)

Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay v: 43, 16, 19

Revista

CARRAU, F., BOIDO, E., FARIÑA, L., MEDINA, K., CAPRA, A., PÉREZ, G., DISEGNA, E.,

CONIBERTI, A., DELLACASA, E.

Palabras clave: aroma vino color

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino (2005)

Ing. Cienc. Quím. v: 21, 20, 24

Revista

FARIÑA, L., CARRAU, F., BOIDO, E., DISEGNA, E., MÉNDEZ, M., MEDINA, K., RABOSTO, A., LLORET, A., LORENZO, D., DELLACASA, E.

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel

Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad *Vitis vinifera* cv. Tannat (2004)

Vendimia v: 35, 37, 38

Revista

FARIÑA, L., BOIDO, E., CARRAU, F., LORENZO, D., CARRAU, F., VERSINI, G., DELLACASSA, E.

Palabras clave: Tannat Aroma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Importancia del aroma en el vino. Caracterización de la *Vitis vinifera* cv. Tannat (2002)

Carnes y Alimentos v: 8, 12, 16

Revista

CARRAU, F., BOIDO, E., CARRAU, F., LLORET, A., MEDINA, K., FARIÑA, L., LORENZO, D., DISEGNA, E., DELLACASSA, E.

Palabras clave: Tannat ARoma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Resultados preliminares del estudio del perfil aromático de vinos Tannat, y su modificación por la fermentación maloláctica (1998)

Panorama Vitivinícola v: 7, 42, 46

Revista

BOIDO, E., CARRAU, F., CARRAU, F., DELLACASSA, E., LLORET, A., MEDINA, K., VERSINI, G.

Palabras clave: Tannat ARoma

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Método rápido para el seguimiento de la fermentación maloláctica. FML test (1998)

Panorama Vitivinícola v: 4, 26, 28

Revista

BOIDO, E., CARRAU, F., DELLACASSA, E., CARRAU, F., MOYNA, P.

Palabras clave: Fermentacion

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 14/10/2007

Producción técnica

PRODUCTOS

Protocolo para la aplicación de *Metchnikowia fructicola* en viñedos y frutas postcosecha (2015)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Cultivar
CARRAU, F. , Medina K , Martin V
Manual de Aplicación
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Ensayos de campo en frutas cítricas postcosecha y uvas. Ensayos en vinificación.
Institución financiadora: ANII y Lage y Cia
Patente o Registro:

Otros registros
M1302G, *Metchnikowia fructicola* de uvas
Depósito: 01/07/2013; Examen: 01/09/2015; Concesión: 01/09/2016
Patente nacional: NO
Palabras clave: levadura antifúngicos aromas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biodiversidad y Fermentaciones
Medio de divulgación: Otros
Cepa Propiedad de Enología Facultad de química. depositada en la colección de Enología no es registro más que interno y se firmó MTA con Lage en caso de producción con un royalty para FQ si comienza su venta.

Selección de una levadura *Hanseniaspora vineae* para la elaboración de vinos blancos de alta gama (2010)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Cultivar
CARRAU, F. , MEDINA, K. , GIOIA, O. , ELZAURDIA , GOMEZ , M ETCHAMENDI
Screening de las mejores cepas no *Saccharomyces* nativas de Uruguay
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Elaboración de vinos a nivel comercial con esta cepa 02/5A en el 2010 y 2011
Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A., proyecto ANII y MIEM Biotecnología
Palabras clave: levadura no-*Saccharomyces*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras fermentación
Medio de divulgación: Otros
El vino de la cosecha 2010 y 2011 ya se encuentra en el mercado con la variedad Petit Manseng

Levaduras *Saccharomyces cerevisiae* con actividad glucosidasa (2010)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Cultivar
CARRAU, F. , PEREZ, G. , MEDINA, K. , GIOIA, O.
Aplicación a nivel industrial de una cepa de esta selección
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: elaboración de un vino blanco con esta levadura
Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y UdelaR
Palabras clave: levadura glucosidasa
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras fermentación
Medio de divulgación: Otros
Elaboración de un vino blanco con esta cepa en barricas

Kit de diagnóstico de *Brettanomyces*, *AquiBrett* (2009)

Prototipo, Fármacos y similares
PEREZ, G. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , DELLACASSA, E. , CARRAU, F.
Patente solicitada en Uruguay
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Kit de aplicación a nivel de Bodegas
Institución financiadora: CSIC UdelaR
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel

Extracto Biocontrolador para hongos de plantas: Zymevit (2004)

Piloto, Fármacos y similares

CARRAU, F. , RABOSTO, X. , MEDINA, K. , URRUTY

Control biológico de plagas agrícolas

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Producto con aplicación productiva o social: para uso frutícola ya ensayado a nivel de campo 2008 y 2009

Institución financiadora: Laboratorio Santa Elena y Vinos Finos Juan Carrau

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Otros

Compuesto por mezclas microbianas nativas del Uruguay originarias de la uva. Bacterias y Levaduras. Nuevas fórmulas se siguen desarrollando hasta el presente.

Complejo proteico antifúngico derivado de *Saccharomyces cerevisiae* y su aplicación (2003)

Piloto, Fármacos y similares

BRACESCO N. , SALVO A. , CARRAU, F.

País: Uruguay

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Papel

Proteinaceous antimycotic complex derived from *Saccharomyces cerevisiae* and its application (2002)

Piloto, Fármacos y similares

BRACESCO N. , SALVO A. , CARRAU, F. , NUNES E.

País: Uruguay

Institución financiadora: Pharma Transfer Drug Discovery, UK

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Papel

Plantas de Tannat antiguas libres de virus y de selección clonal (2000)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Cultivar

CARRAU, F. , MEDINA, K. , J CARRAU , J PEVERELLI

Se obtuvieron 4 clones hoy plantados en un viñedo madre en Rivera

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Producto con aplicación productiva o social: Se está culminando su evaluación a nivel de producción piloto y ya se elaboraron vinos comerciales en 2007

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y Programa PDT

Palabras clave: Tannat Vitis

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Conservación de la Biodiversidad / Propagación vegetal

Medio de divulgación: Otros

Primeros clones libres de virus Uruguayos de viejos Tannats de 100 años de edad

Antifungal activity against human pathogens of a toxin of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from wine fermentations (1998)

Piloto, Fármacos y similares

SALVO, A. , BRACESCO, N. , CARRAU, F. , NUNES, H.

Control biológico de hongos patógenos humanos

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Patente o Registro:

Patente de invención
25337, Antifungal activity against human patho
Depósito: 14/10/2007; Examen: ; Concesión:
Patente nacional: NO
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico
Medio de divulgación: Otros

Biofertilizante Biofertil por fermentacion en sustrato solido de residuos agroindustriales (1989)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Otra
CARRAU, F. , GIOIA, O. , J CARRAU , M FINSTEIN
Compostaje de residuos solidos de destilerias y frigorificos, aplicacion como fertilizante rico en microorganismos beneficos para la agricultura
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Actualmente la empresa Biofer creada en 1989 es parte del grupo Ciudad Jardin y para uso en produccion y jardines.
Institución financiadora: Biofer Ltda y cooperacion con AID y Rutgers University
Palabras clave: Compost microorganismos termofilos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Compostaje
Medio de divulgación: Otros
Proyecto de intercambio con Rutgers University e implantacion de una plata productiva que sigue hoy en produccion

Levaduras Uruguayas nativas Saccharomyces cerevisiae para la vinificacion (1988)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Cultivar
CARRAU, F. , H CAROL
Primeras levaduras nativas Uruguayas de esta especie aplicadas a nivel industrial
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Produccion de vinos blancos cepa Ku1 y espumosos CP881 y CP882
Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A.
Palabras clave: levadura
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia
Estas selecciones fueron parte del Desarrollo del primer laboratorio de Microbiologia Enologica del pais 1985

PROCESOS

Nueva Bodega en Brasil con conceptos de minima intervencion (2011)

Proceso Productivo
CARRAU, F. , J CARRAU , A LOPEZ , P RODRIGUEZ , 1, GIOIA, O. , D MAYO
Optimizacion de procesos vinicolas basados en nuevo Diseño
País: Brasil
Disponibilidad: Restricta
Proceso con aplicación productiva o social: Produccion de primer cosecha para vinos de alta gama en 2011
Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y Vinhedos do Cerro da Trindade Ltda
Palabras clave: Enologia Minima Intervencion Diseño y Ambiente
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Enologia
Medio de divulgación: Otros
Desarrollo de nuevos diseños de bodega que optimizan procesos para escala de boutique de vinos.

Nueva bodega por sistemas de Enologia miniima intervencion (1997)

Proceso Productivo
CARRAU, F. , J CARRAU , GIOIA, O. , J ROSSIGNOLO , P RODRIGUEZ
Optimizacion de procesos enologicos por diseño
País: Uruguay
Proceso con aplicación productiva o social: Bodega Construida y en funcionamiento desde 1998 en

Rivera

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A.

Palabras clave: Enología Mínima Intervención gravedad y energía

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Enología

Medio de divulgación: Película Video

www.bodegascarrau.com

Primera bodega de Sudamérica con procesos optimizados hacia la conservación de energía y mejora de los controles de la vinificación, en armonía con el ambiente.

TRABAJOS TÉCNICOS

Integrante Panel de Cata Libro del Tannat. Revista Placer (2017)

Asesoramiento

CARRAU, F.

Divulgación del Tannat de Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Duración: 6 meses

Palabras clave: Degustación Tannat

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Medio de divulgación: Papel

Panel de Expertos de Cata de vinos

Vida útil de levaduras frescas preparadas para la Industria del vino (2014)

Asesoramiento

CARRAU, F.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 30

Duración: 24 meses

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Convenio con Lage y Cia.

Plan estratégico para el Sector Vitivinícola de Uruguay. Cadenas productivas OPP (2007)

Asesoramiento

CARRAU, F.

Plan a 5 años para el desarrollo de la Exportación

País: Uruguay

Idioma: Español

Número de páginas: 123

Institución financiadora: OPP Gobierno Central

Medio de divulgación: Papel

participación por la Sección Enología UdelaR y por la industria

Producción y desarrollo de cepas Saccharomyces de Uruguay para la elaboración de vinos en la región (2007)

Asesoramiento

CARRAU, F.

Producción de levaduras secas de uso enológico

País: Uruguay

Idioma: Español

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología con Biomas S. A.

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Convenio desde julio 2007 hasta la fecha

Selección y desarrollo de levaduras no-Saccharomyces para la elaboración de vinos de alta gama (2005)

Asesoramiento

CARRAU, F.

Primera producción de levaduras secas de la cepa H. vineae 02/5A

País: Uruguay

Idioma: Español

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología y la empresa Lallemand Inc. de Canadá

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Convenio desde el 2005 a la fecha

Selección y desarrollo de microorganismos antagonistas de hongos patógenos de plantas (2004)

Asesoramiento

CARRAU, F.

Creación del producto Zimevit producto actualmente en registro en el MGAP

País: Uruguay

Idioma: Español

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología con el Laboratorio Santa Elena

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Convenio desde 2004 hasta la fecha

Integrante del panel de clasificación de la I-IX Cata Nacional de Vinos (2001)

Otra

CARRAU, F.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Las Piedras

Duración: 1 mes

Institución financiadora: INAVI

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

Propuesta de Cambios para el Sector Vitivinícola Boliviano, ALADI (1997)

Consultoría

CARRAU, F.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Las Piedras

Disponibilidad: Restringida

Duración: 6 meses

Institución financiadora: INAVI

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Otros

Colaboración con el Instituto Vitivinícola Nacional de Bolivia en políticas y planificación del desarrollo de esta región para el mercado internacional

Colaboración con el Instituto Vitivinícola Nacional de Bolivia en políticas y planificación del desarrollo de esta región para el mercado internacional (1997)

Consultoría

CARRAU, F.

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Región vitivinícola de Tarija en Bolivia

Institución financiadora: Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI),

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Asesoramientos legales según la ley de Vinos (1994)

Asesoramiento
CARRAU, F.
Responsable de los Asesoramientos legales
País: Uruguay
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Otras Producciones

CARTAS O MAPAS

()

CARRAU, F.

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Talleres de Degustación para Consumidores y Sommeliers (2004)

CARRAU, F.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Duración: 4 semanas
Lugar: Escuela de Vitivinicultura
Ciudad: Las Piedras
Institución Promotora/Financiadora: Escuela de Vitivinicultura
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Clases teóricas en el marco de la Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, temas: Fermentación Alcohólica y Levaduras. Biotecnología del Vino (2002)

CARRAU, F.
Especialización
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Duración: 2 semanas
Lugar: Facultad de Agronomía
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía - Ecole Nationale Supérieure
Agronomique, Montpellier
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Curso de perfeccionamiento profesional en microbiología enológica (2001)

CARRAU, F.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Duración: 8 semanas
Lugar: Escuela de Vitivinicultura
Ciudad: Las Piedras
Institución Promotora/Financiadora: Escuela de Vitivinicultura
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Avances en Enología (2001)

CARRAU, F.
Especialización
País: Bolivia
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Universidad de San Simón, Cochabamba
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Iniciación a la Degustación de vinos (1995)

CARRAU, F.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Club de vinos CAVA PRIVADA
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

Profesor invitado dictando: Biotecnología del Vino (1994)

CARRAU, F.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Lugar: Facultad de Ciencias
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Ciencias
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Enología y tecnología de Bebidas fermentadas (2016)

CARRAU, F. , Medina K , Boido E , Fariña L

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Materiales para Curso desarrollado para la licenciatura de Análisis de Alimentos de UTEC.
Dirección del curso

Manual Práctico de Microbiología Enológica (2000)

CARRAU, F.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Web:
<http://www.utu.edu.uy/Escuelas/departamentos/canelones/vitivinicultura/Laboratorio/index.htm>

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Dirección y creación de la página web de Enología (2000)

CARRAU, F.

País: Uruguay
Idioma: Español
Web: <http://enologia.fq.edu.uy>

Difusión de actividades y del material de clases en formatos utilizables por los estudiantes.
Publicaciones de material científico, protocolos y clases de Enología
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Cursos o Seminarios de Extensión para Bodegueros y consumidores (1995)

CARRAU, F.

País: Uruguay
Idioma: Español
Aportes didácticos para la enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Apuntes para diversos cursos y talleres de degustación de vinos (1992)

CARRAU, F.

País: Uruguay
Idioma: Español
Apuntes para diversos cursos y talleres
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

EDICIÓN O REVISIÓN

Vino & Crianza (1995)

CARRAU, F.
Revista
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Número de páginas: 24
Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Revista bimensual de Bodegas Carrau
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Información adicional: Dirección de la Revista

PROGRAMAS EN RADIO O TV

Levaduras nativas del Uruguay para la vinificación (2018)

CARRAU, F.
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Emisora: Radio UNI UdelaR
Fecha de la presentación: 31/07/2018
Tema: levaduras del Uruguay de aplicación para la fermentación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras. (2017)

CARRAU, F. , Vero, S
Congreso
Sub Tipo: Organización
Lugar: Uruguay, Montevideo Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Catálogo: SI
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología y Biotecnología
Información adicional: Evento regional de Extension y divulgacion

Jornadas de difusión de resultados y propuestas de líneas futuras de investigación vitivinícola. (2014)

CARRAU, F.
Congreso
Sub Tipo: Organización
Lugar: Uruguay ,Anfiteatro Estación Experimental INIA-Las Brujas, Ruta 48 Km. 10. Rincón del Colorado, Canelones"
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Catálogo: SI
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Química , Area Enología, y el INIA Las Brujas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología y viticultura
Información adicional: Actividad de Extension y planificacion del sector 19 y 20 de noviembre 2014.

Congreso Latinoamericano de Enología y viticultura (2009)

CARRAU, F.
Congreso
Sub Tipo: Otra
Lugar: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Catálogo: SI
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Enología

VII Congreso Lationamericano de Viticultura y Enología (2001)

CARRAU, F.
Congreso
Lugar: Uruguay ,IMM Montevideo
Idioma: Español
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

Cooperación empresa-academia y limites para la innovación (2014)

CARRAU, F.
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Foro franco-uruguayo de Ciencia, Tecnología y Educación para un desarrollo sostenible
Lugar: Torre de Antel, Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: MEC
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Gestion de innovacion
Información adicional: Conferencia invitado

Genoma Tannat: secuenciado y transcriptomica (2011)

CARRAU, F. , GAGGERO, C. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. , DELLEDONNE
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Colaboracion con Universidad de Verona
Institución Promotora/Financiadora: UdelaR
Palabras clave: Tannat genoma

Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Información adicional: En Marcha desde junio 2011 y Presentación formal a realizarse en
Noviembre 2011

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comision Programa I&D CSIC UdelaR (2012 / 2018)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de
Investigación Científica - UDeLaR/ I&D , Uruguay
Cantidad: Mas de 20

Miembro de comisión hasta el 2018

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

MOLECULAR DIVERSITY OF THE ENZYME PYRUVATE DECARBOXYLASE IN INDIGENOUS *S. CEREVISIAE* STRAINS ISOLATED FROM SPONTANEOUSLY FERMENTING GRAPE MUSTS (2018)

Argentina
FONCYT Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica Orientados (2017). ARGENTINA
Cantidad: Menos de 5

Studies on the verification of the possibilities of *Galactomyces geotrichum* mold to biotransform dairy by-product into natural flavor mixtures (2015)

Polonia
University of Life Sciences in Poznań, Poland.. National Science Center Poland
Cantidad: Menos de 5
Grant proposal for the National Science Center Poland

levaduras nativas argentinas para la industria de la fermentacion. (2015)

Argentina
FONCYT Argentina
Cantidad: Menos de 5
FONCYT Argentina. Convocatoria proyectos de investigación 2015. Agencia Nacional de
Promoción Científica y Tecnológica de Argentina.

Yeast Platforms for the production of natural flavor compounds (2013)

Chile
FONDECYT Chile. Science and Technology
Cantidad: Menos de 5
Proyecto evaluado para FONDECITY Chile

Fine Tuning of New Zealand Wine Flavor (2013)

Nueva Zelanda
Ministry of Business, Innovation & Employment, Wellington, New Zealand
Cantidad: Menos de 5
New Zealand Ministry of BIE: The science investment round MBIE will invest up to \$53 million in
innovative research through its 2013 science investment round. The science investment round
covers the continuum of research from basic discovery through to application. The Governments
objective is that science investment results in research programmes that provide economic,
environmental, and social outcomes for the benefit of New Zealand. Evaluated proposal by
Francisco Carrau: Application Number: 34191-BISI-UOA Research Fund: Smart Ideas Title: Fine
tuning NZ wine flavour Brief abstract: Fermentative sulfur compounds (FSC) are pivotal species in
defining, tuning and spoiling wine quality, but their biogenesis during yeast fermentation of wine is
not yet clear. We will identify the pathway(s) of FSC formation in yeast using a combination of
chemical and genetic approaches, including the use of isotopically labelled (¹³C and ³⁴S)
standards, analysis of segregating progeny populations and candidate deletion mutants. To
translate the results to the winery, fermentation of grape juices will be carried out using selected
low-FSC-producing yeast strains, and these wines will be submitted to chemical and sensory

analyses.

Fondo Maria Vinas ANII (2011 / 2018)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

American Journal of Enology and Viticulture (2016)

Tipo de publicación: Revista
Editorial: ASEV, USA
Cantidad: De 5 a 20
Editor Asociado de AJEV 2016-2018. Primer Uruguayo en el comite editorial de este Journal que es de la American Society for Enology and Viticulture.

International Journal of Wine Research (2011 / 2016)

Tipo de publicación: Revista
Editorial: Pub Med
Cantidad: Menos de 5
Editor Asociado en ese periodo

REVISIONES

Biological Control (2018 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Free Radical Research (2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Scientific Reports Nature (2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Energy and Fuels (2017 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2017 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Microbial Biotechnology (2017 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Trends in Biotechnology (2015 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revista de indice de impacto mayor a 10

Applied Environmental Microbiology (2015 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Biotechnology Progress (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Molecules (2015 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of Basic Microbiology (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Technology and Biotechnology (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal Institute of Brewing UK (2014 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Microbial Cell Factories (2014 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

British Journal of Applied Science Technology (2013 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

American Chemical Society Books (2012 / 2018)

Tipo de publicación: Libros
Cantidad: Menos de 5

Journal of Wine Research (2011 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Canadian Journal Microbiology (2011 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

World Journal of Microbiology and Biotechnology (2010 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Springer

Applied Microbiology and Biotechnology (2010 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Reviewer

International Journal of Food Science and Technology (2010 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
reviewer

Food Chemistry (2010 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Process Biochemistry (2009 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Australian Journal of Grape and Wine Research (2009 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Natural Products Communications (2009 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

FEMS Microbiol. Letters (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

J.Agric. Food Chem (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

Am. J. Enol. Vitic. (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

Food Microbiol. (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

FEMS Yeast Research (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

Int. J. Food Microbiol (2003 / 2018)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

XI Congreso Lationamericano de Viticultura y Enología (2009)

Comité programa congreso
Uruguay

Uruguay/Español; Duración del evento1; Local:Radisson Hotel; Ciudad:Montevideo; Inst. promotora/financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay.

VII Congreso Lationamericano de Viticultura y Enología. 2001 (2001)

Comité programa congreso
Uruguay

CARRAU, F. M. Local:IMM; Ciudad:Montevideo; Inst. promotora/financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay.

EVALUACIÓN DE PREMIOS

Nomination for International SIVE Award Enoforum 2013 (2013 / 2013)

Italia

Cantidad: Menos de 5

Sociedad Italiana de Viticultura Enologia

From 60 proposal of research papers, 21 were nominated to compete in the Enoforum 2013. Our work: Barquet et al. Yeast COQ1 gene acts as a geraniol /nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by Saccharomyces cerevisiae, was the only South American proposal selected.

Diploma a destacada labor académica en Química y Farmacia del Uruguay. (2010 / 2010)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Asociacion de Química y Farmacia del Uruguay

Diploma recibido por el equipo Fariña, L; Boido, E. ; Carrau, F. y Dellacassa E. por sus trabajos en aromas del vino.

Elsevier 5to paper mas citado del 2007 al 2009 (2007 / 2009)

Holanda

Cantidad: Menos de 5

Elsevier Publ

2010 Top cited 5 papers in Journal of Chromatography A 2007-2010 (Internacional) Journal of Chromat. A mas de 90 citaciones a Junio 2010. Farina et al. 2007.

Primer Premio al mejor trabajo de Congreso (1999 / 1999)

México

Cantidad: Menos de 5

II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial

Trabajo: Gámbaro, A., Boido, E., Zlotejblko, A., Medina, K., Lloret, A., Dellacassa, E., Carrau, F. Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat. 25-27 Octubre. 1999 México DF.

Las 100 Empresas más Innovadoras de Iberoamérica en los 500 años del Descubrimiento de América (1992 / 1992)

España

Cantidad: Menos de 5

Instituto de Cooperación Iberoamericana, España.

por los trabajos en: Aplicación de levaduras nativas para la vinificación en bodega. dirigidos por Francisco Carrau en Vinos finos Juan Carrau S.A. 7 empresas uruguayas fueron seleccionadas entre las 100 de iberoamerica y la única en vinos fue este reconocimiento.

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Proyectos CSIC I+D (2012 / 2018)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

Universidad de la Republica

Plataforma Biotecsur MERCOSUR - Uniion Europea (2010)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Comisión de Apoyo al Desarrollo de las Biotecnologías (CADB).

Integrante de esta comision CADB por Uruguay desde 2010 designado para representar al sector privado en la evaluacion de proyectos.

Sistema Nacional de Investigadores. Comision Asesora Especial (2008 / 2016)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
ANII
Evaluacion del componente productivo en caso de baja produccion academica de publicaciones.

Evaluacion para el Ascenso a grado maximo de Profesores Universidad de California Davis (2006)

Evaluación independiente
Estados Unidos
Cantidad: Menos de 5
Universidad de California Davis, USA

JURADO DE TESIS

Doctorado en Biotecnología, Universidad de Caxias do Sul, Brasil (2018)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade de Caxias do Sul/ Instituto de Biotecnologia UCS , Brasil
Nivel de formación: Doctorado
Defensa de Tesis de Doctorado de Angela Rossi Marcon

Aislamiento e identificación molecular de especies de levaduras No-Saccharomyces presentes en uvas (2014)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay
tesis Ana Godoy Bioquímica

Composición de uvas y vinos de Vitis vinífera Syrah y Chardonnay en respuesta a la fertilización nitrogenada y la alimentación hídrica del viñedo (2014)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
tesis de Carolina Canoura

Vida útil de levaduras frescas preparadas para la Industria del vino (2013)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
tesis de Maria Noel Larroque

Estudio de residuos de pesticidas en cultivos de arroz de Uruguay por métodos analíticos modernos y evaluación de procesos fotoquímicos para la remediación de aguas de campo (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nivel de formación: Doctorado
tesis de Lucía Pareja

Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos (2012)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Maria Eugenia Amoros carrera de Químico Agrícola

Doctorado School of Agriculture, Food and Wine, University of Adelaide Australia (2006)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Adelaide University / School of Agriculture, Food and Wine , Australia

Nivel de formación: Doctorado

Characterization of glycosidase enzymes of wine lactic bacteria

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Estudio de la biodiversidad de cepas de la levadura *Hanseniaspora vineae*: impacto en la calidad de vinos finos. (2017)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Area Enología y Biotecnología de Fermentaciones FQ , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Martin

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: *Hanseniaspora* no *Saccharomyces* wine yeast

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Cotutor Dr. Albert Mas Universidad Rovira i Virgili, Cataluña

Elaboración de un protocolo de calidad que defina atributos diferenciales (de producto, de proceso y de envase) para vinos Tannat uruguayos de exportación que aspiren obtener un sello de calidad que les permita fortalecer su competitividad en el mercado i (2016)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valeria Villar

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: elaboración calidad Tannat manual

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Control de Calidad

Secuenciación masiva del genoma/transcriptoma de *Vitis vinifera* cv. Tannat: aromas y polifenoles durante el desarrollo del grano de uva (2016)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Area Enología y Biotecnología de Fermentaciones , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Da Silva

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Tannat genoma transcriptoma *Vitis*

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / genómica y transcriptómica

Cotutores: Dra. Carina Gaggero y Dr. Massimo Delle Donne PEDECIBA Biología

SELECCIÓN DE LEVADURAS NO *SACCHAROMYCES* PARA LA VINIFICACION DE VINOS TINTOS TANNAT (2014)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Programa: Doctorado en Química

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Karina Medina

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

DIVERSIDAD MOLECULAR ENTRE CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE DE INTERÉS ENOLÓGICO (2012)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Programa: Maestría en Biotecnología

Nombre del orientado: Sandra Jubany

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: levaduras Enología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Levaduras

Cotutor con Carina Gaggero

BIOSÍNTESIS DE AROMAS MONOTERPENOIDES POR SACCHAROMYCES CEREVISIAE (2012)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Programa: Doctorado en Química

Nombre del orientado: Marianne Barquet

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Levaduras

Tutor Académico

Selección de levaduras para la vinificación de vinos tintos Tannat y efectos en la composición polifenólica de los mismos (2006)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Programa: Magister en Química

Nombre del orientado: Karina Medina

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Exploración del efecto protector frente a radicales libres de derivados de la uva (*Vitis vinifera* Tannat) y de la infusión de yerba mate (*Ilex paraguayensis*) en *Saccharomyces cerevisiae* (2004)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Programa: Maestría en Biotecnología

Nombre del orientado: Nelson Bracesco

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Efectos en la composición de vinos tintos de calidad producidos por bacterias lácticas en la vinificación (2002)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Programa: Doctorado en Química

Nombre del orientado: Eduardo Boido

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Uruguay, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Bacterias lacticas enologiai

Control biológico de Botrytis spp en vid y otros frutales (2000)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Nombre del orientado: Ximena Rabosto
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biologico
TESIS EN SUSPENSO POR TRABAJO DE TESISISTA

Selección de levaduras con alta actividad beta-glucosidasa y capacidad de modificar el índice glucosil-glucosa en vinos (2000)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Nombre del orientado: Gabriel Perez
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Glucosidasas levaduras
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

GRADO

Vida útil de levaduras frescas preparadas para la Industria del vino (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Maria Noel Larroque
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: levaduras viabilidad celular
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Practica de Vendimia y Enologia (2012)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institut National de la Recherche Agronomique , Francia
Nombre del orientado: Maxime Rodriguez
País/Idioma: Francia, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enologia
Cotutor Frances: M. Olle Didier

Viticultura y Enologia pasantia Vendimia (2010)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universite de Bordeaux I , Francia
Nombre del orientado: AQUADRO DELPHINE
País/Idioma: Francia, Francés
Palabras Clave: viticultura Enologia
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia
Pasantia 25 Enero al 30 de Abril

Caracterización de activos derivados de la uva Tannat (Vitis vinifera), cultivadas en Uruguay, aplicados en emulsión dermatológica. (en andamento) (2010)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / , Brasil
Nombre del orientado: Florencia Sainz
País/Idioma: Brasil, Portugués
Palabras Clave: Tannat
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Antioxidantes
Acadêmica do 8º semestre do curso de Farmácia do Centro Universitário Franciscano - UNIFRA, Santa Maria, RS. Previsão de término: Janeiro 2011

Viticultura y Enología pasantía de Vendimia (2009)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / , Francia
Nombre del orientado: Oihana Reca
País/Idioma: Francia, Francés
Palabras Clave: Viticultura y Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología
Enóloga de Cooperativa de Irouleguy, Sudoeste de Francia

Viticultura y Enología pasantía de vendimia (2009)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / , Alemania
Nombre del orientado: Clemens Justin Ladenburger
País/Idioma: Alemania, Inglés
Palabras Clave: viticultura Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología
Estudios a la universidad en Geisenheim (vinicultura y enología) (actualmente en el sexto semestre)
Pasantía para la graduación.

Viticultura y Enología pasantía de vendimia (2009)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Istituto Agrario San Michele all'Adige , Italia
Nombre del orientado: Mirco Brugnara
País/Idioma: Italia, Italiano
Palabras Clave: viticultura Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología
Pasantía de Estudiante de Grado Enología

Diseño de una botella específica para el vino Tannat Uruguayo (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Gobierno/Público / Ministerio de Educación y Cultura / CENTRO DE DISEÑO INDUSTRIAL , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Victoria Puyares
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Diseño industrial

Análisis de Vinos y controles de laboratorio (2008)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidade Federal de Santa Maria , Brasil
Nombre del orientado: Ana Carolina Da Silveira Ribeiro Aprato
País/Idioma: Brasil, Portugués
Palabras Clave: Análisis vinos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología
Estágio na empresa Comercial de Vinhos Finos Juan Carrau, no período de 21 de janeiro a 1 de fevereiro na sede de Rivera e na sede de Montevideo do dia 25 ao 29 de fevereiro. Atuando na

rutina do laboratório de análises da empresa, e acompanhando as demais atividades da indústria.
Para Carrera de Farmacia.

Viticultura y Enologia (2003)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Stellenbosch , Sudáfrica
Nombre del orientado: Diederik le Grange
País/Idioma: Sudáfrica, Inglés
Palabras Clave: viticultura Enologia
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia
Graduated in 2002: BSc. Agriculture (Viticulture and Oenology) University of Stellenbosch.

Pasantía Viticultura Enologia de Vendimia (2002)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / , Francia
Nombre del orientado: Yvan TRAPET
País/Idioma: Francia, Francés
Palabras Clave: Enologia
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia
Estudiante de MBA University of Burgogne

Enologia y practica de Vendimia (2001)

Docente adscriptor/Practicantado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / , Chile
Nombre del orientado: MATIAS ANDRES AGUIRRE VALDIVIESO
País/Idioma: Chile, Español
Palabras Clave: viticultura Enologia
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia
Estudiante del departamento de Viticultura y Enologia

Pasantía en Enología para fin de carrera (1997)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Escuela Superior de Agronomía de
Toulouse , Uruguay
Programa: Enología
Nombre del orientado: Herve Galabert
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

OTRAS

Pasantía Vendimia y Enologia (2013)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Concepción , Chile
Nombre del orientado: Stephaie Pradenas
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Chile, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y
Enologia
Ing. Agronoma

Pasantía Vendimia y Enologia (2013)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universite de Toulouse I (Capitole) , Francia
Nombre del orientado: Sylvain Tiollier
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Francia, Francés

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Master Oenologie

Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de la uva (2012)

Iniciación a la investigación

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Nombre del orientado: María Eugenia Amoros

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: levaduras uvas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentación y Enología

Pasantía de Vendimia y Enología (2012)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Pennsylvania State University, Estados Unidos

Nombre del orientado: Oriana Chegwidzen

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Estados Unidos, Inglés

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Chemist graduated

Pasantía de Vendimia y Enología (2012)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Otros / , Estados Unidos

Nombre del orientado: Benjamin Sedlins

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Estados Unidos, Inglés

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Private Winery of Virginia, VA

Fermentaciones, enzimas celulolíticas y biocombustibles (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / University of Washington, Estados Unidos

Nombre del orientado: Matias Gonzalez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Estados Unidos, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Bioquímica y Enzimas

Graduate Student Summer work

Pasantía de Vendimia y Enología (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / , Estados Unidos

Nombre del orientado: Renee Reignier

Medio de divulgación: Otros

País/Idioma: Estados Unidos, Español

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Sommelier New Haven CT

Pasantía de Vendimia y Enología (2011)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Université de Dijon, Francia

Nombre del orientado: Francois Godichon
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Francia, Francés
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Pasantía Vendimia y Enología (2011)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / , Estados Unidos
Nombre del orientado: Nicole Perry
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Estados Unidos, Inglés
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología
Sommelier Boston

Pasantía Vendimia y Enología (2011)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Extranjero/Internacional/Otros / , Canadá
Nombre del orientado: Katie Mordan
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Canadá, Inglés
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología
Sommelier Calgary Alberta Canada

Análisis de vinos (1999)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nombre del orientado: Claudia Lugano
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Levaduras nativas de uso enológico (1994)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay
Nombre del orientado: Karina Medina
País/Idioma: Uruguay, Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Tecnología de Elaboración de Cervezas con la utilización de levaduras No-Saccharomyces (2016)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Área Enología y Biotecnología de Fermentaciones , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Noel Larroque
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: fg.edu.uy/enologia
Palabras Clave: levaduras cerveza aromas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Biodiversidad y Fermentaciones

Levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboracion de cerveza (2014)

Tesis de maestria
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR ,
Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Nombre del orientado: Rafael Capurro
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: no Saccharomyces fermentacion cerveza
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentacion

OTRAS

Hanseniaspora vineae: nuevas vías metabólicas en levaduras que aportan aromas diferenciales a los vinos uruguayos de exportación, (2017)

Orientación de posdoctorado
Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Facultad de Química UdelaR , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Maria jose Valera
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: fq.edu.uy/enologia
Palabras Clave: bencenoides aromas vinos metabolismo levadura
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biodiversidad y metabolismo de aromas
beca ANII a Maria Jose Valera de Espana

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Grado 5 PEDECIBA, Ascenso (2017)

(Nacional)
PEDECIBA
Ascenso por meritos a Grado 5 en el llamado 2017.

Editor Asociado American Journal of Enology and Viticulture (2016)

(Internacional)
American Society of Enology and Viticulture, USA
Designacion por Sud America como Editor Asociado para el Journal. Primer Uruguayo que participa como Editor del AJEV

Nomination for International SIVE Award Enoforum 2013 (2013)

(Internacional)
Sociedad Italiana de Viticultura Enologia
from 60 proposal of research papers, 21 were nominated to compete in the Enoforum 2013. Our work : Barquet et al. Yeast COQ1 gene acts as a geraniol /nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by Saccharomyces cerevisiae, was the only South American proposal selected.

Diploma a destacada labor academica en Quimica y Farmacia del Uruguay. (2010)

(Nacional)
Asociacion de Quimica y Farmacia del Uruguay
Diploma recibido por el equipo Fariña, L; Boido, E. ; Carrau, F. y Dellacassa E.

Top cited 5 papers in Journal of Chromatography A 2007-2010 (2010)

(Internacional)
Journal of Chromat. A Elsevier
5to paper mas citado del 2007 al 2009 en el Journal mas de 90 citaciones a Junio 2010. Farina et al.

Primer Premio en presentación Poster del trabajo Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat (1999)

II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial, México

Profesor invitado para investigación en Metabolismo del Nitrógeno en levaduras (1999)

UDELAR - Australian Wine Research Institute

Profesor Invitado para investigación en Genética de Levaduras (1997)

UDELAR-Australian Wine Research Institute

100 Empresas más Innovadoras de Ibero America en los 500 años por los trabajos en levaduras nativas dirigidos por Francisco Carrau (1992)

Intituto de Cooperación Ibero Americana

Beca de investigacion en Transportadores de Membrana en levaduras Saccharomyces (1990)

Union Europea-CSIC Intituto de Investigaciones Biomedicas Madrid

Beca de investigación en Genética de levaduras, electroforesis en campos pulsados (1989)

Consejo Nacional de Biotecnología-PROIMI Tucumán

PRESENTACIONES EN EVENTOS

Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2016)

Seminario

Mesa : Realidad de la Vitivinicultura de America del Sur-Perspectivas del Tannat de Uruguay.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Asociacion Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras Clave: Tannat

Diversidad de levaduras para aumentar la complejidad del Tannat.

Encuentro Nacional de Microbiólogos (2015)

Encuentro

Microbiología e Interaccion con el Sector Productivo.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 15

Nombre de la institución promotora: Asociacion Uruguaya de Microbiología

Simposio UNU-Biolac 2014 (2014)

Simposio

Genoma Tannat vias metabolicas de los Polifenoles

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Biolac y Dinacyt

Prooyecto Conciencia 3 Ciencia Viva (2013)

Encuentro

El Olor del vino

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: Programa de Popularización de la Ciencia
Palabras Clave: Aroma compuestos del vino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas
Autores del Poster: Carrau, F., Medina, K., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E

Hispanic Studies (2011)

Seminario
From the Cataluña to the Plata: the Carrau Family and the Development of the Wine industry in Uruguay
Estados Unidos
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: Trinity College, Hartford CT
Palabras Clave: wine cataluña Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Viticultura
Invitation of Prof. Thomas S. Harrington. Chair of Spanic Studies

IVas Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular (2006)

Encuentro
Caracterización molecular de levaduras nativas de interés para la industria vitivinícola.
(presentación oral)
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Autores: Jubany, S., Ponce de León, I., Tomasco, I., Medina, K., Carrau, F. y Gaggero, C.

Conferencia Latinoamericana y del Caribe sobre Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible (2005)

Encuentro
Innovación en empresas Biotecnológicas, una experiencia de Uruguay
Cuba
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: (LACCSTI), UNESCO
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Conferencista invitado por UNESCO

In Vino Analytica Scientia (2005)

Encuentro
Identification of volatile precursors responsible of the eucalyptus aroma descriptor in red grapes and wines (presentación poster)
Francia
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Fariña, L., Boido, E., Carrau, F.M., Medina, K., Disegna, E., Lorenzo, D., Coniberti, A., Versini, G., Dellacassa, E.

I Simposio Internacional Vinho e Saúde (2005)

Simposio
Genome protection by grape derivatives (*Vitis vinifera* L. CV. Tannat) in *Saccharomyces cerevisiae*
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Bracesco N, Salvo A, Rocha S, Dell M, Carrau F,M, Nunes E.

XI Congreso Sociedad Uruguaya de Biociencias, (2005)

Congreso
Los principios de la vinificación: Louis Pasteur y el metabolismo de nitrógeno en levaduras
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias,
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau, F.M, Eduardo Dellacassa, Paul Henschke, Karina Medina, Laura Fariña, Gabriel Perez, Adela Capra, Eduardo Boido

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
Efecto del tipo de poda sobre parámetros de calidad de vinos Tannat
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Capra, A., Fariña, L., Boido, E., Medina, K., Carrau, F., Dellacassa, E.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? Estudio para la variedad Tannat.
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E., Fariña, L., Capra, A., Medina, K., Convertí, A., Disegna, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
Identificación de derivados de antocianos en vinos Tannat
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E., Alcalde-Eon, C., Dellacassa, E., Rivas-Gonzalo, J., Carrau, F.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
Evolución de los antocianos y sus derivados durante la conservación de los vinos Tannat. Influencia en los parámetros de color
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E., Alcalde-Eon, C., Carrau, F., Rivas-Gonzalo, J., Dellacassa, E.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
Cambios ocurridos en los compuestos terpénicos quirales durante la crianza en botella de vinos Moscatel Miel
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Fariña, L., Lorenzo, D., Capra, A., Boido, E., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso
Primer relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un

método rápido y económico.

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Pérez, G., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

. X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso

Aplicación de levaduras no-Saccharomyces para obtener mayor complejidad en vinos tintos de alta gama

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Gonzalez, J., Carrau, M., Fariña, L., Capra, A., Perez, G., Gambaro, A., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

X Congreso Latino- Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia (2005)

Congreso

Nuevas levaduras Saccharomyces y su aplicación en la elaboración de vinos Tannat con mínima intervención

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Fariña, L., Tomasso, M., Morena, A., Gioia, O., Gambaro, A., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia, (2005)

Congreso

Avances en la determinación de la relación óptima: área foliar/carga para la producción de uvas y vinos de calidad superior en el cultivar Tannat en sistemas de conducción de lira y espaldera

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Disegna, E., Convertí, A., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia, (2005)

Congreso

Efectos del sistema de conducción en la producción y calidad enológica del cultivar Tannat para las condiciones del sur de Uruguay.

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Disegna, E., Rodríguez, P., Convertí, A., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.

X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia, (2005)

Congreso

Avances en el estudio del momento e intensidad de deshoje y su incidencia en la producción y calidad en Tannat

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Disegna, E., Convertí, A., Dellacassa, E., Félix, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.,

Boido, E.

Workshop em Viticultura e Enologia, (2004)

Taller

Caracterización de levaduras nativas de baja demanda de nitrógeno. Metabolismo de nitrógeno y aromas del vino

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Instituto de Biotecnologia da Universidade de Caxias do Sul

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

1st. International Symposium on Grapevine Growing, Commerce and Research (2003)

Simposio

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2da. parte),

Portugal

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: International Society for Horticultural Science

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Lloret, A., Medina, K., Fariña, L., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2003)

Congreso

Selección de levaduras de uso enológico para la variedad Tannat. Estudio de la capacidad de adsorción de antocianos

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2003)

Congreso

Adición de sales de amonio en la vinificación. Efectos sobre la composición aromática varietal y de fermentación

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F., Dellacassa, E., Henschke, P., Medina, K., Fariña, L., Boido, E., Lloret, A., Versini, G.

IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2003)

Congreso

Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad *Vitis vinifera* cv. Tannat

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Boido, E., Lorenzo, D., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2003)

Congreso

Evaluación del contenido y perfil de componentes antocianicos durante la maduración de uvas Tannat con respecto a otras variedades tintas

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A., Boido, E., Carrau, F., Disegna, E., Menendez, M., Dellacassa, E.

X Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM (2002)

Encuentro

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* L. cv. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Carrau, F., Boido, E., Disegna, E., Medina, K. Lloret, A., Lorenzo, D., Dellacassa, E.

V Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología, I Congreso Uruguayo de Biotecnología (2002)

Congreso

Selección de levaduras nativas por su efecto sobre la composición polifenólica de vinos Tannat.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Boido, E., Dellacassa, E., Fariña, L., Lloret, A., Rabosto, X., Carrau, F.

Biolatina 2002, V Congreso Latinoamericano de Biotecnología, I Congreso Uruguayo de Biotecnología (2002)

Congreso

Diferenciación de clones de *Vitis vinifera* cv Tannat por AFLP

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: González-Techera A., Jubany S., Carrau F.M. & Gaggero C

VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos, (2001)

Encuentro

Impacto de la Biotecnología en el sector vinos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

International Woprkshop Molecular Biology of Stress Responses, (2001)

Taller

Lethal events and dna double strand breaks induced by H₂O₂: modulation by *Ilex paraguayensis* infusion and red wine.

Argentina

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Bracesco, N. M. D. Dell, A. S. Rocha, F. M. Carrau and E. Nunes.

Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso

Efecto de diferentes tipos de vinificación en el potencial de inhibición in vitro de la oxidación de las ldl humana de vinos tannat

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Gugliucci, A; Carrau, F M ; Menini, T; Gioia, O ; Lugano,; Boido, E; Dellacassa, E.

Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso

Caracterización molecular de *Vitis Vinifera* cv. tannat

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: González Techera, A., S. Jubany , F.M. Carrau y C Gaggero.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso
El vino tinto (var. Tannat) contrarresta lesiones producidas por estrés oxidativo en poblaciones celulares
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Bracesco, N. F. Carrau y E. Nunes.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología (2001)

Congreso
Modificación en la composición aromática producidas en la composición aromática de los vinos tannat y su evolución durante la crianza
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E. Carrau, FM., Dellacassa, E. Medina, K. Lloret, A. Versini, G.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología (2001)

Congreso
Caracterización de vinos uruguayos por análisis sensorial.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Varela P. , Gimenez A., Boido E. Zlotejablko, A. Carrau, FM, Gambaro A.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología (2001)

Congreso
Selección de levaduras nativas con alta actividad β -glucosidasa efecto en el índice GG durante la vinificación de mosto de la variedad aromática muscat miel
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Perez, G., Neirotti, E. y Carrau FM.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología, (2001)

Congreso
Importancia de la distribución enantiomérica del lactato de etilo en el aroma de vinos tintos luego de la fermentación maloláctica
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Lloret, A. , Boido , E. Medina ,K. Lorenzo D. , Carrau FM. , Carlin, S.. Dellacassa E. Versini, G.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología (2001)

Congreso
Control biológico de Botrytis spp. utilizando microorganismos aislados de la uva y el suelo
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Rabosto; X. Carrau FM.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso

Caracterización de levaduras *saccharomyces* según su habilidad de utilizar el nitrógeno, un nuevo concepto biotecnológico para la industria del vino

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M. Dellacassa, E.; Henschke, P.A.; Medina, K.; Lloret, A. Boido, E.

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso

Evolución en el contenido polifenólico en la uva de *Vitis vinifera* l. cv. tannat durante la madurez para dos manejos de viñedo, y el efecto en la composición polifenólica y de precursores aromáticos glicosidados de los vinos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E. A Lloret, M Rodríguez, K Medina, FM Carrau, E Dellacassa, E Disegna.

XLI Congreso Brasileiro de Química (2001)

Congreso

Vitis vinifera Tannat, produces the typical red wine of Uruguay (part II).

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, FM, E Boido, E Dellacassa, A Lloret, K Medina and G Versini

Proceedings 2d. International Viticulture & Enology Congress (2000)

Congreso

Studies of aroma compounds developed during malolactic fermentation and ageing of tannat wines

Sudáfrica

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Carrau FM, E Dellacassa, K Medina, A Lloret and G Versini

XXIV Congreso Latinoamericano de Química y XXI Congreso Peruano de Química. (2000)

Congreso

The role of terpenes in the varietal aromatic characterization of wine, the case of tannat and muscat miel from Uruguay.

Perú

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Dellacassa E. ; Lloret A. , Carlin S. Medina K. Boido E. Carrau FM. Versini, G.

V Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (1999)

Encuentro

Avances en Enología

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: SUCTAL

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

III Reunión Latino-Americana de Fitoquímica. IX Simposio Latino Americano de Farmacobotánica (1999)

Encuentro

Composición de la fracción aromática en vinos. Estrategias de extracción aplicables a matrices acuosas

Brasil

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Lloret, A. K. Medina, F. Carrau, S. Carlin, E. Boido, G. Versini y E. Dellacassa,

Viticultura y Enología (1999)

Seminario
Calidad de fruta según el Enólogo
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: INIA, Las Brujas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

II Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial. (1999)

Simposio
Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat.
México
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Gámbaro, A., Boido, E., Zlotejablo, A., Medina, K., Lloret, A., Dellacassa, E., Carrau, F.

5tas, Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. SUCTAL, (1999)

Congreso
Estudios del perfil aromático de vinos tannat y su modificación por la fermentación maloláctica
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E. Carrau, F. Dellacassa, E. Gambaro, A. Lloret, A. Medina, K. Versini, G.

4to. Encuentro Nacional de Microbiología (1998)

Encuentro
Efecto de la fermentación maloláctica en el perfil aromático de vinos de la variedad tannat
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Boido, E., F. Carrau, E. Dellacassa, A. Lloret, K. Medina

XI Congreso Nacional de SAIPA. (1998)

Congreso
La extracción de componentes responsables de aroma y sabor en matrices complejas. componentes de la fracción aromática de un vino
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Lloret, A., F. Carrau, E. Boido, G. Versini y E. Dellacassa

Second World Congress on Medicinal and Aromatic plants (1997)

Congreso
Caracterización aromática varietal de variedades de Vitis vinífera y vinos. Influencia de los procesos de vinificación en la tipicidad de las mismas
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Lloret, A., G. Versini, Dellacassa, E. ; Carrau, F. , Moyna, P.

3er Encuentro Nal. de Microbiólogos (1996)

Encuentro
Caracterización genómica y aspectos funcionales de levaduras killer nativas.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Salvo VA, N Bracesco, K Medina, F. Carrau E Nunes

Seminario Internacional de Vitivinicultura (1996)

Seminario

El Tannat en el Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: INAVI

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Conferencia en el Curso de Viticultura (1996)

Otra

Potencial vinico de variedades viníferas de calidad internacional en el Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: JUNTA NACIONAL DE LA GRANJA Ministerio de Agricultura y Pesca,

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

3ras. Jorn. Urug. De Ciencia y Tecnología de los Alimentos (1995)

Encuentro

Estudio comparativo de métodos de extracción de compuestos volátiles del vino

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Szwedzki, D. Dellacassa, E.; Carrau, F. & Moyna, P.

XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV (1995)

Congreso

Caracterización del perfil aromático del vino moscatel miel de Uruguay y su relación con otros moscateles.

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Versini, G.; Carrau, F.M.; Gioia, O., Dalla Serra, A.

XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV (1995)

Congreso

Enlentecimiento de la vinificación. efecto del crecimiento inicial de levaduras salvajes en la disponibilidad de nitrógeno para *Saccharomyces cerevisiae*

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M.; Medina, K.; Gioia, O. y Bracesco, N.

XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV (1995)

Congreso

Estudio preliminar del perfil aromático de vinos Tannat del Uruguay

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Szwedzki, D.; Carrau, F.M.; Dellacassa, E. & Moyna, P.

VI Cong.Latino.Viti. y Enol (1994)

Congreso
Carencia de nitrógeno asimilable en mostos por efecto de competencia entre levaduras antagónicas.
Chile
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau,F.M.; Gioia,O. y Medina,K.

5tas. Jornadas Latinoamericanas de Enología y Viticultura (1992)

Encuentro
Levaduras killer y Tecnología Enologica
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

II Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos, (1992)

Congreso
Microbiología en frutas y hortalizas
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Participante como conferencista en mesa redonda

Jornadas de Viticultura de cara al Mercosur, (1991)

Encuentro
Cambios a introducir en el Uruguay para la elaboración de vinos de calidad
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: Junagra, MGAP, IICA, INAVI
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Seminario en el Instituto de Investigaciones Biomedicas, Universidad Autónoma de Madrid (1990)

Seminario
El sistema Killer de Saccharomyces
España
Tipo de participación: Conferencista invitado
Nombre de la institución promotora: CSIC
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

6TH. International Symposium on Genetics of Industrial Microorganisms, (1990)

Simposio
Stuck and sluggish wine fermentations. effect of killer/sensitive yeasts interactions
Francia
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau,F.M.; Gioia,O. y Neirotti,E.

I Encuentro Nacional de Microbiólogos (1989)

Encuentro
Investigaciones en microbiología enologica y su aplicación en fermentaciones vinicas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Neirotti, E; Carrau, F.M.; Gioia, O. y Perez, G.

Jorn. Rioplatenses de Microbiología, (1989)

Encuentro
Efecto de la interacción entre levaduras
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau, F.M.; Gioia, O. y Neirotti, E.

Jorn. Rioplatenses de Microbiología, (1989)

Encuentro
Estudios preliminares de ecología de levaduras
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Neirotti, E.; Carrau, F.M. y Gioia, O.

Jornadas Uruguayas de Botánica (1989)

Encuentro
Degradación de lignina de cáscara de arroz y bagazo de caña por *Phanerochaete chrysosporium* (BASIDIOMYCETE).
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau, F.M. y Neirotti, E.

II Jornadas Uruguayas de Botánica (1987)

Encuentro
Estudios de protoplastos en hongos lignocelulolíticos.
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Neirotti, E. y Carrau, F.M.

Anais do II Simposio Latinoamericano de Viticultura y Enología (1987)

Simposio
Dominio de levaduras
Brasil
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carol, H.; Carrau, F.M.; Carrau, J.L.; Pasqual, M.S.; Serafini, L.A. y Dillon, A.J.P.

I Semana de la Biología (1984)

Otra
Comunicación preliminar sobre la isla del juncal
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Autores: Carrau, F.; Gambarotta, J.C.; Gudynas, E.; Lagomarsino, F.; Pellegrino, V. Rodríguez, G.; Rodríguez, R.; Rudolf, J.C.; Skuk, G. y Tort, J.

I Seminario Piloto de Montevideo (1983)

Seminario
Proyecto de audiovisual sobre ecología
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: CIPFE, UNESCO y UICN

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Master en Química (2014)

Candidato: Carolina Canoura
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
BOIDO, E. , DISEGNA, E. , CARRAU, F.
Magister en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: uvas Aromas y composicion
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enologia
en proceso defensa en 15 de Mayo

Estudio de residuos de pesticidas en cultivos de arroz de Uruguay por métodos analíticos modernos y evaluación de procesos fotoquímicos para la remediación de aguas de campo (2012)

Candidato: Lucia Pareja
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
M PISTON , H BELDEMONICO , CARRAU, F.
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Contaminaciones

Control Biologico con levaduras antagonicas de Botrytis (2011)

Candidato: Valentina Martin
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
MEDINA, K. , GAGGERO, C. , CARRAU, F.
Licenciatura en Ciencias Biológicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Control biologico
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biologico
como Coorientador

Purificación y caracterización de beta-glucosidasas de cepas nativas de levadura. Diseño de un biocatalizador inmovilizado para la mejora de la calidad de vinos (2010)

Candidato: Paula Gonzalez Pombo
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
MOYNA, P. , L BENTANCOR , CARRAU, F.
Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Bioquímica y Enzimas

Estudio de volátiles de uvas y su posible vinculación a la susceptibilidad varietal al ataque de Cryptoblabes gnidiella (Lepidoptera: Pyralidae). (2008)

Candidato: Maria Carolina Sellanes
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
ORIENTADOR , CARRAU, F.
Licenciatura en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:

Caracterización del perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza (2008)

Candidato: Laura Fariña
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
TRIBUNAL , TRIBUNAL , CARRAU, F.
Doctorado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Aroma Tannat
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Integrante tribunal

Evaluación para Ascenso grado máximo de Profesores UC Davis (2006)

Candidato: Linda F. Bisson
Tipo Jurado: Trabajos de especialización
CARRAU, F.
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / University Of California At Davis / Estados Unidos
País: Estados Unidos
Idioma: Inglés
Palabras Clave: Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones
Profesor Invitado para evaluador externo del CV de la Profesora Linda Bisson para su aspiración a ascenso de grado máximo de Profesores de UC Davis. La Prof. Linda Bisson hoy es el docente de más alto grado en el Department of Enology and Viticulture of UC Davis. Esta invitación al comité evaluador significó un reconocimiento internacional al Prof. Carrau de Uruguay.

Characterization of Glycosidase Enzymes of Wine Lactic Acid Bacteria. (2006)

Candidato: Antonio Grimaldi
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
TRIBUNAL , VIRGINIA TECH , CARRAU, F.
Viticulture and Enology Department / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Adelaide University / Australia
Sitio Web: www.adelaide.edu.au/
País: Australia
Idioma: Inglés
Palabras Clave: Lactic bacteria Wine
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enzimas
Integrante del tribunal

Programa de Maestrías en Vitivinicultura de la Universidad Católica de Chile (2003)

Candidato: Programa maestrías
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
CARRAU, F.
Maestría en Vitivinicultura / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Católica Pontificia de Chile / Chile
País: Chile
Idioma: Español
Palabras Clave: Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología
Profesor Invitado para la Evaluación de el programa de Maestría en Vitivinicultura

Enzimas en Enología (2002)

Candidato: Estudiantes
Tipo Jurado: Pregrado
CARRAU, F.
Licenciatura en Ciencias Biológicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la

República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Las enzimas en Enología (1997)

Candidato: Jimena Viejo
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CARRAU, F.
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Información adicional

BRIEF: TRAYECTORIA INDUSTRIAL Y ACADEMICA DEL PROF. CARRAU. IMPACTOS EN INNOVACION EN URUGUAY CON REPERCUSION INTERNACIONAL

Francisco Carrau inicia sus estudios en Biología y Genética Microbiana en la Universidad de la República al final de su licenciatura en Ciencias Biológicas. En 1986 realiza su tesis de licenciatura por plan 1960 en el Departamento de Genética con la Profesora Katia de Vaio, caracterizando protoplastos de *Phanerochaete chrysosporium*, el hongo ligninolítico más utilizado en el mundo para la degradación de Ligninas en ese momento. Luego en su pasantía en la Universidad de San Pablo en Piracicaba desarrolla un método sencillo para medir degradación de ligninas en cascara de arroz y bagazo de caña, dos de los residuos lignocelulosicos más abundantes en Brasil y Uruguay. Se realizan así las primeras medidas de degradación de ligninas en Sudamérica (Carrau et al, 1987), uno de los polímeros químicos más difíciles de analizar. Siendo que en la época no se logró apoyo financiero para trabajar en este tema a su vuelta al Uruguay, Carrau se concentró en el desarrollo del primer laboratorio de Microbiología Enológica del Uruguay en la empresa familiar de Vinos Finos Juan Carrau S.A. Construido por su iniciativa en 1985 con la colaboración de su compañero Hernán Carol y del Prof. Juan Luis Carrau de la Universidad de Caxias, se realizan los primeros aislamientos de levaduras nativas de la uva y el vino en el Uruguay. En 1988 ya se aplicaban a nivel industrial tres cepas de *Saccharomyces* KU1, 881 y 882 para la elaboración de vinos blancos y espumosos por el método champenois. Estos trabajos con levaduras nativas y cultivos mixtos en fermentaciones a nivel industrial le valieron a la empresa el reconocimiento en 1992 del premio a las: "100 empresas innovadoras de Iberoamérica" otorgado por el Instituto de Cooperación Iberoamericana de España en los 400 años del descubrimiento.

En 1988 impulsa la aplicación de sus conocimientos en la degradación de residuos sólidos realizando un proyecto con la colaboración de AID de EEUU que apoyó la traida de un experto en compostaje de Rutgers University (Prof. Melvin Finstein), donde se realizaron las primeras aplicaciones de fermentación en sustrato sólido de orujos destilados de uva y residuos de frigoríficos. Así surge la empresa Biofer Ltda, lanzando un producto de excelente calidad al mercado uruguayo en 1990. Esta empresa actualmente es parte de la empresa de plantas Ciudad Jardín. Actualmente se siguen aplicando estos procesos en la bodega para fertilizar las nuevas plantaciones de vid. Dentro de Bodegas Carrau que en 1989 importa las primeras barricas de roble francés, se destaca el impulso de Francisco Carrau en el diseño de productos innovadores y de alta gama para la exportación: el vino de corte 1752 cosecha 1989 y el primer Chardonnay uruguayo fermentado en barrica Castel Pujol del Museo. En 1991 por su iniciativa se inician los primeros Talleres de Capacitación en Vinos para consumidores en el ámbito de Bodegas Carrau, es de aquí que surgen varios periodistas del vino y fundadores de clubes (ej. Cava Privada, La Vendimia, Sociedad de Catadores, etc.) que han promovido la calidad dentro del mercado del vino Uruguayo y que fueron dando sustento al reconocimiento del vino Uruguayo y la exigencia por la calidad.

Desde el punto de vista de diseño industrial en 1996 luego de una investigación de las mejores bodegas del mundo Carrau diseño con el equipo de técnicos de la empresa la nueva bodega de Cerro Chapeu en Rivera. En 1998 culminó la construcción e inauguración de lo que fue la primer bodega con un proceso por gravedad de Sudamérica y con los conceptos de Enología de mínima intervención desarrollados en este emprendimiento (realizar visita virtual en :

En español, <http://www.youtube.com/watch?v=0jzMdtsGMiQ> y en inglés, <http://www.youtube.com/watch?v=DMqSJXlfnxE&feature=related>).

Este proyecto fue considerado revolucionario y ha servido de inspiración a varios diseños posteriores que se han realizado en los años 2000 en Argentina y Chile. A fines de los 90, luego de sus pasantías en Australia y Sudafrica, se introducen nuevos métodos de elaboración de vinos como el reductivo para elaborar las uvas Sauvignon blanc, fermentaciones espontaneas en Chardonnay de barrica, y los primeros vinos de alta gama con la variedad Tannat en base a cambios del manejo del viñedo (desarrollo del Amat 1998 en Cerro Chapeu). Estos estilos de vinos marcaron un camino que tuvo impacto en las exportaciones uruguayas dado que eran más adaptados al consumidor europeo y norteamericano. En el ámbito académico, Francisco Carrau obtiene una beca de la UE en 1990 gracias a un proyecto de fisiología de levaduras nativas que no obtuvo financiación pero si una beca de investigación. En esta profundiza su formación en bioquímica y fisiología de levaduras con la Prof. Rosario Lagunas en Madrid. Se realizan los primeros trabajos de proteómica en membrana de levaduras para identificar los transportadores claves de los azúcares durante la fermentación. Estos estudios permitieron comprender las técnicas de cultivos mixtos y los sistemas antagónicos en levaduras que pueden ocasionar la obtención de vinos con pobre aroma o paradas de fermentación (Carrau et al, 1993; Medina et al, 1997). En 1994 obtiene el cargo por concurso de Profesor de Enología en Facultad de Química, compartiendo nuevamente sus trabajos en la industria con la academia. Inicialmente el cargo era para asesorar en temas vitivinícolas y de alcoholes en general, y realizar los peritajes en casos de desacuerdo entre Bodegas y el Instituto Nacional de Vitivinícola. Esta función rutinaria y mas bien histórica de la Sección Enología provenía de la ley de vinos de 1904 donde se determino este laboratorio como testigo. Gracias al ingreso de Carrau a la Facultad de Química la fue expandiendo en los primeros dos años a áreas de Investigación y docencia. En 1996 se organizan los primeros cursos de postgrado y educación permanente en Enología con profesores invitados de Italia y Australia (G. Versini y Paul Henschke) dirigidos no solo a profesionales de la UdelaR, sino también abierto a Enólogos de UTU. En 1997 con el apoyo de estos dos expertos en un área que era carencia en Uruguay, se presentan las primeras dos tesis de doctorado en temas específicos de Enología de Uruguay y realizadas en nuestro país (E Boido y F Carrau), obteniendo el título de Doctor en Química en el 2003. En estos mismos años organizo los primeros cursos de viticultura para Enólogos y uvas de alta calidad con los profesores invitados Patrick Iland, Peter Dry (Australia), Tony Wolf y Bruce Zoecklein (USA) en el régimen de Educación Permanente y en colaboración con el INIA Las Brujas. Estos cursos en 1997, 1998 y 2002 fueron uno de los factores claves en los cambios posteriormente aplicados al manejo de viñedos en Tannat para lograr vinos de alta madurez y calidad en las condiciones del Uruguay.

El proyecto "*Desde el viñedo a la copa*" presentado en 1998, permitió consolidar líneas de investigación claves para el sector y la concreción de la asociación multidisciplinaria en resolver problemas científicos y tecnológicos. Este fue recién financiado en el 2002 por el PDT, resultando en una colaboración con la Cátedra de Farmacognosia, Sección Evaluación Sensorial, el IIBCE e INIA Las Brujas.

En este marco se han desarrollado y se llevan adelante tesis de Maestría y Doctorado en temas tales como: Impacto del manejo de los viñedos en la composición aromática y antocianica del Tannat; Modificación de aromas por bacterias lácticas; Modificación química de compuestos aromáticos en Tannat durante su maduración y crianza; Síntesis de derivados de antocianos por levaduras durante la vinificación en tinto; Caracterización sensorial del Tannat ; estudio de genética de levaduras y de clones antiguos de la *Vitis vinifera* Tannat originarios de 1870. Genómica y transcriptómica de la síntesis de polifenoles en Tannat, y en la levaduras *H. vineae*.

En el período 2002-2018 se lograron publicaciones en revistas arbitradas de

prestigio en el área, y la culminación de tesis de Doctorados que han marcado líneas de investigación que hoy siguen siendo claves en el grupo. En el 2005 estos resultados ameritaron el ascenso del Dr. F Carrau a grado 4 en el PEDECIBA-Química por evaluación externa. En noviembre 2008 fue nombrado Profesor Agregado Grado 4 de la UdelaR por el llamado LLOA; y en este mismo periodo se concretó el curso curricular para la carrera de Ing. Alimentos: Enología y Biotecnología de la fermentación, que hoy dirige; junto con el Diploma de especialización de Sommelier Profesional en colaboración con el Área Sensorial desde 2004. Actualmente de una Sección Enología que estaba integrada por un cargo, el grupo ha crecido y tiene un equipo de trabajo de 15 integrantes, entre postgrados y tres cargos más que se obtuvieron en los últimos dos años. Fue reconocido como uno de los grupos I+D de la CSIC UdelaR con un apoyo financiero para su mejor coordinación con el IIBCE e INIA, hasta el 2015, grupo 802.

La formación del Prof. Carrau con importante actuación en el ámbito industrial y su articulación con la academia colaboran con el desarrollo de proyectos de impacto a nivel productivo y actividades de extensión con INIA, IIBCE, Facultad de Medicina, Instituto Pasteur, cursos de Sommelier profesional, grupos CREA viticultores, laboratorio Santa Elena, Lage y Cia. etc. Los resultados obtenidos han tenido impacto en la solución de problemas relacionados con la calidad de fruta y vinos de exportación. Este grupo de investigación ha realizado el mayor impacto en el conocimiento de la variedad Tannat (*Carrau et al, 2011; Da Silva et al, 2013). Se ha logrado con la Universidad de Verona culminar la secuenciación genética del Tannat la cual fue presentada a la industria en Uruguay en Marzo del 2012 y plasmada como tapa del prestigioso journal Plant Cell en diciembre del 2013 (Da Silva et al). Este proyecto vinculara a varios estudiantes de doctorado en todo lo que tiene que ver con los genes de los taninos, los compuestos antioxidantes más importantes y los aromas que son típicos de esta variedad. Este aporte científico posibilitara la apropiación por Uruguay de esta variedad, buque insignia de su imagen en el mundo del vino (y de Marca País dado que el vino se exporta con marca Uruguay) según la estrategia definida por las bodegas exportadoras en su plan estratégico del PACC Vitivinícola del 2008.

PROPUESTA DT DENTRO DE LA UDELAR INICIADA EN EL 2016.

El CDC central de la UdelaR aprobó la propuesta y asciende a 30 horas con el llamado EH de Abril 2015, donde se obtuvo el primer lugar del listado aprobados por el Consejo de FQ. En Agosto 2015 se obtuvo el cargo de DT que entró en vigencia en enero del 2016, con este cargo el Prof. Carrau intensificó su actividad en gestión de formación de recursos humanos, lo que permitió consolidar el grupo de Enología de la Facultad de Química en enseñanza e Investigación.

RESUMEN DE PRODUCCION DEL PERIODO EVALUACION SNI 2012-2018

PARTICIPACION EN PROYECTOS EVALUADOS POSITIVAMENTE DURANTE EL PERIODO.

Proyecto FSE_1_2016_1_132043. Título : Consorcios microbianos para aumentar la eficiencia en la producción de alcoholes de residuos lignocelulósicos pretratados. 2017-2019. Responsable.

Proyecto FSE_1_2014_1_102597. Titulado: **Levaduras nativas innovadoras para producción de etanol a partir de residuos lignocelulósicos . 2015-2017.** Responsable Eduardo Boido. Participa en carácter de asesor.

Proyecto **CSIC I +D, UdelaR. Utilización de levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza'**. 2015-2017. Responsable K Medina. En carácter de asesor.

Proyecto FSE_1_2012_1_. Titulado : Levaduras para la producción de isoprenoides de alto valor combustible.. **2013-2015.** Responsable Carina Gaggero. Participa en carácter de asesor.

02/2013 - 02/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo, Facultad de Química , Sección Enología

Producción y aplicación de una cepa de levaduras nativa Hanseniaspora vineae para la vinificación de vinos Tannat para la exportación. ANII FMV. Responsable

03/2011 - 03/2015

CSIC 656 GRUPOS Grupo Enología y Biotecnología de la Fermentación aprobado en el 2010.

Biodiversidad microbiana en uvas y vinos, impacto en la Biotecnología de Alimentos. Proponentes para el llamado CSIC I+D: Carrau, F; Dellacassa, E. ; Gaggero, C.; Boido, E.; Disegna, E. Presentado en Mayo 2010.

Proyectos de Investigación y Desarrollo CSIC Grupos, Facultad de Química , Sección Enología Responsable

Proyecto CSIC 2012. Selección de levaduras para la vinificación según la capacidad de formación de metabolitos secundarios con impacto en la calidad aromática. CSIC I+D Vinculación con sector productivo. Responsable Dra. Laura Fariña con Lab Santa Elena S.A. En carácter de asesor.

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN PUBLICADOS DURANTE EL PERIODO (2012-2018).

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

Camesasca L, Minteguiaga M, Fariña L, Salzman V, Aguilar Pablo, Gaggero C, Carrau, F. Overproduction of isoprenoids by *Saccharomyces cerevisiae* in a synthetic grape juice medium in the absence of plant genes. (Completo, 2018) *International Journal of Food Microbiology*, v.: 282 p.:42 - 48, 2018

Medina K, Boido E, Dellacasa, E. Carrau, F. Effects of Non-*Saccharomyces* Yeasts on Color, Anthocyanin and Anthocyanin-Derived Pigments of Tannat Grapes during Fermentation. (Completo, 2018) *American Journal of Enology and Viticulture*, v.: 69 2, p.:148 - 156, 2018 Artículo que fue tapa del número de Abril 2018 con una figura diseñada por los autores

DELLACASSA, E. TRENCHS, O. FARIÑA, L. DEBERNARDIS, F., PEREZ, G. BOIDO, E. CARRAU, F. Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr.) wine production in Angola: Characterisation of volatile aroma compounds and yeast native flora (Completo, 2017) *International Journal of Food Microbiology*, v.: 241 p.:161 - 167, 2017

1. Lleixa, Jessica, et al. "Comparison of the performances of *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae* during winemaking." *Frontiers in Microbiology* 7 (2016): 338.

2- Martin, V., Boido, E., Giorello, F., Mas, A., Dellacassa, E., & Carrau, F. (2016). Effect of yeast assimilable nitrogen on the synthesis of phenolic aroma compounds by *Hanseniaspora vineae* strains. *Yeast*. 33,323-328

3- Medina, K., Boido, E., Fariña, L., Dellacassa, E., & Carrau, F. (2016). Non-*Saccharomyces* and *Saccharomyces* strains co-fermentation increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines. *Yeast*. 33,339-343.

4- Carrau, F., Boido, E., & Dellacassa, E. (2015). Yeast Diversity and Flavor Compounds. Springer Chapters in Phytochemistry

5- MARTIN, V. F GIORELLO, L FARIÑA, M MINTEGUIAGA, V SALZMAN, E BOIDO, P AGUILAR, C GAGGERO, E DELLACASSA, A MAS, F CARRAU. De novo synthesis of benzenoid compounds by *Hanseniaspora vineae* yeast strains increases flavor diversity of wines. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, May 2016.

6. MEDINA, K. E BOIDO, E. DELLACASSA, F. CARRAU. Novel strains of non-*Saccharomyces* yeast and their effect on color and phenolic compounds of Tannat red wines. *Food Chemistry* Under review.

7. CAMESASCA, L; MINTEGUIAGA, M; FARIÑA, L; SALZMAN, V; CARRAU, F; AGUILAR, P; GAGGERO, C. Overproduction of volatile isoprenoids by *Saccharomyces cerevisiae* in the absence of plant genes or plant precursors. Under review.

8. CARRAU, F. ; GAGGERO, C.; AGUILAR, P. Yeast diversity and the native vigor for flavor phenotypes. *Trends in Biotechnology*, v.: 33 3, p.: 148 - 154, 2015. *Front cover page of Journal*.

9. FARIÑA, L.; VILLAR, L; ARES G; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; BOIDO, E. Volatile composition and aroma profile of Uruguayan Tannat wines. *Food Research International* v.: 69, p.: 244 - 255, 2015.

10. GONZALEZ; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BATISTA-VIERA, FRANCISCO ; BRENNAN B Aroma enhancement in wines using co-immobilized *A. oryzae* glycosidases. *Food Chemistry*, v.: 143 15, p.: 185 - 191, 2014

11. GIORELLO, F; BERNAL; GREIF, G; CAMESASCA, L; SALZMAN, V; MEDINA K; REBELLO, C; GAGGERO, C; AGUILAR, P; CARRAU, F. Genome sequence of the native apiculate wine yeast *Hanseniaspora vineae* T02/19F. *Genome Announcements*, v.: 2(3), 2014 21698287 ; DOI: 10.1128/genomeA.00530-14 2(3):e00530-14. Primer genoma de una levadura Uruguaya secuenciado.

12. BOIDO, E.; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; COZZOLINO Characterization of glycosylated aroma compounds in Tannat grapes and their prediction by Near Infrared Spectroscopy. *Food Analytical Methods*, v.: 6, p.: 100 - 111, 2013.

13. C DA SILVA; ZAMPERINI, G; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; DELLACASSA; FERRARINI, A.; MINIO, A; CARRAU, F. ; DELLEDONNE. The High Polyphenol Content of Grapevine Cultivar Tannat Berries Is Conferred Primarily by Genes That Are Not Shared with the Reference Genome. *Plant Cell*, v.: 25 12, p.: 4777 - 4788, 2013. *Front cover page of Journal*.

14. CONIBERTI A; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; DISEGNA, E. Kaolin over sun-exposed fruit affects berry temperature, must composition and wine sensory attributes of Sauvignon blanc. *European Journal of Agronomy*, 2013. 50, 75-81.

15. MEDINA, K.; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. Increased flavour diversity of Chardonnay wines by spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. *Food Chemistry*, v.: 141, p.: 2513 - 2521, 2013

16. PEREZ G; BOIDO E; FARIÑA L; DELLACASSA; CARRAU, F. Primer relevamiento de levaduras *Dekkera/Bretanomyces* en viñas y bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. *Rev.Enología*, v.: 14, 2013

17. BOIDO E; BARQUET, M; GAGGERO, C; DELLACASSA; CARRAU, F. Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos.. *Rev.Enología*, v.: 10, 2013
18. BARQUET; MARTIN; MEDINA, K.; PEREZ, G.; CARRAU, F. ; GAGGERO, C. Tandem repeat-tRNA (TRtRNA) PCR method for the molecular typing of non-*Saccharomyces* subspecies. *Applied Microbiology and Biotechnology*, v.: 93 2, p.:807 - 814, 2012.
19. FARIÑA, L; MEDINA, K.; URRUTY; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. Redox effect on aroma compound accumulation in wine during fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. *2012 Food Chemistry*, **134**(2), 933-939.
20. MEDINA, K.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. Growth of non-*Saccharomyces* yeasts affects nutrient availability for *Saccharomyces cerevisiae* during wine fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, v.: 157, p.:245 - 250, 2012.
21. CONIBERTI A; V FERRARI; FARIÑA, L; CARRAU, F; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; DISEGNA, E. Role of Canopy Management to Control High pH Levels in Tannat Grapes and Wines *Am. J. Enol. Vitic.*, v.: 634, 2012. ajev.11107.

LIBROS Y CAPÍTULOS EN LIBROS EN EL PERIODO.

Medina, K. Martin, V. Boido E. Carrau, F. *Yeast Biotechnology for Red Winemaking* In: *Red Wine Technology* (Participación , 2018). 1st Edition, Editorial: Academic Press, The Nederland ISSN/ISBN: Hardcover ISBN: 9780 Elsevier . Antonio Morata Editor. Página inicial 1, Página final 34

Fariña L , Carrau, F. Dellacassa E , Moser S , Boido. E. *Capítulo Aromatic composition of wine*. In *Concise Encyclopedia of Science and Technology of Wine* (Participación 2018). Editor: V. K. JOSHI, Editorial: CRC Press. Taylor and Francis group., Boca Raton FL . ISSN/ISBN: 28828828
 CARRAU, F. , BOIDO, E. , DELLACASSA, E. *Yeast diversity and flavor compounds*. In *Fungal Metabolites* (Participación , 2016). Editorial: Springer Verlag. KG Ramawat and JM Merillon Eds
 Página inicial 1, Página final 33

-CARRAU, F and Echeverregaray , S.. *Genetics of Microorganisms-Yeast*. In *Food Science Reference Module*. Elsevier Food Science. Carl Batt Section Editor for Food Microbiology and Safety, Geoffrey Smithers, Editor in Chief. 2017.

-CARRAU, F. ; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E., ***Vitis vinifera* Tannat, chemical characterization and functional properties. Ten years of research** In: Editor R. Filip (Org.). *Multidisciplinary approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century*. Kerala, India, Research Signpost, 2011, Chapter 4, pp 53-71.

MIEMBRO PROFESIONAL DE SOCIEDADES:

Asociación de Enólogos del Uruguay
 American Society for Enology and Viticulture
 Australian Society of Viticulture and Enology
 American Chemical Society
 American Society for Microbiology

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	185
Artículos publicados en revistas científicas	65
Completo	64
Resumen	1
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	3
Completo	3
Trabajos en eventos	93
Libros y Capítulos	8
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	7
Textos en periódicos	14
Revistas	8
Periodicos	6
Documentos de trabajo	2
Completo	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	43
Productos tecnológicos	11

Con registro o patente	2
Procesos o técnicas	2
Trabajos técnicos	10
Otros tipos	20
EVALUACIONES	53
Evaluación de proyectos	7
Evaluación de eventos	2
Evaluación de publicaciones	33
Evaluación de convocatorias concursables	4
Jurado de tesis	7
FORMACIÓN RRHH	39
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	36
Tesis de doctorado	4
Tesis de maestría	7
Iniciación a la investigación	3
Tesis/Monografía de grado	3
Docente adscriptor/Practicantado	10
Otras tutorías/orientaciones	9
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	3
Tesis de maestría	2
Orientación de posdoctorado	1