



GUZMAN FAVRE SILVA

Ing. Agr.



gfavre@fagro.edu.uy

Rambla República de Chile 4
507 cp 11400
099440438

SNI

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas
Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 01/06/2026
Última actualización: 29/05/2026

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Agronomía / Grupo Disciplinario Tecnología de los Alimentos, Enología / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Sector Educación Superior/Público

Dirección: Av Garzón 780 / 12900

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (02) 2359 7191

Correo electrónico/Sitio Web: comunicacion@fagro.edu.uy <http://www.fagro.edu.uy>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencia Agrarias (2014 - 2019)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Estudio de la relación entre el grado de madurez de la uva, su calidad enológica y las propiedades químicas y sensoriales de los vinos tintos.

Tutor/es: Gustavo González-Neves

Obtención del título: 2019

Sitio web de la disertación/tesis/defensa:

<https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/handle/20.500.12008/29227>

Financiación:

Universidad de la República / Comisión Académica de Posgrados , Uruguay

Palabras Clave: Taninos de la uva y el vinopotencial fenólico de la uva extractibilidad fenólica gestión de la vinificación en tinto

Areas de conocimiento:

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

MAESTRÍA

Maestría en Ciencias Agrarias (2010 - 2012)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Estudio del empleo de taninos enológicos en la vinificación en tinto de uvas Tannat. Interacción con el tiempo de maceración.

Tutor/es: Gustavo González-Neves

Obtención del título: 2013

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: <http://www.fagro.edu.uy/~posgrados/mca.html>

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Palabras Clave: Maceración Tannat Antocianos Taninos enológicos

Areas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniero Agrónomo (1998 - 2008)

Universidad de la República - Facultad de Agronomía , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Efecto de distintas técnicas de vinificación sobre la extracción de polifenoles y la composición de los vinos tintos del CV. Tannat.

Tutor/es: Gustavo González-Neves

Obtención del título: 2009

Sitio web de la disertación/tesis/defensa: <http://biblioteca.fagro.edu.uy/cgi-bin/wxis.exe/iah/>

Palabras Clave: Enología Polifenoles Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos Maceración Extendida

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Curso de Gestión de la Vinificación y Alternativas de Crianza de los Vinos (11/2025 - 12/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay

28 horas

Palabras Clave: oxígeno vinos crianza

Implementación de Métodos Rápidos en el Análisis de Alimentos (05/2025 - 05/2025)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay

20 horas

Palabras Clave: NIR MIR espectroscopía

Statistical Analysis Of Chromatographic Data: A Practical Guide (06/2017 - 06/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera , República Checa

4 horas

Palabras Clave: Estadística HPLC

Multidimensional Liquid Chromatography (06/2017 - 06/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera , República Checa

4 horas

Palabras Clave: HPLC

Research Connect. Presentaciones Orales con Impacto. British Council-ANII (12/2015 - 12/2015)

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

24 horas

La colorimetría triestímulo y su aplicación en alimentos. (05/2015 - 05/2015)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay

15 horas

Conocimiento y reconocimiento de flora indígena (01/1992 - 01/1992)

Sector Gobierno/Público / Intendencia de Montevideo / Museo y Jardín Botánico "Prof. Atilio Lombardo" , Uruguay

Palabras Clave: Monte Indígena

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agronomía, reproducción y protección de plantas / Flora Indígena

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

In Vino Analytica Scientia (2024)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuChemS), Estados Unidos
Alcance geográfico: Internacional
Palabras Clave: Enología Vitivinicultura Composición y Análisis del Vino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

In Vino Analytica Scientia (IVAS 2022) (2022)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuChemS), Alemania
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

Macrowine (pasado a formato Virtual en el marco de la pandemia Covid_19) (2021)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: International Viticulture & Enology Society, Italia

International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference (2019)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Research Unit in Enology, Institute of Sciences of Vine and Wine, Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences, Francia
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

41° Congreso Mundial de la Uva y el Vino (2018)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Vitivinicultura

Pasantía en Universidad de Castilla-La Mancha (2017)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Universidad de Castilla-La Mancha, España

HPLC 2017 Prague Symposium (2017)

Tipo: Congreso

DEL LABORATORIO A LA INDUSTRIA. Como valorizar resultados de las investigaciones (2017)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad de la República. Subcomisión Sectorial de Propiedad Intelectual, Uruguay

Pasantía 2016. Formación en técnicas extractivas (sólido-líquido), separativas y analíticas de polifenoles (HPLC-DAD-MSn). Análisis de muestras de vinos, hollejos y semillas de uvas. (UCLM-España) (2016)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Universidad de Castilla La Mancha (Laboratorio de Análisis Instrumental, Instituto Regional de Investigaciones Aplicadas), España
Palabras Clave: extracciones en fase sólida HPLC Detectores DAD-Ion Trap-QQQ-QToF
Compuestos Fenólicos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Química Enológica

Pasantía 2015. Formación en técnicas extractivas (sólido-líquido), separativas y analíticas de polifenoles (HPLC-DAD-MSn). Análisis de muestras de vinos, hollejos y semillas de uvas. (UCLM-España) (2015)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Universidad de Castilla La-Mancha. Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada, España
Palabras Clave: HPLC/MSn Triple Cuadrupolo Trampa irónica

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences, Francia

16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: International Union of Food Science and Technology, Brasil

Palabras Clave: food science Tecnología de los Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile, Chile

Pasantía de análisis y formación en técnicas extractivas (líquido-líquido) y separativas de polifenoles. Análisis de vinos. (HPLC-DAD) (2011)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Facultad de Ciencias Agronómicas (Universidad de Chile), Chile

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Seminario para Autores. ¿Por qué, cómo y donde publicar artículos científicos? (2010)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: ANII - ELSEVIER, Uruguay

Jornada de Difusión de Viticultura y Enología "Apuntes sobre la calidad de la uva". (2009)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Fac. Agronomía., Uruguay

Palabras Clave: Calidad de la uva Calidad del viñedo Calidad del vino

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Simposio sobre Tannat. Chaire UNESCO Culture et Tradition du Vin. (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Facultad de Agronomía, UDELAR, Uruguay

Palabras Clave: Tannat tradición cultura

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

XII Congreso latinoamericano de enología y viticultura. (2009)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Enólogos del Uruguay, Uruguay

Palabras Clave: Enología Viticultura

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Aspectos fisiológicos y de manejo de la viña. Profesor Invitado A. Carbonneau. (2008)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Agronomía UDELAR, Uruguay

Palabras Clave: Manejo y conducción de la vid fisiología de la vid

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Terroirs Vitícolas. (2008)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Facultad de Agronomía UDELAR, Uruguay

Palabras Clave: Terroi vitícola

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Tercer congreso panamericano promoción del consumo de frutas y hortalizas (2007)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Hortifructicultura, Uruguay

Palabras Clave: Hortifructicultura

Áreas de conocimiento:

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

La composición fenólica y la calidad de los vino (2005)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: Red Iberoamericana de Vitivinicultura CYTED. INAVI., Uruguay

Palabras Clave: Polifenoles

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Idiomas

Inglés

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

Francés

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

Áreas de actuación

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Vitivinicultura

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura / Poscosecha de Frutas

Actuación profesional

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

Facultad de Agronomía

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/2022 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Adjunto 40 horas semanales / Dedicación total

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (10/2013 - 12/2022)

Asistente 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (06/2013 - 10/2013)

Asistente 40 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (02/2009 - 06/2013) Trabajo relevante

Ayudante de Investigación 30 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (11/2006 - 02/2009)

Ayudante Contratado por Proyecto 20 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 1

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Impacto de diversas técnicas de vinificación y prácticas enológicas en las características de los vinos tintos (03/2006 - a la fecha)

Vinculación que comienza con el trabajo de tesis de grado en la vendimia 2006.

5 horas semanales

Unidad tecnología de los alimentos, Enología , Integrante del equipo

Equipo: Piccardo, D. , Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES

Palabras clave: Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos Taninos enológicos Estabilización tartárica Clarificantes

Areas de conocimiento:

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

Proyecto DT: Estudio de la relación entre la composición de la uva y el vino, los factores que la determinan y la gestión de la vinificación como medio para modificarla (01/2024 - a la fecha)

Objetivo general Generar conocimiento sobre los factores que determinan la relación de composición entre la uva y el vino que permitan sustentar decisiones en el campo y la bodega en las condiciones productivas de Uruguay. Objetivos específicos Profundizar en el estudio de la relación entre la composición de la uva y el vino, su correspondencia con el cultivar de vid, las tecnologías vitícolas y enológicas. Proponer y adaptar técnicas de vinificación que se correspondan con las características de los cultivares considerando el estilo de vino a elaborar. Estudiar técnicas de vinificación y estabilización que contribuyan a elaborar vinos de calidad y tipi

10 horas semanales

Tecnología de los Alimentos, Enología. , Coordinador o Responsable

Equipo: Favre, G.

Desarrollo y validación de métodos espectrofotométricos simples para caracterizar taninos en uvas y vinos. (03/2025 - a la fecha)

Los taninos (flavonoles) en uvas y vinos son un conjunto complejo y heterogéneo de compuestos (principalmente proantocianidinas derivadas de flavan-3-oles) cuya cuantificación y caracterización es compleja: su composición varía con el cultivar, el tejido (hollejos/semilla), el estado de madurez, y además se modifican durante la extracción y la evolución en vinificación. Por su parte, la técnica de vinificación determina los contenidos y características de estos compuestos en el vino. La complejidad de los mismos ha determinado que sean difíciles de cuantificar y determinar, siendo requeridos métodos complejos cromatográficos para obtener información adecuada sobre los mismos. Esta dificultad ha limitado históricamente la comparación a nivel rutinario o de bodega entre cultivares, grados de madurez de la uva, vinos elaborados por diferentes técnicas de vinificación, y por lo tanto, la traducción de datos químicos a decisiones técnicas. Nuestra línea busca desarrollar y validar técnicas analíticas de fácil aplicación que permitan cuantificar y caracterizar taninos de manera robusta y comparable, y a la vez obtener indicadores estructurales

vinculados a su tamaño/grado de polimerización . La metodología desarrollada hasta el momento y publicada, permite generar información interpretables para diferenciar cultivares, discriminar el aporte de tejidos de uva (semilla y piel) y distinguir técnicas de elaboración (características del proceso de elaboración, como intensidad y selectividad de extracción, manejo de maceración, evolución durante fermentación y crianza, etc). Finalmente, la línea de investigación busca integrar estos indicadores con propiedades sensoriales asociadas a los taninos, especialmente astringencia y textura (sequedad, adherencia, aspereza), que determinan grado de aceptación y valor comercial del vino. Se continúa trabajando en optimizar y simplificar la metodología propuesta para facilitar su adopción por el sector, mejorar su robustez en distintas matrices (uva/mosto/vino) y ampliar el alcance de sus aplicaciones en evaluación de seguimiento de maduración, seguimiento de vinificación y predicción de atributos sensoriales vinculados a los taninos.

Aplicada

2 horas semanales

Tecnología de los Alimentos, Enología , Coordinador o Responsable

Equipo: Favre, G. , Celio-Ackermann, Y. , Pereyra-Farina F. , Alejandro Cammarota , PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Estudio de los taninos del vino y su relación con los taninos en las uvas: Efecto del cultivar y de técnicas enológicas. (09/2021 - a la fecha)

Los taninos son compuestos polifenólicos que definen atributos de calidad del vino tinto como astringencia, amargor, cuerpo y estabilidad del color. Se encuentran en las partes sólidas de las uvas por lo que son extraídos al vino durante la maceración. Hay consenso en la literatura sobre que la calidad sensorial de los taninos de los hollejos es superior al de los derivados de las semillas. Su reparto en ambos tejidos depende de diferentes factores como el grado de madurez de la uva (durante la maduración la relación taninos de hollejo/semilla se incrementa) y del tiempo de maceración (mayor tiempo de maceración, mayor proporción de taninos derivados de semilla en el vino). En la actualidad son de los compuestos más estudiados en enología pese a lo cual aún no se comprenden cabalmente las causas de sus contenidos y características en los vinos. En estudios recientes, nuestro grupo de investigación ha identificado factores determinantes de los contenidos relativos de taninos derivados de hollejos y semillas en los vinos, así como características de los vinos del principal cultivar del Uruguay, Tannat, no consideradas previamente en la literatura. En este sentido se están proyectando ensayos que permitan profundizar en el conocimiento de como se determinan los contenidos y características de los taninos de la uva al vino, e identificar los manejos más adecuados en el viñedo y la bodega para mejorar la calidad de los vinos tintos producidos con diferentes cultivares.

Aplicada

10 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo: Favre, G.

Estudio de la aplicación de alternativas innovadoras en la estabilización de vinos tintos (02/2006 - a la fecha)

Evaluación de alternativas de clarificación y estabilización de vinos tintos

Mixta

5 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos (Fagro-UDELAR), Enología , Integrante del equipo

Equipo: García-Núñez, E. , Machiavello, M. , PICCARDO, D. , Guzman FAVRE SILVA , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Palabras clave: Estabilización tartárica

Areas de conocimiento:

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

Caracterización de uvas y vinos de las principales variedades Vitis vinifera implantadas en Uruguay (01/2006 - a la fecha)

Análisis de parámetros vegeto-productivos de la vid. Estudio de la correspondencia entre la composición de la uva y el vino

2 horas semanales

Unidad de Tecnología de los Alimentos y Departamento de producción vegetal, Enología y Viticultura , Integrante del equipo

Equipo: Milka Sofía FERRER BACCINO , PICCARDO, D. , FOURMENT, M. , SALVARREY, J. , ECHEVERRIA, G , Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES

Areas de conocimiento:

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

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Estudio de la composición en taninos de mostos y vinos durante la vinificación en tinto: implicancias enológicas de diferencias entre cultivares. (04/2023 - 04/2025)

Código: 22520220100158UD En la vinificación en tinto, el cultivar de vid puede condicionar el resultado de las prácticas enológicas aplicadas. Sin embargo, en el caso de los taninos, compuestos fenólicos que contribuyen a la astringencia, amargor, estructura, capacidad de crianza y estabilidad del color del vino, esta relación es poco comprendida. Los taninos se extraen durante la maceración desde hollejos y semillas. Los de hollejo son mejor valorados sensorialmente y se extraen principalmente al comienzo de la maceración mientras la extracción de los de semilla predomina durante la maceración postfermentativa. Por su parte, la proporción de taninos de hollejos en el vino se incrementa con la madurez de la uva vinificada. En general hay consenso en la literatura sobre el citado modelo de extracción de taninos durante la vinificación en tinto. Sin embargo, investigaciones recientes del grupo de investigación propuesto para este proyecto, ha identificado un cultivar, Marselan, que produce vinos con elevadas proporciones de taninos de semillas, aún en maceraciones tradicionales de uvas de elevado grado de madurez. Igualmente, se ha verificado que Tannat, empíricamente asociado a vinos ricos en taninos de semilla, presenta elevadas proporciones de taninos de hollejo, superiores a las presentes en otros cultivares como Merlot. Sin embargo, aún no se conoce cómo se determinan estas diferencias durante la vinificación o como impactan el resultado de diferentes prácticas enológicas. Para responder a estas preguntas, el proyecto propone estudiar la composición en taninos de Tannat, Marselan y Merlot durante la vinificación mediante maceración tradicional o mediante alternativas enológicas que buscan promover el contenido de los vinos en taninos de hollejos (sombbrero hundido, adición de taninos de hollejo, microondas, sustracción de semillas) o de semillas (maceración extendida). También se estudiará la composición en taninos durante maceraciones de hollejos y semillas de cada cultivar en soluciones modelo. En vinos de los tres cultivares, y en soluciones de taninos enológicos de semilla y hollejo, se evaluará si el efecto de la aplicación de clarificantes depende de la composición en taninos del medio. Los taninos se analizarán por medios espectrofotométricos y sistemas HPLC-MSn-Q-ToF, junto al color y otros componentes del vino. Los resultados se espera que contribuyan a promover una gestión de la vinificación que se corresponda con las características en taninos del cultivar.

15 horas semanales

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:4

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Favre, G. (Responsable) , PICCARDO, Diego, GONZÁLEZ-NEVES, G., Alonso, S., Pérez-Navarro, J.

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de opciones para la reducción del contenido de sulfitos añadidos en vinos tintos Tannat (03/2023 - 04/2024)

Código: FMV-3-2022-1-172675 PROYECTO ANII FMV. Proyecto que buscó determinar el efecto de las diferentes opciones de reducción del contenido de sulfitos sobre la composición y calidad de los vinos tintos.

5 horas semanales

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:3

Equipo: PICCARDO, Diego, Alejandro Cammarota, Favre, G., Celio-Ackermann, Y., Pereyra-Farina F.

Regulación del momento e intensidad de aplicación de prácticas de manejo que afectan el equilibrio hoja/fruta en la variedad Marselan, para obtener vinos de alta gama en diferentes suelos de Uruguay (09/2019 - 02/2022)

Proyecto considerado de interés productivo, financiado por INAVI y CSIC que busca profundizar en el conocimiento de la variedad Marselan, la que ha mostrado un comportamiento productivo destacado en las condiciones de desarrollo del sur de Uruguay.

3 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Echeverría, G. (Responsable) , Favre, G.

Palabras clave: Marselan Uva

Elaboración de vinos de corte considerando los perfiles fenólicos de las variedades: estudio de la copigmentación, la formación de pigmentos derivados y la retención de compuestos bioactivos en el vino (12/2018 - 04/2021)

Este proyecto estudia la relación entre los contenidos y perfiles fenólicos de uvas y vinos, con la copigmentación, la formación de pigmentos derivados y la retención de compuestos bioactivos en el vino. El proyecto toma como insumo el conocimiento generado hasta el momento por nuestro grupo de investigación y particularmente durante el proyecto de doctorado que he desarrollado en los últimos años, en la caracterización fenólica de las variedades de uva de mayor importancia para nuestro sector vitivinícola. Así se observó que Tannat, Marselan y Syrah poseen características fenólicas varietales, potencialmente complementarias en cuanto a perfiles y contenidos de flavan-3-oles, flavonoles, ácidos hidroxicinámicos y estilbenos. Por lo tanto, el proyecto propone elaborar cortes (mezclas) pre y post fermentativos de uvas y vinos respectivamente correspondientes a las variedades citadas, generando diferentes indicadores analíticos que permitirán establecer si las citadas mezclas pueden dar lugar a vinos tintos con mejores características. Al mismo tiempo el material de laboratorio que se adquiere con los fondos del proyecto permite que nuestro grupo disciplinario pueda realizar técnicas analíticas, hasta ahora desarrolladas en visitas a laboratorios del exterior, que incluyen la separación e identificación de compuestos fenólicos. Esto está permitiendo incrementar significativamente la calidad de los resultados que se podrán generar localmente por nuestro grupo de investigación y otros grupos afines, así como la formación que se puede brindar a estudiantes. Se espera que los resultados que se están obteniendo con el proyecto, promuevan a nivel productivo considerar las características fenólicas de uvas y vinos en la elaboración de vinos de cortes. Así mismo, poder comprender desde lo molecular, características percibidas del vino y procesos que determinan la evolución de su calidad durante la conservación.

20 horas semanales

Facultad de Agronomía , Tecnología de los Alimentos (Enología)

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Favre, G. (Responsable) , Piccardo, D. , González-Neves, G. , Morales, B.

Areas de conocimiento:

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

Estudio de alternativas de vinificación para mejorar la calidad de los vinos producidos con uvas de distinto potencial enológico y estado sanitario (03/2018 - 04/2020)

Desarrollo y evaluación de indicadores objetivos de actividad enzimática en el vino derivada de podredumbres del racimo. Evaluación de alternativas de vinificación destinadas a disminuir el efecto negativo causado por dichas enzimas sobre componentes de calidad del mismo.

5 horas semanales

Tecnología de los Alimentos , Enología

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: González-Neves, G. (Responsable) , Favre, G. , Piccardo, D.

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de la estabilidad del color de vinos tintos Tannat elaborados a escala experimental e industrial utilizando diferentes tecnologías de vinificación (04/2018 - 04/2020)

En este proyecto se replicaron a escala experimental protocolos de vinificación seguidos a escala

comercial. Se evaluó analítica y sensorialmente el efecto sobre parámetros de calidad de dichos protocolos que incluyen la adición de taninos enológicos y chips de roble.

5 horas semanales

Tecnología de los Alimentos , Enología

Investigación

Integrante del Equipo

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Piccardo, D. (Responsable) , Favre, G. , González-Neves, G.

Areas de conocimiento:

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

Estudio del complejo de las podredumbres de racimos, evaluación de técnicas de cultivo para su control y análisis del impacto sobre la uva y el vino (12/2015 - 03/2018)

Evaluación del impacto de diferentes técnicas de manejo del cultivo de la vid en la incidencia y severidad de enfermedades del racimo de uva.

3 horas semanales

Investigación

Otros

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: González-Neves, G. , Ferrer, M. , Guzman FAVRE SILVA , Gerardo ECHEVERRIA GROTIUZ (Responsable)

Agricultura de precisión: aplicación a la viticultura. Proyecto INNOVAGRO FSA_1_2013_1_12937 (09/2014 - 06/2016)

Agricultura de precisión: aplicación a la viticultura

5 horas semanales

Viticultura , Producción Vegetal

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: González-Neves, G. , Echeverría, G. , Milka Sofía FERRER BACCINO (Responsable)

Efecto de la variabilidad del macro, meso y microclima en los componentes de la producción y las características de los vinos uruguayos, (09/2011 - 08/2013)

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: FOURMENT, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FERRER, M. (Responsable)

Estudio de la aplicación de alternativas innovadoras en la elaboración y estabilización de vinos tintos de la variedad Tannat (04/2011 - 03/2013)

Evaluación del impacto de diferentes alternativas de estabilización y elaboración de vinos tintos Tannat.

5 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES (Responsable) , Favre, G. , Hernández, N. , Traverso, S. , Baldi, C.

Estudio del empleo de taninos enológicos en la vinificación en tinto de uvas Tannat. Interacción con el tiempo de maceración. (01/2011 - 08/2012)

Fondo María Viñas, Modalidad II
20 horas semanales
Unidad de Tecnología de los Alimentos , Enología
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: Gustavo Diego GONZÁLEZ NEVES , Favre, G. (Responsable)
Palabras clave: Estabilización tartárica estabilización de vinos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Delimitación de torroirs vitícolas en la zona de Nueva Hespérides- Corralito, Dpto. de Salto, y El Carmen, Dpto. Durazno. (03/2007 - 10/2010)

5 horas semanales
Producción vegetal , Viticultura
Desarrollo
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: MONTAÑA, A. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , ECHEVERRIA, G (Responsable) , SALVARREY, M.J , FOURMENT, M. , AVONDET, R.
Palabras clave: Terroir
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología y viticultura

Evaluación de métodos de predicción de cosecha de vid (09/2006 - 09/2007)

Se colaboró en las mediciones a nivel de campo y laboratorio.
20 horas semanales
Producción vegetal , Viticultura
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo:
Palabras clave: Predicción de cosecha
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología y viticultura

DOCENCIA

Carrera de ingeniería Agronómica (08/2023 - a la fecha)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Claves para la producción y evaluación de vinos, 50 horas, Teórico-Práctico

Carrera de ingeniería Agronómica (03/2023 - a la fecha)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Enología, ciencia y técnicas del vino, 87 horas, Teórico-Práctico

Ingeniería Agronómica (03/2009 - a la fecha)

Grado
Asistente
Asignaturas:

Curso de Enología, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Carrera de Ingeniería Agronómica (11/2025 - 12/2025)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Gestión de la vinificación y de la crianza de vinos tintos, 20 horas, Teórico

Educación permanente (11/2025 - 12/2025)

Perfeccionamiento

Invitado

Asignaturas:

Gestión de la vinificación y de la crianza de vinos tintos, 20 horas, Teórico

Ciclo de Introducción a la Realidad Agropecuaria (06/2010 - 06/2015)

Grado

Invitado

EXTENSIÓN

Actividad en bodega experimental con estudiantes de bachillerato (5° y 6°) de diferentes instituciones de nuestro país. (03/2024 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (UTA). GD Enología.

2 horas

El Vino como Tradición: Inmigración, Trabajo e Innovación. Preparación y exposición Stand sobre polifenoles de la uva y el vino para público general. (10/2024 - 10/2024)

20 horas

Presentación de resultados de Investigación. Centro Regional Sur. Grupo Enología y Viticultura (FAGRO). (11/2009 - 11/2009)

5 horas

Áreas de conocimiento:

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

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Responsable de proyecto PCET-MALUR (Udelar) mediante el cual se adquirió una campana extractora de gases para el laboratorio de Enología de Facultad de Agronomía (Udelar) y se hicieron las obras necesarias para su correcta instalación (04/2019 - 04/2019)

Unidad de Tecnología de los Alimentos (Fagro-UDELAR), Enología

3 horas semanales

GESTIÓN ACADÉMICA

Delegado suplente por Agronomía en la Carrera Ing. de los Alimentos (Alternancia en reuniones y actividades con la delegada titular) (03/2023 - a la fecha)

Unidad de Tecnología de los Alimentos

Participación en consejos y comisiones 3 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Ingeniería de los Alimentos

ACTIVIDAD HONORARIA

Comisión Enotécnica de INAVI. Asesora al Instituto Nacional de Vitivinicultura en aspectos técnicos. Es convocada a demanda. Representante por Facultad de Agronomía. (12/2025 - a la fecha)

1 hora semanales

INIA Las Brujas

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (03/2007 - 08/2007) Trabajo relevante

20 horas semanales

Pasante seleccionado por concurso de méritos para el área Poscosecha de Frutas y Hortalizas

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 12 horas

Carga horaria de investigación: 18 horas

Carga horaria de formación RRHH: 6 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 3 horas

Producción científica/tecnológica

Desde mi incorporación como docente en 2009 al Grupo Disciplinario de Enología de la Facultad de Agronomía (Universidad de la República) en el que participo desde 2006 y del cual soy actualmente responsable, he desarrollado una trayectoria sostenida de docencia, investigación y construcción de capacidades orientadas a fortalecer la vitivinicultura uruguaya desde el conocimiento científico. Mi formación de posgrado consolidó una línea de trabajo centrada en comprender la relación uva-tecnología de vinificación-vino y traducirla en criterios técnicos para el manejo del viñedo y de la elaboración en las condiciones productivas de Uruguay. En la actualidad me desempeño como Profesor Adjunto (Grado 3, Dedicación Total) y conduzco líneas y proyectos del área, articulando investigación aplicada con producción académica y formación de recursos humanos.

Mi trabajo de investigación se centra en estudiar cómo el cultivar, el estado de madurez de la uva y las decisiones tecnológicas en campo y bodega determinan la composición y la calidad del vino. El énfasis en compuestos fenólicos responde a su rol central en atributos sensoriales (astringencia, textura, amargor, cuerpo), estabilidad del color y potencial de crianza; su utilidad como marcadores objetivos del metabolismo de la vid en respuesta al ambiente y al manejo, y del propio proceso de vinificación, y a su interés como compuestos bioactivos con potencial nutracéutico. En este marco, he contribuido a generar conocimiento sobre prácticas de vinificación en tinto y sobre alternativas de estabilización/clarificación compatibles con estilos actuales del mercado y con exigencias de sostenibilidad, procurando que los resultados sean interpretables y transferibles a decisiones productivas. Estas investigaciones se desarrollan principalmente en cultivares de relevancia nacional (Tannat como variedad emblemática, y Marselan, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon), buscando caracterizar su comportamiento enológico y su respuesta a distintas estrategias de elaboración.

En este contexto, se han generado resultados con impacto científico, incluyendo la identificación de una nueva subfamilia de flavonoles y evidencias sobre particularidades de su biosíntesis; la descripción en vinos Tannat de un pigmento no reportado previamente; avances en el conocimiento sobre resveratrol y otros estilbenos en uvas y vinos producidos en el sur de Uruguay y la publicación de un nuevo método analítico para caracterizar taninos con aplicabilidad científica y práctica. Estos aportes se desarrollan en estrecha articulación con las líneas de investigación de otros integrantes del Grupo Disciplinario, en un esquema de colaboración que busca responder preguntas relevantes del sector en el contexto de los desafíos presentes.

La productividad científica resultante se refleja en publicaciones arbitradas, incluyendo trabajos recientes en *European Food Research and Technology* (2024) y en *Foods* (2025), así como producción en *Agrociencia* (2025), además de contribuciones previas en revistas de alto impacto (por ejemplo, *Food Chemistry*, *Food Research International*, *OENO One*). Esta producción se complementa con una difusión sistemática de resultados en congresos internacionales de referencia para la enología y la química analítica del vino (*In Vino Analytica Scientia*, *Macrowine*, congresos OIV), favoreciendo el intercambio con grupos líderes y la visibilidad de resultados generados en Uruguay. He participado además en instancias de formación y cooperación internacional (pasantías en la Universidad de Castilla-La Mancha y colaboraciones académicas), y la transferencia de esos aprendizajes permitió instrumentar metodologías en nuestro laboratorio que antes dependían de análisis en el exterior, ampliando la capacidad local de investigación y de formación.

En cuanto a financiamiento y dirección de investigación, he coordinado proyectos competitivos y participado en proyectos interdisciplinarios. Se destacan: la dirección de un proyecto ANII (Fondo María Viñas, 2011-2012) enfocado en el análisis crítico del empleo de taninos enológicos en vinificación de Tannat, la coordinación de un proyecto I+D CSIC (2018-2021) orientado a elaboración de vinos de corte considerando perfiles fenólicos y la dirección de un proyecto I+D CSIC (2023-2025)

centrado en composición y extracción de taninos durante vinificación en tinto, comparando alternativas tecnológicas para promover diferentes perfiles. Desde 2024, desarrollo mi proyecto de Dedicación Total, que integra el estudio de la relación uva-vino con la gestión de la vinificación como herramienta para adecuar tecnologías a las características varietales y al estilo de vino buscado. En 2025 profundicé la línea de métodos analíticos para caracterización de taninos.

Un componente central de mi trabajo es la formación de recursos humanos. He orientado y coorientado tesis de grado concluidas recientemente y mantengo tutorías en curso, además de colaborar en la formación de posgrado (coorientación de tesis de maestría y asesoría en doctorado). Esta actividad incluye formación práctica en técnicas de elaboración, análisis de polifenoles y en interpretación de resultados para responder preguntas enológicas concretas. En docencia, he tenido participación sostenida en asignaturas de Enología a nivel de grado, posgrado y educación permanente; y desde 2023 soy responsable del curso Enología, Ciencia y Técnicas del Vino, articulando contenidos con resultados actuales del área y promoviendo competencias experimentales y analíticas en estudiantes. Complementariamente, he integrado tribunales y comisiones de evaluación académica.

Igualmente he contribuido al fortalecimiento de capacidades de investigación, impulsado mejoras de equipamiento de laboratorio mediante proyectos, y participo en gestión académica universitaria (representación en la Comisión de carrera de Ingeniería de los Alimentos). En el plano de la evaluación por pares, actúo como revisor de revistas internacionales reconocidas y como evaluador de convocatorias (ANII), aportando a la calidad del sistema científico. Adicionalmente formo parte de la comisión Enotécnica de INAVI, representando a Facultad de Agronomía.

Finalmente, realizo actividades de extensión y comunicación pública del conocimiento. Participación en diversas instancias de divulgación para productores y público general. Con frecuencia se reciben a estudiantes de bachillerato en la bodega experimental, acercando contribuyendo desde nuestro trabajo a que comprendan las características de la formación y el quehacer universitario, en una etapa en que están definiendo su vocación.

En síntesis, mi producción integra investigación original y aplicada sobre gestión de la vinificación y composición fenólica, productividad científica con visibilidad internacional, formación de RRHH, evaluación por pares y construcción de capacidades institucionales. El fin es contribuir a la formación, aportar evidencia y herramientas para mejorar, diferenciar y contribuir a sostener la producción vitivinícola nacional, articulando impacto científico con aplicación tecnológica y transferencia al sector.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Strategies to Reduce Sulfur Dioxide in Tannat Winemaking: Effects of Chitosan and Lysozyme on Microbial Stability, Composition, and Sensory Profile (Completo, 2026)

DIEGO PICCARDO , GUZMÁN FAVRE , TAMARA FERNANDEZ-CALERO , FLORENCIA PEREYRA-FARINA , YAMILA CELIO-ACKERMANN , ALEJANDRO CAMMAROTA , JORGE OLIVERA , HUGO NAYA , GUSTAVO GONZÁLEZ-NEVES , MARCELA GONZÁLEZ

Fermentation, v.: 12 p.:124 2026

E-ISSN: 23115637

DOI: [10.3390/fermentation12030124](https://doi.org/10.3390/fermentation12030124)

<https://doi.org/10.3390/fermentation12030124>

WEB OF SCIENCE™ Scopus™

Pre-Apical Leaf Removal and Partial Must Substitution as Strategies to Reduce Ethanol in Tannat Red Wines (Completo, 2026)

PICCARDO, Diego , Celio-Ackermann, Y. , Favre, G. , Pereyra-Farina F. , Alejandro Cammarota , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FOURMENT, M.

Horticulturae, v.: 12 6 , p.:1 - 24, 2026

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 23117524

https://susy.mdpi.com/user/manuscripts/review_info/a2c0dd533e7457f9a5fd7f5c5f8675e3

WEB OF SCIENCE™ Scopus™

Alternativas para reducir el contenido de sulfitos añadidos en vinos Tannat ela-borados con levaduras nativas o con levaduras seleccionadas. (Completo, 2025)

PICCARDO, Diego , Favre, G. , González, M. , Alejandro Cammarota , Pereyra, F. , OLIVERA, J.A. , González-Neves, G.

Agrociencia Uruguay, v.: 29 2025
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 27305066
E-ISSN: 23011548

WEB OF SCIENCE™ Scopus® Sciendo® Latindex

Development and Validation of a Selective Method to Quantify Low-Molecular-Mass Flavan-3-ols in Grapes and Wines (Completo, 2025) Trabajo relevante

Favre, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, Diego , Celio-Ackermann, Y. , Pereyra-Farina F. , Alejandro Cammarota
Foods, v.: 14 24 , p.:1 - 16, 2025
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 23048158
<https://www.mdpi.com/2304-8158/14/24/4257>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Seed and skin-derived flavanols in red wine: a study of Syrah, Marselan, and Tannat cultivars (Completo, 2024) Trabajo relevante

GUZMÁN FAVRE , SERGIO GÓMEZ-ALONSO , JOSÉ PÉREZ-NAVARRO , ESTEBAN GARCÍA-ROMERO , ADELA MENA-MORALES , DIEGO PICCARDO , GUSTAVO GONZÁLEZ-NEVES
European Food Research and Technology, v.: 250 p.:845 - 857, 2024
Lugar de publicación: Germany
ISSN: 14382377
E-ISSN: 14382385
DOI: [10.1007/s00217-023-04407-6](https://doi.org/10.1007/s00217-023-04407-6)
<https://doi.org/10.1007/s00217-023-04407-6>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Stilbenes in grapes and wines of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay (Completo, 2020) Trabajo relevante

FAVRE, G. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, S. , Pérez-Navarro, J. , García-Romero, E. , Mena-Morales, A. , González-Neves, G.
OENO One, 54 1, p.:27 - 36, 2020
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 24941271
DOI: <https://doi.org/10.20870/oenone.2020.54.1.2576>
<https://oenone.eu>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Selectivity of pigments extraction from grapes and their partial retention in the pomace during red-winemaking (Completo, 2019) Trabajo relevante

FAVRE, G. , Hermosín-Gutiérrez, I. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, S. , González-Neves, G.
Food Chemistry, v.: 277 p.:391 - 397, 2019
Palabras clave: Polyphenols Pomace Wines Natural pigments Malvidin 3-feruloyl-glucoside
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
ISSN: 03088146
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.085>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Influence of the use of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenol and polysaccharide composition of conventional and hot macerated Pinot Noir and Tannat wines (Completo, 2019)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , González-Neves, G.
European Food Research and Technology, p.:138 - 146, 2019
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 14382385
DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03258-4>
<https://link.springer.com/journal/217>
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Impact of Must Replacement and Hot Pre- Fermentative Maceration on the Color of Uruguayan Tannat

Red Wines (Completo, 2019)

Piccardo, D., González-Neves, G., FAVRE, G., Pascual, O., Canals, J.M., Zamora, F
Fermentation, v.: 5380, p.:1 - 17, 2019

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 23115637

DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation5030080>

<https://www.mdpi.com/journal/fermentation>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

New acylated flavonols identified in *Vitis vinifera* grapes and wines (Completo, 2018) Trabajo relevante

FAVRE, G., González-Neves, G., Piccardo, D., Gómez-Alonso, S., Pérez-Navarro, J., Hermosín-Gutiérrez, I.

Food Research International, v.: 112 p.:98 - 107, 2018

Palabras clave: Polyphenolic compounds; Flavonoids; Flavonols; Bioactive compounds; Heterolytic cleavage; Homolytic cleavage; Grapes and wines

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 09639969

E-ISSN: 18737145

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.06.019>

<https://www.journals.elsevier.com/food-research-international/>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Anthocyanin profile of young red wines of Tannat, Syrah and Merlot made using maceration enzymes and cold soak (Completo, 2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., PICCARDO, D., GIL, G.

International Journal of Food Science & Technology, 51 1, p.:260 - 267, 2016

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09505423

E-ISSN: 13652621

DOI: [10.1111/ijfs.12958](https://doi.org/10.1111/ijfs.12958)

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Efecto de técnicas alternativas de maceración sobre el color y composición de vinos tintos de seis variedades de uva (Completo, 2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., PICCARDO, D., FERRER, M., ECHEVERRÍA, G

Agrociencia (Uruguay), 19 1, p.:57 - 68, 2015

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15100839

E-ISSN: 23011548

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effect of Cold Pre-fermentative Maceration on the color and composition of young red wines cv. Tannat (Completo, 2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G., GIL, G., FAVRE, G., FERRER, M., CHARAMELO, D.

Journal of Food Science and Technology, v.: 52 6, p.:3449 - 3457, 2015

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 00221155

E-ISSN: 09758402

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Low molecular-weight phenols in Tannat wines made by alternative winemaking procedures (Completo, 2014)

FAVRE, G., PEÑA-NEIRA, A., BALDI, C., HERNÁNDEZ, N., TRAVERSO, S., GIL, G., GONZÁLEZ-NEVES, G.

Food Chemistry, v.: 158 p.:504 - 512, 2014

Palabras clave: Wine phenols Enological tannins Prefermentative Cold Maceration Maceration enzymes Bioactive compounds

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
ISSN: 03088146

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effect of fining on the colour and pigment composition of young red wines (Completo, 2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , GIL, G.

Food Chemistry, v.: 157 p.:385 - 392, 2014

Palabras clave: Tannat Anthocyanins Wine Fining

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
ISSN: 03088146

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Effect of Cold Pre-fermentative Maceration on the color and composition of young red wines cv. Tannat (Completo, 2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , GIL, G. , FERRER, M. , CHARAMELO, D.

Journal of Food Science and Technology, p.:3449 - 3457, 2014

Palabras clave: Cold Pre-fermentative Maceration wine color

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
ISSN: 00221155

E-ISSN: 09758402

DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-014-1410-y>

WEB OF SCIENCE™ Scopus® 

Antocianos y Otros Compuestos Bioactivos Característicos de los Vinos Tintos: Incidencia de la Variedad de Uva y de Técnicas de Vinificación Innovadoras (Completo, 2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D.

Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo, 67 2, p.:27 - 29, 2014

Palabras clave: Antocianos vinos tintos compuestos bioactivos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Lugar de publicación: Medellín

ISSN: 03704661

E-ISSN: 18538665

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  

Empleo de taninos enológicos y maceración prefermentativa en frío en una experiencia de elaboración de vinos tintos Tannat. (Completo, 2013)

FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Agrociencia (Uruguay), v.: 17 1 , p.:65 - 73, 2013

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 15100839

E-ISSN: 23011548

WEB OF SCIENCE™  

Influence of winemaking procedure and grape variety on the colour and composition of young red wines. (Completo, 2013)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S.

South African Journal of Enology and Viticulture, v.: 34 1 , p.:138 - 146, 2013

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

ISSN: 0253939X

E-ISSN: 22247904

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Influence of grape composition and winemaking on the anthocyanin composition of red wines of

Tannat (Completo, 2012)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , FERRER, M.
International Journal of Food Science & Technology, v.: 47 p.:900 - 909, 2012
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 09505423
E-ISSN: 13652621
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

Comportamiento agronómico y potencial enológico de la uva Tannat en tres regiones climáticas uruguayas. (Completo, 2011)

FERRER, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , ECHEVERRIA, G , CAMUSSI, G. , AVONDET, R. ,
SALVARREY, J, FAVRE, G. , FOURMENT, M.
Agrociencia (México), v.: 15 1, p.:37 - 49, 2011
Palabras clave: Tannat composición de la uva respuesta de la planta clima
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: Papel
ISSN: 14053195
E-ISSN: 25219766

WEB OF SCIENCE™ Scopus®  Scielo  Latindex

Potencial polifenólico de la uva: índices propuestos y posibles aplicaciones (Completo, 2011)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , FERRER, M.
Comunicata Scientiae, v.: 2 2, p.:57 - 69, 2011
Palabras clave: Polifenoles Antocianos taninos uva vino
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Vitivinicultura
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: Brasil
ISSN: 21769079
E-ISSN: 21775133
<http://comunicata.ufpi.br/index.php/comunicata/article/view/57>
Scopus®

Pigment profile of red wines cv. Tannat elaborated with alternative winemaking techniques. (Completo, 2010) Trabajo relevante

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , FAVRE, G.
Journal of Food Composition and Analysis, v.: 23 5, p.:447 - 454, 2010
Palabras clave: Tannat Red wine Winemaking Maceration Pigment profile Anthocyanins
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 08891575
E-ISSN: 10960481
DOI: [10.1016/j.jfca.2009.08.021](https://doi.org/10.1016/j.jfca.2009.08.021)
www.elsevier.com/locate/jfca
WEB OF SCIENCE™ Scopus®

NO ARBITRADOS

Estudio plurianual del empleo de técnicas enológicas alternativas en la producción de vinos Tannat de Uruguay (Completo, 2023)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , PICCARDO, Diego

BIO Web of Conferences, v.: 68 2023
Medio de divulgación: Internet
E-ISSN: 21174458
DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20236802018>
<https://www.bio->

Empleo de mostos Ugni blanc para reducir el contenido de alcohol y el pH de los vinos Tannat (Completo, 2023)

PICCARDO, Diego , GONZÁLEZ-NEVES, G. , CLARA, A. , Cazola, V. , Favre, G. , FOURMENT, M.

BIO Web of Conferences, v.: 68 2023

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

<https://www.bio->

[conferences.org/articles/bioconf/full_html/2023/13/bioconf_oiv2023_02032/bioconf_oiv2023_02032.t](https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2023/13/bioconf_oiv2023_02032/bioconf_oiv2023_02032.t)

Composición de vinos tintos elaborados por procedimientos alternativos de vinificación (Completo, 2019)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , Favre, G. , PICCARDO, Diego

BIO Web of Conferences, v.: 15 2019

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191502040>

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2019/04/bioconf-oiv2019_02040/bioconf-oiv2019_02040.html

Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (Completo, 2019)

PICCARDO, Diego , Favre, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

BIO Web of Conferences, v.: 12 2019

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202006>

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2019/01/bioconf-oiv2018_02006/bioconf-oiv2018_02006.html

Reducción del contenido de alcohol y pH de vinos tintos Pinot noir y Tannat empleando uvas con diferentes niveles de maduración (Completo, 2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , González-Neves, G.

BIO Web of Conferences, p.:1 - 7, 2018

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202023>

https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/full_html/2019/01/bioconf-oiv2018_02023/bioconf-oiv

Evaluación de la composición y calidad del color de vinos tintos Tannat elaborados por maceración pre-fermentativa en caliente (Completo, 2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , González-Neves, G.

BIO Web of Conferences, p.:1 - 6, 2018

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 21174458

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20191202006>

Efecto de distintas alternativas de elaboración de vinos de la variedad Tannat sobre la extracción de compuestos fenólicos de la uva (Completo, 2015)

TRAVERSO, S. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G.

Alimentos Hoy, v.: 23 34 , p.:3 - 12, 2015

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Bogotá

ISSN: 2027291X

<http://alimentos hoy.acta.org.co/index.php/hoy/article/view/289/267>

Efecto del estrés climático sobre la respuesta de la planta y la composición de la uva de Tannat (Vitis vinifera L.) en viñedos del Uruguay. Enología (Completo, 2011)

FERRER, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , ECHEVERRIA, G , CAMUSSI, G. , AVONDET, R. ,
FOURMENT, M. , FAVRE, G. , SALVARREY, J

Enología, v.: 6 p.:1 - 12, 2011

Palabras clave: Tannat composición de la uva respuesta de la planta clima

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Mendoza, Argentina

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

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

Evolución de los pigmentos en el primer año de vinos tintos Tannat elaborados por técnicas alternativas (Completo, 2010)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , BERRIEL, V , CHARAMELO, D. , FAVRE, G.

Enología, v.: VII 3, p.:1 - 14, 2010

Palabras clave: Maceración Tannat Antocianos vino tinto Color

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Mendoza Argentina

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

http://www.revistaenologia.com/articulos.php?id_edicion=40&id_seccion=3

Estudio comparativo de la extracción de polifenoles en la elaboración de vinos Tannat por técnicas alternativas. (Completo, 2008)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , BALADO, J. , BARREIRO, L. ,
BOCHICCHIO, R. , GATTO, G. , GIL, G. , TESSORE, A.

Enología, v.: V p.:1 - 5, 2008

Palabras clave: Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos Maceración Extendida Tannat,

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 16683889

E-ISSN: 18529291

<http://www.revistaenologia.com/articulo.php?id=8>

LIBROS

Recent advances in wine stabilization and conservation technologies (Participación , 2016) Publicado

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , GIL, G.

Número de volúmenes: 1

Editorial: Nova Science Publishers , Hauppauge New York

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Clarificación

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781634848831

Capítulos:

Effect of alternative options of tartaric stabilization on the color and polyphenolic composition of

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Impacto del deshoje pre apical y sustitución de mosto en vinos Tannat: estrategias para reducir alcohol y ph, sin afectarla composición fenólica y el color. (2025)

Celio-Ackermann, Y. , Fourment, M. , Favre, G. , Pereyra-Farina, F. , Cammarota, A. , González-Neves, G. , Piccardo, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de VITICULTURA y ENOLOGÍA

Ciudad: Santiago

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes XVII Congreso Latinoamericano de VITICULTURA y ENOLOGÍA

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

<https://congresoenologia.com>

Opciones de vinificación para la mejora de los atributos de los vinos Tannat a partir de uvas con diferente potencial enológico y estado sanitario (2025)

González-Neves , Favre, G. , Piccardo, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Ciudad: Santiago

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Actas XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Adaptación enológica al cambio climático: evaluación de técnicas para modular el contenido de alcohol, ph, la composición y color en vinos tintos. (2025)

Piccardo, D. , Fourment, M. , Favre, G. , Clara, Agustina , Celio-Ackermann, Y. , González-Neves, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Actas XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Empleo de métodos estadísticos multivariados para la clasificación de vinos tintos varietales de Uruguay de acuerdo con sus perfiles sensoriales (2025)

González-Neves, G. , Charamelo, D. , Ferrer, M. , Favre, G. , Piccardo, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Evaluación de la reducción y sustitución de SO2 por quitosano, en la vinificación de uvas merlot con un enfoque de mínima intervención (2025)

Cammarota, A. , González, M. , Favre, G. , Pereyra-Farina, F. , Olivera, J. , Celio-Ackermann, Y. ,

González-Neves, G. , Piccardo, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2025

Anales/Proceedings: Actas XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025

Publicación arbitrada

Medio de divulgación: Internet

Tannins and anthocyanins kinetics of extraction from Arinarnoa, Marselan and Tannat under different winemaking techniques (2024)

Favre, G. , Duarte, S. , Martínez, M. , Lauz, F. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, Sergio. , Pérez-Navarro, J. , Gonzalez-Neves, P.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: In Vino Analytica Scientia

Ciudad: Davis (CA)

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: 13th In Vino Analytica Scientia July 9-12, 2024 And Opening Wine Reception July 8, 2024 University of California, Davis Program and Abstracts

Palabras clave: Blend Wines Flavanols Syrah Marselan Tannat

Medio de divulgación: Internet

[https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

[d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

Flavanol composition of varietal and blend wines made before and after fermentation from Syrah, Marselan and Tannat (2024)

Favre, G. , Gómez-Alonso, S. , Pérez-Navarro, J. , Morales, B. , Piccardo, D. , González-Neves, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: In Vino Analytica Scientia

Ciudad: Davis (CA)

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: 13th In Vino Analytica Scientia July 9-12, 2024 And Opening Wine Reception July 8, 2024 University of California, Davis Program and Abstracts

Palabras clave: Taninos Arinarnoa Marselan Tanant Vinificación en tinto

Medio de divulgación: Internet

[https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

[d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

Flavanol composition of varietal and blend wines made before and after fermentation from Syrah, Marselan and Tannat.

Sensory attributes evaluated using Quantitative Descriptive Analysis contribute to the classification of the main single-varietal red wines from Uruguay (2024)

Favre, G

Publicado

Resumen

Descripción: In Vino Analytica Scientia

Ciudad: Davis (CA)

Año del evento: 2024

Anales/Proceedings: 13th In Vino Analytica Scientia July 9-12, 2024 And Opening Wine Reception July 8, 2024 University of California, Davis Program and Abstracts

Medio de divulgación: Internet

[https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

[d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640](https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640)

Sensory analysis of red wines of different cultivars made by alternative winemaking procedures (2024)

Favre, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Davis (CA)
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: 13th In Vino Analytica Scientia July 9-12, 2024 And Opening Wine Reception July 8, 2024 University of California, Davis Program and Abstracts
Medio de divulgación: Internet
https://b3ee8cec-6235-40d7-995c-d930e6340812.filesusr.com/ugd/74eb4e_8c2e8e1fa54a483299d7f9dfdeb6640

OPCIONES PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE SULFITOS AÑADIDOS EN VINOS MERLOT Y MARSELAN DE MÍNIMA INTERVENCIÓN (2024)

Camarrota, A. , González, M. , Favre, G. , Pereyra, F. , Olivera, J. , González-Neves, G. , Piccardo, D.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Medio de divulgación: Internet

Contenidos polifenólicos de vinos tintos elaborados por diferentes alternativas de vinificación (2024)

Ribeiro-Fros, C. , Duarte, S. , Piccardo, D. , González-Neves, G. , Favre, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2024
Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes. IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Pagina inicial: 75
Pagina final: 75
Medio de divulgación: Internet
https://ciial.org.uy/wp-content/uploads/2024/09/CIIAL_v4_Libro-de-trabajos.pdf

Blend wines made of Syrah, Marselan and Tannat, had better color and more phenolic diversity than varietal wines (2022)

Favre, G. , Gómez-Alonso, S. , Pérez-Navarro, J. , Morales, B. , Piccardo, D.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Neustadt
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings: Book of abstracts IVAS-2022
Publicación arbitrada
Palabras clave: Tanna Marselan Syrah Blend wines
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay
<https://ives-openscience.eu/14299/>

Hydroxycinnamic acids in grapes and wines made of Tannat, Marselan and Syrah from Uruguay (2022)

Favre, G. , Gómez-Alonso, S. , Pérez-Navarro, J. , Piccardo, D. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: In Vino Analytica Scientia
Ciudad: Neustadt
Año del evento: 2022
Anales/Proceedings: Book of abstracts IVAS-2022
Publicación arbitrada
Palabras clave: Hydroxycinnamic acids Tannat Marselan Syrah

Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay
<https://ives-openscience.eu/14301/>

Anthocyanins in tannat wines rapidly evolve toward unidentified red-coloured pigments (2021)

Favre, G. , Gómez-Alonso, S. , Pérez-Navarro, J. , Piccardo, D. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Descripción: <https://ives-openscience.eu/8296/>
Ciudad: Online (en el marco de la Pandemia)
Año del evento: 2021

Winemaking options for the improvement of the attributes of the wines from grapes with different oenological potential and sanitary status (2021)

González-Neves, G. , Favre, G. , Piccardo, D.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine
Ciudad: Online en el marco de la pandemia
Año del evento: 2021
Medio de divulgación: Internet
<https://ives-openscience.eu/8152/>

The contribution of skin to wine flavan-3-ols could be overestimated by comparing their proportions in prodelfinidins (2019)

FAVRE, G. , Hermosín-Gutiérrez, I. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, S. , García-Romero, E. , Mena-Morales, A. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference
Ciudad: Burdeos
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings:Book of Abstracts International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference
Página inicial: 358
Página final: 358
Publicación arbitrada
Palabras clave: flavan-3-ols red-wine grape to wine polyphenols Tannat Syrah Marselan
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay
<http://isvv-events.com/oeno2019-ivas2019/images/pdf/Abstracts%20book%20C5%92noIVAS%202019-web.pdf>

RESVERATROL IN GRAPES AND WINES OF TANNAT, MARSELAN AND SYRAH FROM URUGUAY (2019)

FAVRE, G. , Hermosín-Gutiérrez, I. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, S. , García-Romero, E. , Mena-Morales, A. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference
Ciudad: Burdeos
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings:International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference
Página inicial: 351

Página final: 351
Publicación arbitrada
Palabras clave: resveratrol stilbenes grape to wine polyphenols Tannat Syrah Marselan
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay
<http://isvv-events.com/oeno2019-ivas2019/images/pdf/Abstracts%20book%20C5%92noIVAS%202019-web.pdf>

Composition of red wines made by alternative winemaking procedures (2019)

González-Neves, G. , FAVRE, G. , Piccardo, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 42nd World Congress of Vine & Wine, 17th General Assembly of the OIV
Ciudad: Ginebra
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: 42nd World Congress of Vine & Wine, 17th General Assembly of the OIV
Página inicial: 492
Página final: 494
Publicación arbitrada
Medio de divulgación: Internet

Study of the potential impact of different fining agents to modify the color and Polyphenolic composition of the Uruguayan Tannat red Wines (2019)

González-Neves, G. , FAVRE, G. , Piccardo, D. , Gil, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 42nd World Congress of Vine and Wine
Ciudad: Ginebra
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: 42nd World Congress of Vine and Wine
Página inicial: 228
Página final: 230
Publicación arbitrada

Estudio del remplazo de mosto y la maceración prefermentativa en caliente sobre la composición de vinos tintos Pinot Noir uruguayos (2019)

Piccardo, D. , Pascual, O. , FAVRE, G. , Zamora, F. , González-Neves, G.
Publicado
Completo
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Ica
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Financiación/Cooperación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica / Apoyo financiero, Uruguay

Estudio del color de vinos tintos Tannat uruguayos elaborados a distintas escalas de producción y con diferentes tecnologías de vinificación (2019)

Piccardo, D. , González-Neves, G. , FAVRE, G. , Pascual, O. , Zamora, F.
Publicado
Completo
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Ica
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Emprego de clarificantes proteicos de origen vegetal en vinos tintos de Uruguay, en comparación con el uso de clarificantes tradicionales (2019)

González-Neves, G. , FAVRE, G. , Piccardo, D. , Machiavello, M. , García-Nuñez, E. , Gil, G.

Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Ica
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Pagina inicial: 161
Pagina final: 169

ESTUDIO DEL REPLAZO DE MOSTO Y LA MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA EN CALIENTE SOBRE LA COMPOSICIÓN DE VINOS TINTOS PINOT NOIR URUGUAYOS (2019)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascual, O , Favre, G. , Zamora, F. , González-Neves, G.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Ica
Año del evento: 2019
Anales/Proceedings: XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Pagina inicial: 174
Pagina final: 176

Analysis of tannins in grapes an in the respective red wines of Tannat, Syrah and Marselan harvested at two maturity levels (2018)

FAVRE, G. , Hermosín-Gutiérrez, I. , Piccardo, D. , Gómez-Alonso, S. , García- Romero, E. , Mena-Morales, A. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 41º Congreso mundial de la viña y el vino
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2018
Pagina inicial: 594
Pagina final: 595
ISSN/ISBN: ISBN: 979 109 179 99
Publicación arbitrada
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Vitivinicultura
Medio de divulgación: Papel
<http://oiv2018.uy/programa/>

Evaluation of the composition and color quality of Tannat red wines produced by hot pre-fermentative maceration. (2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascual, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , González-Neves, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 41º Congreso Mundial de la Uva y el Vino
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2018

Estudio del impacto potencial de diferentes agentes clarificantes sobre las propiedades de vinos tintos Tannat (2018)

González-NEVES, G. , FAVRE, G. , Gil, G. , Piccardo, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Año del evento: 2018
Medio de divulgación: Papel

Reduction of the alcohol content and ph of Pinot noir and Tannat red wines using grapes with different

maturation level (2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Pascal, O. , Canals, J.M. , Zamora, F. , González-Neves, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 41º Congreso mundial de la uva y el vino
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2018
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Vitivinicultura
Medio de divulgación: Papel

Modificación de las características de los vinos tintos mediante técnicas de vinificación alternativas (2018)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , Piccardo, D. , Gil, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 41º Congreso internacional de la uva y el vino
Ciudad: Punta del Este
Año del evento: 2018
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Vitivinicultura
Medio de divulgación: Papel

Influence of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenols and polysaccharides composition of Pinot Noir and Tannat wines (2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Canals, J.M. , Zamora, F. , Pascual, O. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine 2018
Ciudad: Zaragoza
Año del evento: 2018
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
<http://www.macrowine2018.com/index.php?idpagina=26&idioma=ang>

Influence of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenols and polysaccharides composition of Pinot Noir and Tannat wines (2018)

Piccardo, D. , FAVRE, G. , Canals, J.M. , Zamora, F. , Pascual, O. , González-Neves, G.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Macrowine 2018
Ciudad: Zaragoza
Año del evento: 2018
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
<http://www.macrowine2018.com/index.php?idpagina=26&idioma=ang>

Varietal flavonol profiles of Tannat, Marselan and Syrah Vitis vinifera grape skins, wines and marc, determined by an HPLC-MSn system (2017)

FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , GÓMEZ-ALONSO, S. , PICCARDO, D. , HERMOSÍN-GUTIÉRREZ, I.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: HPLC 2017 PRAGUE SYMPOSIUM
Ciudad: Praga
Año del evento: 2017
Anales/Proceedings:HPLC 2017 PRAGUE SYMPOSIUM
<http://www.hplc2017-prague.org>

Study of the glycosidic bond homolytic cleavage under a HPLC-ESI-MSD system, as a tool for the identification of new acylated flavonol glucosides in grapes and wines (2017)

FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , GÓMEZ-ALONSO, S. , PICCARDO, D. , HERMOSÍN-GUTIÉRREZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: HPLC 2017 PRAGUE SYMPOSIUM

Ciudad: Praga

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings:HPLC 2017 PRAGUE SYMPOSIUM

Medio de divulgación: Internet

<http://www.hplc2017-prague.org/scientific-program.htm>

Polyphenolic composition and antioxidant capacity of red wines made with the main grape varieties grown in Uruguay by two alternative methods of wine making (2017)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , SERRATOSA, M. , FAVRE, G. , PICCARDO, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 19th International Conference on Food Processing & Technology

Ciudad: Paris

Año del evento: 2017

Anales/Proceedings:19th International Conference on Food Processing & Technology

Volumen:8

Fascículo: 9

Página inicial: 144

Página final: 144

ISSN/ISBN: 2157-7110

Medio de divulgación: Papel

Color and pigment composition of Uruguayan red wines made by different winemaking procedures (2017)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 19th International Conference on Food Processing & Technology

Ciudad: Paris

Año del evento: 2017

Volumen:8

Fascículo: 9

Página inicial: 145

Página final: 145

ISSN/ISBN: 2157-7110

Medio de divulgación: Papel

Uvas y vinos Tannat del Uruguay: Avances y desafíos de los últimos 25 años de investigación (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , FERRER, M. , ECHEVERRÍA, G. , PICCARDO, D. , FOURMENT, M. , BARREIRO, L. , GIL, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 2º CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

Ciudad: Punta del Este

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings:Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Página inicial: 126

Página final: 126

Medio de divulgación: Papel

New acylated flavonols identified in the grape skin of *Vitis vinifera* cv. Tannat and their wines (2016)

FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , PICCARDO, D. , GÓMEZ-ALONSO, S. , HERMOSÍN-

GUTIÉRREZ, I.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: MACROWINE 2016

Ciudad: Changins

Año del evento: 2016

Palabras clave: Tannat Acylated Flavonols HPLC-DAD-ESI-Q-ToF HPLC-DAD-MSD (ESI-Ion Trap)

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Química Enológica

Medio de divulgación: Otros

<https://devpro.hes-so.ch/de/macrowine-8382.html>

Anthocyanin accumulation and extractability during the maturation of the grape of three varieties (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , FERRER, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Macrowine Changings 2016

Ciudad: Changins

Año del evento: 2016

Medio de divulgación: Papel

<https://www.hes-so.ch/en/conference-5428.html>

Evolution of berry composition during the maturation of grape of the main red varieties produced in Uruguay (2016)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , FERRER, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: X International Symposium of grape physiology and biotechnology

Ciudad: Verona

Año del evento: 2016

Anales/Proceedings: Book of Abstracts X International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology

Página inicial: 138

Página final: 139

Medio de divulgación: Otros

Anthocyanin profile as a tool for varietal differentiation of grapes and wines. An overview of results obtained in Uruguay. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , BERRIEL, V. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , FERRER, M.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: The 8th International Workshop on Anthocyanins

Ciudad: Montpellier

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: International Workshop on Anthocyanins. The 8th International Workshop on Anthocyanins

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

El perfil antocianico como herramienta para la diferenciación varietal de uvas y vinos. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , BERRIEL, V. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , FERRER, M.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Bento Gonçalves

Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel

Capacidad antioxidante de vinos tintos de seis variedades de uva elaborados por técnicas alternativas de maceración. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , FERRER, M. , ECHEVERRÍA, G
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Gonçalves
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel

Efecto del empleo de diversos clarificantes sobre las características de vinos tintos de las principales variedades producidas en Uruguay. (2015)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Bento Gonçalves
Año del evento: 2015
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la microoxigenación en contacto con duelas de madera sobre el color de vinos tintos (2014)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , PICCARDO, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 37th World Congress of Vine and Wine
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 2014
Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Internet
DOI: [10.1051/oivconf/201406004](https://doi.org/10.1051/oivconf/201406004)
<http://oiv.edpsciences.org>

Cinética de extracción y composición de vinos tintos Tannat elaborados por termo-vinificación (2014)

PICCARDO, D. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 37th world congress of vine and wine
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 2014
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Medio de divulgación: Papel
DOI: [10.13140/2.1.1711.0728](https://doi.org/10.13140/2.1.1711.0728)

Color y composición polifenólica de vinos tintos de diferentes variedades elaborados mediante procedimientos de vinificación alternativos. (2014)

GONZÁLEZ NEVES, G , FAVRE, G. , PICCARDO, D. , BREGANTI, M. , PEIRANO, V.
Publicado

Resumen
Evento: Internacional
Descripción: 37th World Congress of Vine and Wine
Ciudad: Mendoza
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings:37th World Congress of Vine and Wine

Antocianos y otros compuestos bioactivos característicos de los vinos tintos: incidencia de la variedad de uva y de técnicas de vinificación innovadoras. (2014)

GONZÁLEZ NEVES, G., FAVRE, G., PICCARDO, D.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)
Ciudad: Medellín
Año del evento: 2014
Anales/Proceedings:II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (IICTA 2014)

Effect of different options employed for tartrate salt stabilization on the color and polyphenolic composition of red wines of Tannat. (2013)

GONZÁLEZ-NEVES, G., FAVRE, G., BALDI, C., HERNÁNDEZ, N., TRAVERSO, S.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Ampelos 2013, Trends in world vitiviculture development.
Ciudad: Santorini
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:Ampelos 2013, Trends in world vitiviculture development.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología
Medio de divulgación: Papel

Efecto de distintos clarificantes sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat. (2013)

GONZÁLEZ-NEVES, G., TRAVERSO, S., GIL, G., BALDI, C., HERNÁNDEZ, N., FAVRE, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 36th World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV).
Ciudad: Bucarest
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:36th World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV).
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Influence of winemaking procedure and grape variety on the colour and polyphenolic composition of red wines. (2013)

GONZÁLEZ-NEVES, G., GIL, G., FAVRE, G., BALDI, C., HERNÁNDEZ, N., TRAVERSO, S.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: Ampelos 2013, Trends in world vitiviculture development.
Ciudad: Santorini
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings:Ampelos 2013, Trends in world vitiviculture development.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología
Medio de divulgación: Papel

Incidencia del agregado de taninos en la composición polifenólica y color de vinos Tannat. (2013)

FAVRE, G. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: 36th World Congress of Vi ne and Wine. Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)

Ciudad: Bucarest

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:36th World Congress of Vi ne and Wine. Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV)

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: Papel

Low molecular-weight phenols in Tannat wines made by alternative winemaking procedures. (2013)

FAVRE, G. , PEÑA-NEIRA, A. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.

Ciudad: Reims

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: Papel

Effect of fining on the color and pigment composition of Tannat red wines (2013)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , TRAVERSO, S. , HERNÁNDEZ, N. , BALDI, C.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.

Ciudad: Reims

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings:In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits.

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: Papel

Effect of the cold pre-fermentative maceration on the composition of uruguayan Tannat red wines (2012)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , BERRIEL, V , GATTO, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Macrowine 2012 Conference

Ciudad: Bordeaux

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings:Macrovision of viticulture, wine making and markets. Macrowine 2012 Conference

Editorial: Université de Bordeaux

Ciudad: Bordeaux

Palabras clave: Wine GC-FID

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Color and pigment profile of red wines of Tannat, Syrah and Merlot produced by different winemaking practices (2012)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , FERRER, M. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: Macrowine 2012 Conference

Ciudad: Bordeaux

Año del evento: 2012

Anales/Proceedings: Macrovision of viticulture, wine making and markets. Macrowine 2012 Conference

Editorial: Université de Bordeaux

Ciudad: Bordeaux

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Effects of enological tannins of different botanical origin on the phenolic composition and color of Tannat red wines (2012)

FAVRE, G. , BALDI, C. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz do Iguaçu

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

Grape variety and winemaking incidence on the anthocyanin profile of Uruguayan red wines (2012)

GIL, G. , FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology

Ciudad: Foz do Iguaçu

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Medio de divulgación: CD-Rom

Composición de vinos tintos Tannat, Syrah y Merlot elaborados con técnicas de vinificación alternativas (2012)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BALDI, C. , FAVRE, G. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2012

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Color y composición polifenólica de vinos Tannat elaborados por técnicas alternativas en dos vendimias sucesivas (2011 y 2012) (2012)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , BALDI, C. , FAVRE, G. , HERNÁNDEZ, N. , TRAVERSO, S. , RICCETTO
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: 1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios
Año del evento: 2012
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos
Medio de divulgación: Papel

Influencia de la composición de la uva y de la técnica de vinificación en la composición antocianica de vinos tintos de Tannat (2011)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , FERRER, M.
Publicado
Resumen
Evento: Internacional
Descripción: IV Jornadas Internacionales de Viticultura y Enología. 2º Foro de Viticultura de Altura
Ciudad: Tarija
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Viñedos de Bolivia. IV Jornadas Internacionales de Viticultura y Enología , 9
Editorial: Tarija
Ciudad: Tarija
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Vitivinicultura
Medio de divulgación: Papel

Efecto de distintas alternativas de estabilización tartárica sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat. (2011)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , GATTO, G.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2011
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Composición de vinos tintos de la variedad Tannat elaborados con maceración prefermentativa en frío. (2011)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , BERRIEL, V
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2011
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Efecto de distintos clarificantes sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat. (2011)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D.
Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Santiago de Chile
Año del evento: 2011
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Alternativas de vinificación en Tannat: taninos enológicos y maceración en frío. (2011)

FAVRE, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , CHARAMELO, D.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2011

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Influenza dei fattori dell ambiente sulla risposta della pianta, e caratteristiche dell uva della cv Tannat prodotta in vigneti di tre zone climatiche dell Uruguay (2010)

FERRER, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , CAMUSSI, G. , ECHEVERRIA, G. , AVONDET, R. ,

FOURMENT, M. , SALVARREY, M.J , MONTAÑA, A. , FAVRE, G.

Publicado

Completo

Evento: Internacional

Descripción: VIII INTERNATIONAL TERROIR CONGRESS

Ciudad: SOAVE

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: VIII INTERNATIONAL TERROIR CONGRESS

Volumen: 1

Fascículo: 2

Página inicial: 47

Página final: 55

Editorial: TAMELLINI srl

Palabras clave: Tannat zonificación característica de la uva

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología

Medio de divulgación: Papel

Presentado oralmente por el autor principal.

Incidence of pectolytic enzyme addition on the color and polyphenolic composition of Tannat red wines (2010)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BERRIEL, V , FAVRE, G. , CHARAMELO, D.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries

Ciudad: Curitiba

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: Anais 2010. 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries

Ciudad: Curitiba

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Effect of the cold prefermentative maceration on the composition of Tannat red wines (2010)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BERRIEL, V , FAVRE, G. , CHARAMELO, D.

Publicado

Resumen expandido

Evento: Internacional

Descripción: 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries

Ciudad: Curitiba, Brasil

Año del evento: 2010

Anales/Proceedings: Anais 2010. 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries

Ciudad: Curitiba

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Incidencia de distintas técnicas de vinificación sobre el color y los contenidos de pigmentos de vinos tintos jóvenes Tannat (2009) Trabajo relevante

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , BERRIEL, V , FAVRE, G.

Publicado

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: 32º Congreso Mundial de la Viña y el Vino (OIV)

Ciudad: Zagreb

Año del evento: 2009

Anales/Proceedings: Anales del 32º Congreso Mundial de la Viña y el Vino (OIV)

Palabras clave: Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos

Maceración Extendida Antocianos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto de diversas técnicas de vinificación en el color y los contenidos de pigmentos de vinos tintos jóvenes Tannat de dos cosechas (2006 y 2007). (2009)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , BERRIEL, V , FAVRE, G.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos

Maceración Extendida

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Evolución de los pigmentos en el primer año de vinos tintos Tannat elaborados por técnicas alternativas (2009)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , GIL, G. , BARREIRO, L. , CHARAMELO, D. , FAVRE, G.

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: Tannat Antocianos Vitisina Pigmentos derivados

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Análisis del efecto del año sobre la respuesta de la planta y la composición de la uva de Tannat (2009)

FERRER, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , CAMUSSI, G. , MONTAÑA, A. , FAVRE, G. , AVONDET, R. , SALVARREY, J , ECHEVERRIA, G

Publicado

Resumen

Evento: Regional

Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2009

Palabras clave: Efecto año composición de la uva Índices climáticos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

Relaciones entre los factores ecológicos y las características de las uvas de la variedad Tannat producidas en viñedos de tres regiones de Uruguay (2009)

FERRER, M. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , MONTAÑA, A. , CAMUSSI, G. , FAVRE, G. , AVONDET, R. , SALVARREY, J , ECHEVERRIA, G

Publicado
Resumen
Evento: Regional
Descripción: XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: Tannat Terroir Clasificación regional multicriterio
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Vitivinicultura
Medio de divulgación: CD-Rom

Efecto de distintas técnicas de vinificación sobre la composición antocianica de vinos tintos del cv. Tannat. (2008)

GIL, G. , GONZÁLEZ-NEVES, G. , BARREIRO, L. , CHARAMELO, D. , FAVRE, G.
Publicado
Completo
Evento: Internacional
Descripción: 31º Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Ciudad: Verona
Año del evento: 2008
Anales/Proceedings: Actas del 31º Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Palabras clave: Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos
Maceración Extendida
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio comparativo de la extracción de polifenoles en la elaboración de vinos Tannat por técnicas alternativas. (2007)

GONZÁLEZ-NEVES, G. , FAVRE, G. , CHARAMELO, D. , BALADO, J. , BARREIRO, L. ,
BOCHICCHIO, R. , GATTO, G. , GIL, G. , TESSORE, A.
Publicado
Completo
Evento: Regional
Descripción: XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Ciudad: Mendoza.
Año del evento: 2007
Anales/Proceedings: Actas del XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología
Palabras clave: Polifenoles Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos Maceración Extendida
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Medio de divulgación: CD-Rom

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Journal of Food Processing and Preservation. (2024)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Dic 2024, una revisión.

Applied Sciences (2023)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
1 artículo revisado a la fecha

Beverages (2022)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of the Science of Food and Agriculture (2020 / 2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of Agricultural and Food Chemistry (2020 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

1 revisión a la fecha

Food Research International (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

8 Artículos revisados

Food Chemistry (2018 / 2025)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Mas de 20

22 revisiones realizadas hasta el momento. Última entregada 06/07/2025

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety (2018 / 2022)

Tipo de publicación: Compilaciones

Cantidad: Menos de 5

1 revisión realizada hasta el momento. Tipo de publicación: Revista arbitrada

Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2017 / 2021)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Tres revisiones en total. Dos revisión en 2021

Agrociencia (2016 / 2022)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Polymer Science and Technology (2015 / 2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES**Programa de Becas de Posgrados Nacionales (2024)**

Evaluación independiente

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

ANII

Designado por el Comité para actuar como evaluador externo en las áreas relacionadas a mi labor de investigador.

Grado 1 Interino (2023)

Comité evaluador

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

JURADO DE TESIS**Doctorado (2020)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Estadual Paulista / Câmpus de São José do Rio Preto , Brasil

Nivel de formación: Doctorado

Tesis en co-tutela con la Universidad de Castilla-La Mancha, programa Escuela Internacional de Doctorado

Ingeniero Agrónomo (2019)

Jurado de mesa de evaluación de tesis

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay

Nivel de formación: Grado

Trabajo Final de Grado de Manuel Machiavello quien obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo
Trabajo Final de Grado de Sabrina Duarte y Valentina Martínez, Dic_2024 quienes obtuvieron el
título de Ingeniero Agrónomo. Trabajo Final de Grado de Analía Hernández, Agosto 2025 quien
obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo. Trabajo Final de Alejandro Cammarota. Octubre 2026
quien obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo. Trabajo Final de Yamila Celio-Ackermann. Octubre
2026 quien obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo Trabajo Final de Fernanda Láuz. Noviembre
2024 quien obtuvo el título de Ingeniero Agrónomo

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Comparación del comportamiento enológico de Arinarnoa, Marselan y Tannat (Vitis Vinifera. L.) bajo distintas alternativas de vinificación en tinto. (2023 - 2025)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay

Programa: Agrícola - Ganadero

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Martinez

País: Uruguay

Caracterización de la evaluación de composición del metabolismo secundario de plantas de Marselan, sometidas a la regulación fuente/fosa en dos terroirs. (2022 - 2025)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay

Programa: Ingeniería Agronómica

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad (Favre, G. , Gerardo Echeverría)

Nombre del orientado: Fernanda Láuz

País: Uruguay

Febrero 2025, Finalizando Correcciones de Biblioteca

Comparación del comportamiento enológico de Arinarnoa, Marselan y Tannat (Vitis Vinifera. L.) bajo distintas alternativas de vinificación en tinto. (2023 - 2024)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía ,
Uruguay

Programa: Agrícola - Ganadero

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Sabrina Duarte

País: Uruguay

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Evaluación de estrategias enológicas para la elaboración de vinos blancos y rosados con uvas Ugni Blanc, Moscatel de Hamburgo y Tannat (2025)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / GD
Enología, Unidad de Tecnología de los Alimentos. , Uruguay

Programa: Ciencias del Suelo de la Maestría en Ciencias Agrarias

Tipo de orientación: Cotutor

Nombre del orientado: Florencia Pereyra-Farina

País/Idioma: Uruguay,

«Evaluación de la uva y el vino de las variedades Tannat y Albariño en relación al clima y la geografía de la costa del Uruguay» (Facultad de Agronomía) (2022)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía , Uruguay

Programa: Doctorado en Ciencia Agrarias

Tipo de orientación: Asesor

Nombre del orientado: Ramiro Tachini

País/Idioma: Uruguay,

Formación en análisis de polifenoles de uvas (hollejos, semillas) y vinos así como en la adquisición e interpretación de los resultados.

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Beca de Doctorado (2015)

(Nacional)

Comité Académico de Posgrado

Beca de 36 meses.

Beca de Maestría (2010)

(Nacional)

Agencia Nacional de Investigación e Innovación

PRESENTACIONES EN EVENTOS

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025 (2025)

Congreso

Sustitución parcial de SO_2 en vinificación tradicional: influencia en la percepción sensorial y composición del vino tinto Tannat

Chile

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Internacional Exposición del presentador principal

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025 (2025)

Congreso

Evaluación de la reducción y sustitución de SO_2 por quitosano, en la vinificación de uvas merlot con un enfoque de mínima intervención

Chile

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Internacional Exposición del autor principal

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025 (2025)

Congreso

Impacto del deshoje pre apical y sustitución de mosto en vinos tannat: estrategias para reducir alcohol y pH, sin afectarla composición fenólica y el color.

Chile

Tipo de participación: Poster

Alcance geográfico: Internacional Exposición del autor principal

XVII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología 2025 (2025)

Congreso

Adaptación enológica al cambio climático: evaluación de técnicas para modular el contenido de alcohol, pH, la composición y color en vinos tintos.

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Alcance geográfico: Internacional Palabras Clave: Exposición oral a cargo del autor principal Exposición del autor principal

Día del patrimonio (2024)

Otra

Presentación dirigida a público en general: Polifenoles en uvas, vinos y residuos de vinificación: indicadores varietales agronómicos y de la tecnología de elaboración

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía

Alcance geográfico: Nacional <https://portal.fagro.edu.uy/dia-del-patrimonio-en-la-sede-sayago-de-fagro/>

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola (2024)

Encuentro

II Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología Vitivinícola

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Nombre de la institución promotora: Facultad de química

Alcance geográfico: Local Encuentro local con participación de expositores internacionales destinado a productores y profesionales del sector vitivinícola.

In Vino Analítica Scientia (2024)

Congreso

Principal Congreso sobre la composición del Vino

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuChemS)

Alcance geográfico: Internacional Se presentan dos trabajos

In Vino Analytica Scientia (2022)

Congreso

Congreso Enología Internacional

Alemania

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuChemS)

Alcance geográfico: Internacional Areas de conocimiento:

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

Se presentan 2 trabajos. Neustadt, Alemania

Macrowine (2021)

Congreso

International Viticulture & Enology Society, Italia

Italia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: International Viticulture & Enology Society, Italia Pasado a formulario Online en el marco de la pandemia.

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enolog (2019)

Congreso

ESTUDIO DEL REPLAZO DE MOSTO Y LA MACERACIÓN PRE- FERMENTATIVA EN CALIENTE SOBRE LA COMPOSICIÓN DE VINOS TINTOS PINOT NOIR URUGUAYOS

Perú

Tipo de participación: Otros Concorre al evento y realiza presentación Diego Piccardo

International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference (2019)

Congreso

Poster: RESVERATROL IN GRAPES AND WINES OF TANNAT, MARSELAN AND SYRAH FROM URUGUAY

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

International Symposium of Enology of Bordeaux & In Vino Analytica Scientia conference (2019)

Congreso

Poster: The contribution of skin to wine flavan-3-ols could be overestimated by comparing their proportions in prodelphinidins

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

42nd World Congress of Vine and Wine (2019)

Congreso

González-Neves, G., Favre, G., Piccardo, D., Gil, G. 2019. Study of the potential impact of different fining agents to modify the color and Polyphenolic composition of the Uruguayan Tannat red Wines Suiza

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: OIV Concurrencia al evento y presentación en formato Poster a cargo de Gustavo González-Neves

42nd World Congress of Vine and Wine (2019)

Congreso

González-Neves, G., Favre, G., Piccardo, D., Gil, G. Composition of red wines made by alternative winemaking procedures Concurrencia al evento y presentación Oral del trabajo: Gustavo González-Neves

Suiza

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: OIV Concurrencia al evento y presentación Oral del trabajo: Gustavo González-Neves

41° Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2018)

Congreso

Piccardo, D., Favre, G., Pascal, O., Canals, J.M., Zamora, F., González-Neves, G. 2018. Reduction of the alcohol content and ph of Pinot noir and Tannat red wines using grapes with different maturation level

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Viña y el Vino Presentación Oral a cargo de: Diego Piccardo

41° Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2018)

Congreso

Favre, G., Hermosín-Gutiérrez, I., Piccardo, D., Gómez-Alonso, S., García-Romero, E., Mena-Morales, A., González-Neves, G.. Analysis of tannins in grapes and in the respective red wines of Tannat, Syrah and Marselan harvested at two maturity levels

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: OIV Areas de conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

41o Congreso Mundial de la Uva y el Vino (2018)

Congreso

Piccardo, D., Favre, G., Pascual, O., Canals, J.M., Zamora, F., González-Neves, G.. Evaluation of the

composition and color quality of Tannat red wines produced by hot pre-fermentative maceration.
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Viña y el Vino Presentación Oral a cargo de: Diego Piccardo

45th International Symposium of high performance liquid phase separation and related techniques (2017)

Congreso
Favre, G., González-Neves, G., Gómez-Alonso, S., Piccardo, D., Hermosín- Gutiérrez, I. 2017. Varietal flavonol profiles of Tannat, Marselan and Syrah Vitis vinifera grape skins, wines and marc, determined by an HPLC-MSn system
República Checa
Tipo de participación: Poster Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Análisis instrumental

45th International Symposium of high performance liquid phase separation and related techniques (2017)

Congreso
Favre, G., González-Neves, G., Gómez-Alonso, S., Piccardo, D., Hermosín- Gutiérrez, I. Study of the glycosidic bond homolytic cleavage under a HPLC-ESI-MSD system, as a tool for the identification of new acylated flavonol glucosides in grapes and wines.
Uruguay
Tipo de participación: Poster

2º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2016)

Congreso
UVAS Y VINOS TANNAT DEL URUGUAY: AVANCES Y DESAFÍOS DE LOS ÚLTIMOS 25 AÑOS DE INVESTIGACIÓN
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros de Alimentos del Uruguay
Participación y exposición Oral a cargo de Gustavo González-Neves.

8th International Workshop on Anthocyanins (2015)

Congreso
González-Neves, G., Gil, G., Barreiro, L., Berriel, V , Favre, G., Piccardo, D., Ferrer, M.. Anthocyanin profile as a tool for varietal differentiation of grapes and wines. An overview of results obtained in Uruguay.
Francia
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 35 Participa y presenta Poster: Gustavo González-Neves

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
González-Neves, G., Favre, G., Piccardo, D.. Efecto del empleo de diversos clarificantes sobre las características de vinos tintos de las principales variedades producidas en Uruguay
Brasil
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 35 Participación y presentación formato Poster: Gustavo González-Neves

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
González-Neves, G., Favre, G., Piccardo, D., Ferrer, M., Echeverría, G. Capacidad antioxidante de vinos tintos de seis variedades de uva elaborados por técnicas alternativas de maceración.
Brasil
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 35 Palabras Clave: Participación y presentación: Gustavo González-Neves

XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2015)

Congreso
González-Neves, G., Gil, G., Barreiro, L., Berriel, V , Favre, G., Piccardo, D., Ferrer, M.. El perfil

antociánico como herramienta para la diferenciación varietal de uvas y vinos.

Brasil

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 35 Areas de conocimiento:

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

Participa y presenta: Gustavo González-Neves

37th World Congress of Vine and Wine (2014)

Congreso

Piccardo, D., González-Neves, G., Favre, G. Cinética de extracción y composición de vinos tintos

Tannat elaborados por termo-vinificación

Argentina

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: International Organisation of Vine and Wine Areas de conocimiento:

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

Presenta: Diego Piccardo

TRAMA EXPONE: difusión de proyectos de investigación (2014)

Encuentro

Difusión de proyectos de Investigación financiados por ANII

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 8 31 al 1 de Abril de 2014. Facultad de Ingeniería

37th World Congress of Vine and Wine (2014)

Congreso

González-Neves, G., Gil, G., Favre, G., Piccardo, D. Efecto de la microoxigenación en contacto con duelas de madera sobre el color de vinos tintos

Argentina

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 35

Nombre de la institución promotora: International Organisation of Vine and Wine Areas de conocimiento:

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

Exposición Oral a cargo de Gustavo González-Neves.

II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014)

Congreso

González-Neves, G., Favre, G., Piccardo, D. Antocianos y otros compuestos bioactivos característicos de los vinos tintos: incidencia de la variedad de uva y de técnicas de vinificación innovadoras.

Colombia

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 32 Palabras Clave: Antocianos vino tinto compuestos bioactivos

Areas de conocimiento:

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

Participa y Expone: Gustavo González-Neves.

In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits (2013)

Congreso

González-Neves, G., Gil, G., Favre, G., Traverso, S., Hernández, N., Baldi, C. Effect of fining on the color and pigment composition of Tannat red wines

Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences Participa y presenta: Guzmán Favre

In Vino Analytica Scientia Symposium 2013. Analytical Chemistry for Wine, Brandy and Spirits. (2013)

Congreso

Favre, G., Peña-Neira, A., Baldi, C., Hernández, N., Traverso, S. Low molecular-weight phenols in

Tannat wines made by alternative winemaking procedures.

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: Divisions of Analytical Chemistry and Food Chemistry of the European Association for Chemical and Molecular Sciences

36th World Congress of Vine and Wine. (2013)

Congreso

Incidencia del agregado de taninos en la composición polifenólica y color de vinos Tannat.

Rumania

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Autores del trabajo aceptado: Favre, G.; Baldi, C.; Hernández, N.; Traverso, S.; Gil, G.; González-Neves, G.

36th World Congress of Vine and Wine (2013)

Congreso

González-Neves, G., Traverso, S., Gil, G., Baldi, C., Hernández, N., Favre, G.. Efecto de distintos clarificantes sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat.

Rumania

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Presentación Oral por: Gustavo González-Neves

Trends in world vitiviniculture development. (2013)

Congreso

González-Neves, G., Traverso, S., Gil, G., Baldi, C., Hernández, N., Favre, G. Efecto de distintos clarificantes sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat

Grecia

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Association Cooperatives of Theriac Products. Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Presenta Poster: Gustavo González-Neves

Ampelos. 2013. Trends in world vitiviniculture development (2013)

Congreso

González-Neves, G., Favre, G., Baldi, C., Hernández, N., Traverso, S. Effect of different options employed for tartrate salt stabilization on the color and polyphenolic composition of red wines of Tannat.

Grecia

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Association Cooperatives of Theriac Products. Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Presentado por Gustavo González-Neves

1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL) (2012)

Congreso

Composición de vinos tintos Tannat, Syrah y Merlot elaborados con técnicas de vinificación

alternativas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU).

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

González-Neves, G.; Gil, G.; Baldi, C.; Favre, G.; Hernández, N.; Traverso, S.

Macrowine 2012 Conference (2012)

Congreso

Color and pigment profile of red wines of Tannat, Syrah and Merlot produced by different winemaking practices.

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32 Autores: • González-Neves, G.; Gil, G.; Favre, G.; Ferrer, M.; Baldi, C.; Hernández, N.; Traverso, S.

16th IUFoST World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Grape variety and winemaking incidence on the anthocyanin profile of Uruguayan red wines.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40 Autores: • Gil, G.; Favre, G.; González-Neves, G.

16th IUFOST World Congress of Food Science and Technology (2012)

Congreso

Effects of enological tannins of different botanical origin on the phenolic composition and colour of Tannat red wines.

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: IUFOST Autores: • Favre, G.; G.; Baldi, C.; Hernández, N.; Traverso, S.; González-Neves, G.

Macrowine 2012 Conference. (2012)

Congreso

Effect of the Cold Pre-fermentative Maceration on the composition of Uruguayan Tannat red wines.

Francia

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 32 Areas de conocimiento:

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

Autores: • Gustavo González-Neves; Gil, G.; Favre, G.; Charamelo, D.; Berriel, V.; Gatto, G.

1º Congreso Iberoamericano de Ingenieros Alimentarios (CIIAL). (2012)

Congreso

Color y composición polifenólica de vinos Tannat elaborados por técnicas alternativas en dos vendimias sucesivas (2011 y 2012).

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 36

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU).

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos, Enología

Autores:González-Neves, G.; Baldi, C.; Favre, G.; Hernández, N.; Traverso, S.; Ricetto, I.

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Efecto de distintas alternativas de estabilización tartárica sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos Tannat

Chile

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 30 Areas de conocimiento:

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

Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Favre, G.; Charamelo, D.; Gatto, G.

IV Jornadas Internacionales de Viticultura y Enología. 2º Foro de Viticultura de Altura (2011)

Congreso

Influencia de la composición de la uva y de la técnica de vinificación en la composición antocianica de vinos tintos de Tannat

Bolivia

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Cadena Productiva de Uvas, Vinos y Singanis. Centro Vitivinícola Nacional de Bolivia (CENAVIT). Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

Areas de conocimiento:

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

Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Favre, G.; Ferrer, M.

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Composición de vinos tintos de la variedad Tannat elaborados con maceración prefermentativa en frío

Chile

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomos-Enólogos de Chile Areas de conocimiento:

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

Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Favre, G.; Charamelo, D.; Berriel, V.

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Efecto de distintos clarificantes sobre el color y composición polifenólica de vinos tintos

Chile

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomos-Enólogos de Chile Areas de conocimiento:

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

Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Favre, G.; Charamelo, D.

XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2011)

Congreso

Alternativas de vinificación en Tannat: taninos enológicos y maceración en frío

Chile

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 30

Nombre de la institución promotora: Asociación de Ingenieros Agrónomos-Enólogos de Chile Areas de conocimiento:

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

Autores: Favre, G.; González-Neves, G.; Charamelo, D.

4th International Congress on Bioprocess in Food Industries (2010)

Congreso

Incidence of pectolytic enzyme addition on the color and polyphenolic composition of Tannat red wines

Brasil

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Universidade Federal do Paraná. Sociedade Brasileira de

Ciência e Tecnologia de Alimentos - Regional Paraná Palabras Clave: Tannat Maceración Prefermentativa en frío Vinificación en tinto
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Coautor del Poster. Autores: GONZÁLEZ-NEVES, G; GIL, G.; BERRIEL, V.; FAVRE, G.; CHARAMELO, D.

VIII Congresso Internazionale delle terre da vino (2010)

Congreso
Influenza dei fattori dell'ambiente sulla risposta della pianta, e caratteristiche dell'uva della cv. Tannat prodotta in vigneti di tre zone climatiche dell'Uruguay
Italia
Tipo de participación: Otros Palabras Clave: Tannat Factores ambientales Interacción planta - ambiente
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Milka Ferrer. Autores: M. Ferrer, G. González Neves, Camussi, G, G. Echeverría, R. Avondet, M. Fourment, J. Salvarrey, A. Montaña, G. Favre.

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso
Relaciones entre los factores ecológicos y las características de las uvas de la variedad Tannat producidas en viñedos de tres regiones de Uruguay.
Uruguay
Tipo de participación: Otros Palabras Clave: composición de la uva respuesta productiva de la vid al ambiente
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Milka Ferrer. Autores: FERRER, M.; Gustavo González-Neves; MONTAÑA, A.; CAMUSSI, G.; FAVRE, G.; R. AVONDET; SALVARREY, J.; ECHEVERRÍA, G.

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso
Análisis del efecto del año sobre la respuesta de la planta y la composición de la uva de Tannat
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 30 Palabras Clave: Efecto año composición de la uva indicadores vegeto productivos de la vid
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / viticultura y enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Milka Ferrer. Autores: Ferrer, M.; González Neves, G.; Camussi, G.; Montaña, A.; Favre, G.; Avondet, R.; Salvarrey, J.; Echeverria

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso
Evolución de los pigmentos en el primer año de vinos tintos Tannat elaborados por técnicas alternativas.
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Enólogos del Uruguay Palabras Clave: Tannat Extracción Diferida de Antocianos Maceración Extendida Maceración prefermentativa en frío
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Barreiro, L.; Charamelo, D., Favre, G.

XII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2009)

Congreso

Efecto de diversas técnicas de vinificación en el color y los contenidos de pigmentos de vinos tintos jóvenes Tannat de dos cosechas
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Asociación de Enólogos del Uruguay Palabras Clave: Tannat Antocianos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Barreiro, L.; Berriel, V.; Favre, G

32º Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2009)

Congreso
Congreso anula de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino)
Croacia
Tipo de participación: Otros
Nombre de la institución promotora: OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) Palabras Clave: Tannat Maceración Prefermentativa en frío Extracción Diferida de Antocianos Maceración Extendida Antocianos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología
Coautor del trabajo presentado oralmente por Gustavo González-Neves. Autores: González-Neves, G.; Gil, G.; Barreiro, L.; Berriel, V.; Favre, G.

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Composição fenólica de uvas brasileiras e produtos derivados (2020)

Candidato: YARA PAULA DE OLIVEIRA NISHIYAMA
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
FAVRE, G. , LAGO VANZELA, E , GOMEZ ALONSO, S , SOARES JANZANTTI, N
Doutorado em Engenharia / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Universidad Estadual Paulista / Brasil
País: Brasil
Idioma: Portugués
MEMBRO TITULAR da Comissão Examinadora da DEFESA DE TESE

Efecto de la clarificación con proteínas vegetales sobre las características de los vinos tintos de la variedad Tannat (2019)

Candidato: Manuel Machiavello
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
González-Neves, G. , Piccardo, D. , FAVRE, G.
Ingeniería Agronómica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Sustitución de mostos con uva de diferentes grados de maduración como alternativa para disminuir la graduación alcohólica del vino (2016)

Candidato: Joaquín Rodríguez
Tipo Jurado: Otras
PICCARDO, D. , CABRERA, V.
Plan 2003 / Sector Enseñanza Técnico-Profesional/Secundaria/Público / Administración Nacional de Educación Pública / Universidad del Trabajo - Canelones / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Actualmente me desempeño como representante de Faculta de Agronomía (Udelar) en la comisión de carrera de Ingeniería de los Alimentos (Udelar), en calidad de suplente.

Información adicional

Responsable de proyecto aprobado-financiado PCET-MALUR (COSSET), edición 2018 mediante el cual se adquirió una campana de extracción de gases para el laboratorio de Enología (Fagro-Udelar) y el presupuesto para su instalación.

Los cargos en Facultad de Agronomía (Udelar) de Grado 1 Interino, Grado 1 Efectivo, Grado 2, y Grado 3 Efectivo fueron obtenidos por concursos de oposición y méritos.

Pasantía en INIA Las Brujas, período marzo 2006 - mayo 2007. Seleccionado por concurso de méritos en el llamado de "pasantes" en el marco del convenio Facultad de Agronomía - INIA. Se realizaron trabajos en actividades de investigación del área de cosecha y poscosecha de frutas: análisis físico-químico de frutos, identificación visual de fisiopatías, determinación de los niveles de calcio, nitrógeno, magnesio y boro en la pulpa de frutos, determinación de actividad antioxidante y fenoles en frutos, jornadas de difusión.

Llamados a oportunidades de ascenso de grado para docentes de la Universidad (Udelar) 2019 (G2 a G3), calificado con "Méritos francamente suficientes para el llamado"

Indicadores de producción

| | |
|---|------------|
| ACTIVIDADES | 31 |
| Líneas de investigación | 6 |
| Proyectos Investigación Desarrollo | 13 |
| Docencia | 6 |
| Extensión | 3 |
| Gestión Académica | 1 |
| Actividad Honoraria | 1 |
| Otra Actividad Técnica | 1 |
| PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA | 107 |
| Artículos publicados en revistas científicas | 33 |
| Completo | 33 |
| Trabajos en eventos | 73 |
| Libros y Capítulos | 1 |
| Capítulos de libro publicado | 1 |
| EVALUACIONES | 15 |
| Evaluación de publicaciones | 11 |
| Evaluación de convocatorias concursables | 2 |
| Jurado de tesis | 2 |
| FORMACIÓN RRHH | 5 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas | 3 |
| Tesis/Monografía de grado | 3 |
| Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha | 2 |
| Tesis de doctorado | 1 |
| Tesis de maestría | 1 |

