

Levaduras típicas de la DO Luján de Cuyo (Mendoza, Argentina): Aislamiento, Selección y Multiplicación - Levuline LUMAI.

Cátedras de Enología I y Enología II. Facultad de Ciencias Agrarias - UNCUYO

En febrero de 1993 se comenzó este ambicioso proyecto de selección de levaduras vínicas autóctonas, obteniéndose la cepa FCA 32, que actualmente se comercializa como Levuline LUMAI.

El proyecto se denominó “Las levaduras típicas de la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Aislamiento, Selección y Multiplicación”, y fue desarrollado por las Cátedras de Enología I, Enología II e Industrias Afines y Microbiología.

En la primera etapa se obtuvieron muestras de uvas de Mayor Drummond, Chacras de Coria, Perdriel, Agrelo y Vistalba, en parcelas que no habían recibido tratamientos fitosanitarios. Estas muestras se vinificaron en presencia de dióxido de azufre. Luego se procedió a realizar los aislamientos de levaduras.

En los primeros 3 años de trabajo se aislaron 72 cepas diferentes, y continuó desarrollándose en otros Departamentos, tales como Maipú, Junín, Tupungato, Rivadavia y Tunuyán.

Actualmente se dispone de una colección de 500 levaduras *Saccharomyces* spp.



Levadura de vinificar obtenida en la Facultad de Ciencias Agrarias, UNCUYO, a partir de una selección de poblaciones autóctonas del Departamento de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Campos de
aplicación

Enología

Equipo de
trabajo

Dr. Juan Carlos Formento
Ing. Magister Silvia Paladino

Docentes Investigadores de las
Cátedras de Enología I y II

Contacto

54 261 4135000 int.1214
www.fca.uncu.edu.ar

jformento@fca.uncu.edu.ar
spaladino@fca.uncu.edu.ar