

## OS NOSOS COLABORADORES

PAÍS	INSTITUIÇÃO	ÁREA DE PESQUISA
ITÁLIA	CNR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterização técnica dos preparados enzimáticos</li> <li>• Experiências em agentes filtrantes para o óleo de oliva</li> </ul>
	Universidade dos Estudos de Bari Aldo Moro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biotecnologias enológicas</li> </ul>
	Universidade Federico II (Napoli)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derivados de madeira</li> </ul>
	Escola Agrária-GESAAF (Universidade de Florença)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afinamento das borras com adição de enzimas (<i>élevage sur lies</i>)</li> </ul>
	Universidade dos Estudos de Torino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Micro oxigenação e teste de enzimas para fixação de cor</li> <li>• Caracterização de taninos</li> <li>• Compostos polifenólicos: extração e estabilização</li> <li>• Extração de componentes aromáticos da madeira</li> <li>• Estudo de preparações enzimáticas para extração de polifenóis</li> </ul>
	Universidade dos Estudos de Verona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interação entre leveduras e bactérias</li> </ul>
	Parque Científico e Tecnológico da Sicília (Caltanissetta)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção de leveduras</li> </ul>
	Università di Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção natural de leveduras e hibridação</li> </ul>
	Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lactobacillus plantarum</i></li> </ul>
	Università degli Studi di Firenze	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cepas de non-<i>Saccharomyces cerevisiae</i></li> </ul>
FRANÇA	Università degli Studi della Basilicata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multiplicação de biomassa</li> </ul>
	Alma Mater Studiorum Università di Bologna	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolvimento de formulações de origem natural para prevenir contaminações de superfícies de trabalho.</li> </ul>
	INA Paris-Grignon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hibridação, conservação e controle molecular em leveduras.</li> </ul>
	ENSBANA (Agrosup Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produção de glucanase e pectinase</li> </ul>
	INRA (Dijon)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção de novas atividades enzimáticas</li> </ul>
	Bureau National Interprofessionnel du Cognac	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leveduras para fermentação de Conhaque</li> </ul>
	Centre du Rosé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teste de novas leveduras</li> <li>• Controle da oxigenação com Microsafe durante 'envelhecimento' (elevage) dos vinhos rosados</li> </ul>

	ENSIACET (Toulouse)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contaminação dos vinhos (<i>Brettanomyces</i>)</li> </ul>
	Université de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teste aromatico com enzimas</li> <li>Derivados de leveduras</li> </ul>
	Chambre d'Agriculture de Gironde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle em leveduras, enzimas e nutrientes.</li> </ul>
	Institut Francais de la Vigne et du Vin (Nantes e Bordeaux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teste de vinificação</li> <li>Melhoramento de novas cepas de leveduras</li> <li>Banco genético</li> </ul>
	INRA - Centre Rennes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controle enzimatico</li> </ul>
	Université de Bourgogne Franche-Comté Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUUV) Jules Guyot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentação alcoolica</li> <li>Teste sobre bioproteção</li> <li>Melhoramento da bioproteção das leveduras</li> </ul>
	University of Reims Champagne-Ardenne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleção de leveduras e enzimas</li> </ul>
AUSTRALIA	The Australian Wine Research Institute (Urrbrae)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experimentação com agentes filtrantes para óleo de oliva</li> </ul>
	The University of Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> <li>Experimentação com leveduras, enzimas e aminoácidos para a produção de aromas.</li> </ul>
BÉLGICA	Université Catholique de Louvain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Antioxidantes</li> </ul>
REINO UNIDO	The University of Manchester	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleção e hibridação de leveduras enológicas.</li> </ul>