



OS NÓSOS COLABORADORES

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

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