



## OS NOSSOS PARCEIROS NA INVESTIGAÇÃO

PAIS	INSTITUIÇÃO	ÁREA DA INVESTIGAÇÃO
ITÁLIA	CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caracterização técnica dos preparados enzimáticos</li><li>• Ensaio com agentes filtrantes para o azeite</li></ul>
	Universidade Aldo Moro (Bari)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biotecnologias enológicas</li></ul>
	Universidade Federico II (Nápoles)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derivados de madeiras</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 de Turim	<ul style="list-style-type: none"><li>• Microoxigenação e ensaios com enzimas para a fixação de cor</li><li>• Caracterização de taninos</li><li>• Compostos polifenólicos: extração e estabilização</li><li>• Extração de componentes aromáticos de madeiras</li><li>• Pesquisa de preparações enzimáticas para extração de polifenóis</li></ul>
	Universidade de Verona	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interação entre leveduras e bactérias</li></ul>
	Parque Científico e Tecnológico Catalinsetta (Sicília)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção de leveduras</li></ul>
	Universidade de Modena e Reggio Emilia (UNIMORE)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seleção natural de leveduras e hibridação</li></ul>
	Universidade Católica do Sacro Cuore (Piacenza)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Lactobacillus plantarum</i></li></ul>
	Universidade de Firenze	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estirpes non-<i>Saccharomyces cerevisiae</i></li></ul>
FRANÇA	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>• Ensaio com novas leveduras</li><li>• Controle da oxigenação com Microsafe durante o afinamento (<i>elevage</i>) dos vinhos rosés</li></ul>
	ENSIACET (Toulouse)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contaminação de vinhos (<i>Brettanomyces</i>)</li></ul>

	Universidade de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensaio aromático com enzimas</li> <li>• Derivados de leveduras</li> </ul>
	Chambre d'Agriculture (Gironde)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controles 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>• Ensaios de vinificação</li> <li>• Melhoramento de novas estirpes de leveduras</li> <li>• Banco genético</li> </ul>
	INRA (Centre de Rennes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle enzimático</li> </ul>
	Universidade de Bourgogne Franche-Comté Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Jules Guyot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentação alcoólica</li> <li>• Ensaios sobre bioproteção</li> <li>• Melhoramento da bioproteção das leveduras</li> </ul>
	Universidade de 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>• Ensaios com agentes filtrantes no azeite</li> </ul>
	The University of Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ensaios com leveduras, enzimas e aminoácidos para a produção de aromas.</li> </ul>
BÉLGICA	Université Catholique (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>