



NOS COLLABORATIONS

Pays	Institution	Type de recherche
ITALIE	CNR	<ul style="list-style-type: none">• Caractérisation technique des préparations enzymatiques• Expérimentation sur des agents filtrants pour l'huile d'olive extra vierge
	Université de Bari Aldo Moro	<ul style="list-style-type: none">• Biotechnologies oenologiques
	Université Federico II (Naples)	<ul style="list-style-type: none">• Dérivés du bois
	Ecole Agraire-GESAAF (Université de Florance)	<ul style="list-style-type: none">• Elevage sur lies avec enzymes (<i>elevage sur lies</i>)
	Université de Turin	<ul style="list-style-type: none">• Micro-oxygénéation et essais sur enzyme pour la fixation de la couleur• Caractérisation des tanins• Composés phénoliques : extraction et stabilisation• Extractions des composants aromatiques du bois• Etude des préparations enzymatiques pour l'extraction polyphénolique
	Université de Vérone	<ul style="list-style-type: none">• Interaction entre levures et bactéries
	Parc Scientifique et Technologique de Sicile (Caltanissetta)	<ul style="list-style-type: none">• Sélection de levures
	Université de Modène Reggio Emilia (UNIMORE)	<ul style="list-style-type: none">• Sélection naturelle des levures et hybridation
	Université Catholique du Sacré Coeur (Piacenza)	<ul style="list-style-type: none">• <i>Lactobacillus plantarum</i>
	Université de Florence	<ul style="list-style-type: none">• Souches de levures <i>non-Saccharomyces cerevisiae</i>
FRANCE	Université des Etudes de Basilicate	<ul style="list-style-type: none">• Multiplication des biomasses
	Université Alma Mater Università de Bologna	<ul style="list-style-type: none">• Développement de formulations d'origine naturelle capables de prévenir la contamination des aliments à partir des surfaces de travail
	INRA Versailles-Grignon	<ul style="list-style-type: none">• Hybridation, souchothèque et contrôle moléculaire sur levures
	ENSBANA (Agrosup Dijon)	<ul style="list-style-type: none">• Production de glucanases et de pectinases
	INRA (Dijon)	<ul style="list-style-type: none">• Sélection de nouvelles activités enzymatiques
	Bureau National Interprofessionnel du Cognac	<ul style="list-style-type: none">• Levures pour la fermentation du Cognac

	Centre du Rosé	<ul style="list-style-type: none"> • Essais de nouvelles levures
	ENSIACET (Toulouse)	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination des vins (<i>Brettanomyces</i>)
	Université de Montpellier	<ul style="list-style-type: none"> • Tests aromatiques et enzymatiques • Dérivés de levures
	Chambre d'Agriculture de Gironde	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles sur levures et enzymes
	Institut Français de la Vigne et du Vin	<ul style="list-style-type: none"> • Essais de vinification • Amélioration et nouvelles souches de levures • Banque génétique
	Inra - Centre de Rennes	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles enzymatiques
	Université de Bourgogne Franche-Comté Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Jules Guyot	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentation alcoolique • Test sur la bioprotection • Amélioration de la bioprotection des levures
	University of Reims Champagne-Ardenne	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection de levures et d'enzymes
AUSTRALIE	The Australian Wine Research Institute (Urrbrae)	<ul style="list-style-type: none"> • Expérimentation sur les agents filtrants pour l'huile d'olive
	Université de Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> • Essais sur levures, enzymes et aminoacides pour la production des arômes
BELGIQUE	Université catholique de Louvain	<ul style="list-style-type: none"> • Antioxydants
ROYAUME-UNI	Université de Manchester	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection et hybridation de souches œnologiques