



## 我们的合作伙伴

| 国家  | 机构                                | 研究领域   |
|-----|-----------------------------------|--|
| 意大利 | 意大利国家研究理事会                        | <ul style="list-style-type: none"><li>酶制剂的技术特性</li><li>橄榄油过滤助剂的试验研究</li></ul>  |
|     | 巴里大学                              | <ul style="list-style-type: none"><li>酿酒生物技术</li></ul>   |
|     | 那不勒斯费德里科二世大学                      | <ul style="list-style-type: none"><li>木制品衍生品</li></ul>   |
|     | 佛罗伦萨大学农学院                         | <ul style="list-style-type: none"><li>使用酶制剂进行酒泥陈酿</li></ul>  |
|     | 都灵大学                              | <ul style="list-style-type: none"><li>微氧技术和酶影响颜色稳定性的试验研究</li><li>单宁的特性</li><li>多酚类化合物：提取和稳定</li><li>木制品中芳香化合物的提取</li><li>辅助提取多酚的酶制剂的研究</li></ul> |
|     | 维罗纳大学                             | <ul style="list-style-type: none"><li>酵母菌和细菌的相互作用</li></ul>  |
|     | 西西里科学与技术公园（卡尔塔尼塞塔）                | <ul style="list-style-type: none"><li>酵母选育</li></ul>   |
|     | 摩德纳-雷焦·艾米里亚大学                     | <ul style="list-style-type: none"><li>酵母菌的自然选育与杂交技术</li></ul>  |
|     | 天主教圣心大学（皮亚琴察校区）                   | <ul style="list-style-type: none"><li>植物乳杆菌</li></ul>  |
|     | 佛罗伦萨大学                            | <ul style="list-style-type: none"><li>非酿酒酵母菌</li></ul>   |
|     | 巴西里卡塔大学                           | <ul style="list-style-type: none"><li>生物量增殖</li></ul>  |
| 法国  | 博洛尼亚大学                            | <ul style="list-style-type: none"><li>防止食品加工表面污染的天然制剂的开发</li></ul>   |
|     | 法国国家农业科学研究院凡尔赛-格里农中心              | <ul style="list-style-type: none"><li>杂交、菌株存档和酵母分子控制</li></ul>   |
|     | 国立高等营养与食品应用生物学院（第戎国立高等农业、食品和环境学院） | <ul style="list-style-type: none"><li>葡聚糖酶和果胶酶的生产</li></ul>  |
|     | 法国国家农业科学研究院（第戎）                   | <ul style="list-style-type: none"><li>新型催化活性的筛选</li></ul>  |
|     | 国家干邑行业管理局                         | <ul style="list-style-type: none"><li>干邑发酵专用酵母</li></ul>   |
|     | 桃红葡萄酒推广与研究中心                      | <ul style="list-style-type: none"><li>新酵母测试</li><li>使用 Microsafe 设备控制桃红葡萄酒发酵过程增氧</li></ul>   |
|     | 国立高等化学工艺技术工程师学院（图卢兹）              | <ul style="list-style-type: none"><li>葡萄酒污染防控（酒香酵母菌）</li></ul>   |
|     | 蒙彼利埃大学                            | <ul style="list-style-type: none"><li>酶活性和芳香化合物分析</li><li>酵母衍生物</li></ul>  |
|     | 法国吉伦特省农业委员会                       | <ul style="list-style-type: none"><li>酵母、酶和营养素控制</li></ul>   |

|      |                                      |   |
|------|--------------------------------------|---|
|      | 法国葡萄与葡萄酒研究院（南特和波尔多）                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• 酿酒试验</li><li>• 酵母改良和新酵母</li><li>• 酵母基因库</li></ul>   |
|      | 法国国家农业研究院雷恩中心                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• 酶活性控制</li></ul>                                     |
|      | 勃艮第-弗朗什孔泰大学联盟<br>勃艮第大学葡萄酒学院（儒勒·古约学院） | <ul style="list-style-type: none"><li>• 酒精发酵</li><li>• 生物保护试验</li><li>• 生物保护酵母的改良</li></ul> |
|      | 兰斯大学                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• 酵母选育和酶的筛选</li></ul>                                 |
| 澳大利亚 | 澳大利亚葡萄酒研究所（乌布雷）                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• 橄榄油过滤助剂的试验研究</li></ul>                              |
|      | 阿德莱德大学                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 酵母、酶制剂和氨基酸的增香试验研究</li></ul>                         |
| 比利时  | 法语鲁汶大学                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• 抗氧化剂</li></ul>                                      |