



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

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