

我们的合作方

国家	机构	合作领域
意大利	国家研究委员会 (CNR)	<ul style="list-style-type: none"> • 酶制剂的技术特性 • 橄榄油的过滤剂实验
	巴里大学	<ul style="list-style-type: none"> • 生物酿造技术
	那不勒斯费德里克二世大学	<ul style="list-style-type: none"> • 木材衍生品
	佛罗伦萨大学农业管理学院	<ul style="list-style-type: none"> • 通过使用酶加速酒糟熟化 (改良传统的搅桶技术)
	都灵大学	<ul style="list-style-type: none"> • 微氧和酶固定葡萄酒颜色的实验 • 单宁的特性 • 多酚化合物: 提取和稳定 • 从木材中提取芳香组分 • 用于多酚提取的酶制剂
	维罗纳大学	<ul style="list-style-type: none"> • 酵母和细菌的相互作用
	西西里科技园 (卡尔塔尼塞塔)	<ul style="list-style-type: none"> • 酵母选育
	摩德纳大学	<ul style="list-style-type: none"> • 酵母的自然选择和杂交
	天主教圣心大学 (皮亚琴察)	<ul style="list-style-type: none"> • 植物乳杆菌
	弗洛伦萨大学	<ul style="list-style-type: none"> • 非酿酒酵母
巴斯利卡塔大学	<ul style="list-style-type: none"> • 生物质增加 	
法国	法国国家农业科学研究院 (凡尔赛格里尼翁)	<ul style="list-style-type: none"> • 杂交技术, 种质库和酵母分子生物学
	ENSBANA (阿格罗苏普·第戎)	<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"> • 选择新的酶活产品
	国家干邑研究所	<ul style="list-style-type: none"> • 干邑的发酵酵母研发
	桃红葡萄酒研究中心	<ul style="list-style-type: none"> • 新酵母检测
	蒙彼利埃大学	<ul style="list-style-type: none"> • 香气和酶检测 • 酵母衍生物
	吉伦特省农业协会	<ul style="list-style-type: none"> • 酵母和酶检测

国家	机构	合作领域
法国	法国葡萄和葡萄酒研究所（南特）	<ul style="list-style-type: none"> • 葡萄酒测试 • 酵母的优化和更新 • 基因库
	法国国家农业科学研究所 – 雷恩中心	<ul style="list-style-type: none"> • 酶活控制
	勃艮第大学葡萄酒学院 IUUV	<ul style="list-style-type: none"> • 酒精发酵 • 生物保护测试 • 改善酵母的生物保护
	兰斯大学	<ul style="list-style-type: none"> • 酵母选育和酶筛选
澳大利亚	澳大利亚葡萄酒研究所	<ul style="list-style-type: none"> • 橄榄油过滤剂的实验
	阿德莱德大学	<ul style="list-style-type: none"> • 对酵母，酶和氨基酸的香气反应实验
比利时	天主教鲁汶大学	<ul style="list-style-type: none"> • 抗氧化剂