

## LISTE DE NOS COLLABORATIONS

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

Pays	Institution	Type de recherche
FRANCE	Institut Français de la Vigne et du Vin	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essais de vinification</li> <li>• Amélioration et nouvelles souches de levures</li> <li>• Banque génétique</li> </ul>
	Inra - Centre de Rennes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles enzymatiques</li> </ul>
	Université de Bourgogne Franche-Comté Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Jules Guyot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentation alcoolique</li> <li>• Test sur la bioprotection</li> <li>• Amélioration de la bioprotection des levures</li> </ul>
	University of Reims Champagne-Ardenne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sélection de levures et d'enzymes</li> </ul>
AUSTRALIE	The Australian Wine Research Institute (Urrbrae)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérimentation sur les agents filtrants pour l'huile d'olive</li> </ul>
	Université de Adelaide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essais sur levures, enzymes et aminoacides pour la production des arômes</li> </ul>
BELGIQUE	Université catholique de Louvain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxydants</li> </ul>