



Curriculum Vitae Francisco CARRAU



Actualizado: 23/10/2016

Publicado: 20/07/2017

Sistema Nacional de Investigadores

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas

Categorización actual: Nivel II

Ingreso al SNI: Activo(01/03/2009)



Evaluador perteneciente a comité,
participó en: 2010, 2011

Datos generales

Información de contacto

E-mail: fcarrau@fq.edu.uy

Teléfono: 59829248194

Dirección: Av. Gral. Flores 2124, 11800 Montevideo, Uruguay

URL: <http://enologia.fq.edu.uy>

Institución principal

Sección Enología, Departamento Alimentos / Facultad de Química - UDeLaR / Universidad de la República / Uruguay

Dirección institucional

Dirección: Facultad de Química - UDeLaR / Departamento de Alimentos, Sección Enología, Avda. Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+5982) 9248194

Fax: 9241906

E-mail/Web: fcarrau@fq.edu.uy / <http://enologia.fq.edu.uy>

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Posgrado

1997 - 2003

Doctorado

Doctorado en Química

Facultad de Química - UDeLaR, Universidad de la República, Uruguay

Título: Caracterización de levaduras en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno. Estudios de compuestos aromáticos en vinos

Tutor/es: Eduardo Dellacassa y Paul Henschke

Obtención del título: 2003

Sitio web de la Tesis: www.enologia.fq.edu.uy

Palabras clave: levaduras, metabolismo nitrogeno, compuestos aroma

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y aromas

Grado

1981 - 1987

Grado

Licenciatura en Ciencias Biológicas

Facultad de Ciencias - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay

Título: Estudios de protoplastos del hongo ligninolítico *Phanerochaete chrysosporium* (Basidiomycete).

Tutor/es: Ekaterina S de Vaio

Obtención del título: 1988

Palabras clave: Hongos filamentosos

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Genética microbiana

Formación en marcha

Formación académica/Titulación

Grado

1979 - 1980

Pregrado

Formación complementaria

Cursos corta duración

08 / 2000 - 09 / 2000

Técnicas de Ventas

UCUDAL - Facultad de Ciencias Empresariales, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración

1999 - 1999

Characterization of low and high nitrogen demand wine *Saccharomyces cerevisiae* yeasts

Australian Wine Research Institute , Australia

1997 - 1997

Identificación de levaduras nativas por PCR

Australian Wine Research Institute , Australia

1990 - 1990

Bioquímica de levaduras *Saccharomyces*, estudios de recambio de proteínas de membrana, por electroforesis bidimensional

Universidad Autónoma de Madrid , España

1989 - 1989

Genética de levaduras, caracterización cromosómica y de plásmidos killer

PROIMI , Argentina

1986 - 1986

Genética de Hongos Filamentosos

Universidade de São Paulo , Brasil

Otras instancias

2010

Talleres

Nombre del evento: Valuación Corporativa

Institución organizadora: Universidad Católica , Uruguay

Áreas del conocimiento: Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración

Sistema Nacional de Investigadores

Construcción institucional

Consolidación de la Sección Enología dentro del marco de la industria del vino como un referente y gracias al proyecto Grupos CSIC 2010. Las interacciones del proyecto genoma Tannat con el INIA y el IIBCE generaron también un ámbito original para el desarrollo de cooperación en esta temática multidisciplinaria. Colaboración en la divulgación de actividades que la Facultad de Química realiza a nivel del público consumidor. Desarrollo de Gestión y programas de visibilidad de la academia a la industria. Colaboración en la definición del organigrama del Departamento de Alimentos y las estructuras por Áreas.

Idiomas

Español

Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien)

Francés

Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Regular)

Inglés

Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Muy Bien)

Italiano

Entiende (Bien) / Habla (Regular) / Lee (Bien) / Escribe (Regular)

Portugués

Entiende (Muy Bien) / Habla (Muy Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Bien)

Áreas de actuación

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología y Biotecnología de la Fermentación

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 12/2015
Profesor Agregado , (Docente Grado 4 Titular, 40 horas semanales / Dedicación total) , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Desde: 03/2006
Investigador Grado 4 , (10 horas semanales) , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay

Universidad de la República , Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Vínculos con la institución

11/1995 - 11/2008, *Vínculo:* Profesor Adjunto Titular, Docente Grado 3 Titular, (20 horas semanales)

11/1994 - 10/1995, *Vínculo:* Profesor Adjunto Interino, Docente Grado 3 Interino, (20 horas semanales)

11/2008 - 08/2014, *Vínculo:* Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, (20 horas semanales)

08/2014 - 12/2015, Vínculo: Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, (30 horas semanales / Dedicación total)

12/2015 - Actual, Vínculo: Profesor Agregado, Docente Grado 4 Titular, (40 horas semanales / Dedicación total)

Actividades

01/2012 - Actual

Dirección y Administración , UdelaR , Departamento de Alimentos

Delegado Comisión directiva

01/1998 - Actual

Dirección y Administración

Dirección de Proyectos Enología

01/2012 - Actual

Líneas de Investigación , Genoma Tannat y levaduras asociadas. Facultad de Química , Enología

Genoma Tannat y levaduras asociadas para la vinificación. , Coordinador o Responsable

04/2011 - Actual

Líneas de Investigación , Biodiversidad Levaduras y Alimentos. Facultad de Química , Sección Enología

Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos , Coordinador o Responsable

01/2006 - Actual

Líneas de Investigación , Detección de *Brettanomyces* y selección Bacterias lácticas , Sección Enología

sistemas de control de *Brettanomyces* y selección de Bacterias Lácticas , Integrante del Equipo

01/2005 - Actual

Líneas de Investigación , Metabolismo de Isoprenoides , Sección Enología

Metabolismo de isoprenoides por levaduras , Coordinador o Responsable

01/1999 - Actual

Líneas de Investigación , Control Biológico Sección Enología , Facultad de Química

Control Biológico en Vid (Dirección proyecto con Laboratorio Santa Elena) , Coordinador o Responsable

01/1997 - Actual

Líneas de Investigación , Composición y calidad de fruta , Sección Enología

Composición y calidad de uva, Maduración e indicadores químicos de calidad , Integrante del Equipo

01/1995 - Actual

Líneas de Investigación , Levaduras Nativas Sección Enología , Facultad de Química

Desarrollo de levaduras nativas para la vinificación , Coordinador o Responsable

03/2000 - Actual

Docencia , Grado

Enología y Biotecnología de las Fermentaciones , Ingeniería de Alimentos

03/2000 - Actual

Docencia , Grado

Análisis de Alimentos , Ingeniería de Alimentos

03/2000 - Actual

Docencia , Grado

Bromatología Métodos Biológicos de Conservación Alimentos , Ingeniería de Alimentos

03/2004 - Actual

Docencia , Especialización

Sommelier Profesional , Organizador/Coordinador , Sommelier Profesional. FUNDAQUIM

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Sommelier profesional-Docente y Coordinador , Química (Perfeccionamiento)

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Biotecnología de la fermentación - Fermentación maloláctica , Química (Perfeccionamiento)

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Cursos de Educación Permanente con Profesores Invitados , Química (Perfeccionamiento)

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Enología para el año 2010 - Coordinación y Dirección , Química (Perfeccionamiento)

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Biotecnología de la fermentación - Fermentaciones y Microbiología , Química (Perfeccionamiento)

03/1997 - Actual

Docencia , Especialización

Enología para el año 2010 - Fermentaciones , Química (Perfeccionamiento)

01/2000 - Actual

Extensión , INAVI , Comisión Enotécnica

Métodos Alternativos de Control para INAVI

06/1995 - Actual

Extensión , Sección Enología , Sección Enología

Dirección de Asesoramientos en Enología y proyectos de I&D con la Industria

06/1996 - 06/1996

Extensión , UTU , Escuela de Enología

Propuesta de Programa de Enología Escuela de Vitivinicultura

03/2004 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Química , Enología y Sensorial

Cursos y talleres para Sommelier y Enólogos

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

07/2010 - Actual

Gestión Académica , Sistema Nacional de Investigadores , Comisión Asesora Especial
Integrante de la CAE. asesoramiento y evaluación de CVuys

11/2008 - Actual

Gestión Académica , Mesa de la Competitividad del PACC Vitivinícola , OPP
Integrante de la Mesa para evaluar proyectos del sector

01/2007 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química
Comisión de bebidas fermentadas para las normas UNIT y standardización de métodos

12/2005 - Actual

Gestión Académica , Sección Enología-Lallemmand Canada
Desarrollo de no Saccharomyces para la industria

01/2005 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Química
Instrumentación de la Licenciatura en Vitivinicultura en la comisión formada por el CDC entre Agronomía y Química y UTU,

Sistema Nacional de Investigadores

01/1997 - Actual

Gestión Académica , Comisión Priorización Proyectos INIA
Miembro de la Comisión

01/1996 - Actual

Gestión Académica , Enología
Coordinador Comisión Doctorado Farmacia

01/1994 - Actual

Gestión Académica , Comisión Enotécnica INAVI por Química
Delegado Comisión

01/2001 - 12/2001

Gestión Académica , Prospectivas Biotecnológicas
Integrante Prospectivas Biotecnológicas

01/1998 - 12/1999

Gestión Académica , Mesas Sectoriales CONICYT BID
Integrante Mesas Sectoriales CONICYT BID

04/1997 - 05/1997

Gestión Académica , Aladi Bolivia Enología
Consultor Aladi Bolivia Enología

Sistema Nacional de Investigadores

02/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , FSE Levaduras fermentadoras de Pentosas FSE_1_2014_1_102597 , Enología y Biotecnología de la Fermentación
Levaduras nativas innovadoras para producción de etanol a partir de Residuos lignocelulósicos. , Integrante del Equipo

02/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Utilización de levaduras nativas no Saccharomyces para la elaboración de cerveza , Enología y Biotecnología de la Fermentación. Facultad de Química
Utilización de levaduras nativas no Saccharomyces para la elaboración de cerveza , Integrante del Equipo

02/2013 - 02/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Genoma H. vineae. Facultad de Química , Sección Enología
Producción y aplicación de una cepa de levadura nativa Hanseniaspora vineae para la vinificación de vinos Tannat para la exportación. , Coordinador o Responsable

03/2011 - 03/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Biodiversidad Levaduras y Alimentos Facultad de Química , Sección Enología
Biodiversidad Microbiana de uvas y vinos, impacto en la Biotecnología de Alimentos. , Coordinador o Responsable

01/2009 - 01/2010

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Química , Sección Enología

Actividad beta-glicosidasa en *Oenococcus oeni*. Evaluación de modificaciones en el perfil aromático y polifenólico de los vinos de la variedad Tannat para la selección de cepas. , Integrante del Equipo

01/2007 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo

01/2007 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Sección Enología

Estudios en la identificación y control de *Brettanomyces* en bodegas , Integrante del Equipo

01/2007 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo y adaptación de tecnologías de producción, cosecha y elaboración , Integrante del Equipo

01/2006 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Sección Enología

Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae* , Integrante del Equipo

01/2006 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Laboratorio Asociado: Sección Enología

Levaduras nativas uruguayas para la producción de vinos finos Tannat: ensayos de microvinificación y tipificación molecular , Integrante del Equipo

01/2005 - 12/2007

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aplicación de una enzima α -glucosidasa de levaduras nativas a nivel industrial por métodos de inmovilización , Integrante del Equipo

01/2003 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Optimización del manejo vitícola y enológico del Tempranillo (Rioja) y el Tannat (Uruguay) y caracterización de diferentes clones , Coordinador o Responsable

01/2003 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Del viñedo a la copa , Coordinador o Responsable

01/2002 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación , Integrante del Equipo

01/2002 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Técnicas Vitivinícolas para el Tannat de exportación , Coordinador o Responsable

01/2003 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Application of rapid diagnostic methods for the spoilage yeasts *Dekkera* sp. And *Zygosaccharomyces* sp. in the wine industry: expansion to the Iberoamerican market and study of incidence in Uruguayan wines. , Coordinador o Responsable

01/2002 - 12/2004

Proyectos de Investigación y Desarrollo

El control biológico como alternativa al uso de fungicidas químicos. Su aplicación en el manejo de hongos fitopatógenos en cultivos frutales , Coordinador o Responsable

02/2002 - 10/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Sección Enología

Antocianos y betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial , Integrante del Equipo

01/2001 - 12/2001

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo y adaptación de herramientas analíticas tendientes a la evaluación de uvas y vinos Tannat aplicable a las diferentes etapas de su proceso productivo , Integrante del Equipo

01/2000 - 12/2001

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Efectos de la tecnología vitícola y enológica sobre la composición aromática de la variedad Tannat para vinos de exportación , Integrante del Equipo

01/1999 - 12/2000

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización de vinos producidos con distintos clones de la variedad Tannat. Influencia de los diferentes procesos de vinificación , Integrante del Equipo

01/1998 - 12/1999

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Caracterización varietal del Tannat , e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas , Coordinador o Responsable

01/1997 - 12/1998

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Cátedra de Farmacognosia

Caracterización aromática varietal de uvas, e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas , Integrante del Equipo

01/1994 - 12/1996

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Selección y caracterización Genética de levaduras "Killer". Importancia Ecológica en la fermentación a nivel industrial , Integrante del Equipo

Empresa Privada , Vinos Finos Juan Carrau S.A. , Uruguay

Vínculos con la institución

08/1980 - 01/1988, *Vínculo:* Jefe de Produccion, (20 horas semanales)

01/1988 - 12/2015, *Vínculo:* Director Tecnico y de I&D, (20 horas semanales)

Actividades

01/2007 - Actual

Líneas de Investigación , Analisis Sensorial en Bodega

Desarrollo de protocolos sensoriales para vinos en bodega , Coordinador o Responsable

01/1995 - Actual

Líneas de Investigación , Recuperacion de variedades antiguas de Vid

Recuperacion de plantas de Tannat y otras variedades antiguas , Coordinador o Responsable

02/1985 - Actual

Líneas de Investigación , Levaduras Nativas

Selección y Desarrollo de levaduras nativas de aplicación industrial , Coordinador o Responsable

02/1988 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Laboratorio de Investigacion y Desarrollo , Produccion

Desarrollo de viñedos y bodegas para la produccion de vinos de alta gama. Enologia y Viticultura

03/2010 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , V. F. Juan Carrau

Vino Blanco de alta gama por nuevos procesos de fermentacion en barrica , Coordinador o Responsable

01/1995 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Recuperación de clones de Vides antiguas de Uruguay. Caracterización, cultivos celulares y plantación de clones experimentales en Tannat, Miel y Nebbiolo , Coordinador o Responsable

01/1985 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Depto. de Investigación y Desarrollo

Selección y desarrollo de levaduras nativas para vinificación , Coordinador o Responsable

10/2009 - 10/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , V F Juan Carrau SA , Laboratorio Enologia

Levaduras No-Saccharomyces: Impacto en la elaboración de vinos de alta gama ACM_2009_952 , Coordinador o Responsable

01/2005 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Tannat: Patrimonio comercial y genético del Uruguay , Coordinador o Responsable

01/1987 - 12/1993

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Aislamiento y caracterización de levaduras , Integrante del Equipo

01/1989 - 12/1992

Proyectos de Investigación y Desarrollo

Desarrollo de procesos de compostaje para el reciclado de desechos agroindustriales , Coordinador o Responsable

Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas , Uruguay

Vínculos con la institución

03/2006 - Actual, *Vínculo: Investigador Grado 4, (10 horas semanales)*

03/2005 - 02/2006, *Vínculo: Investigador Grado 3, (10 horas semanales)*

Actividades

01/2005 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Area Química

Orientador de tesis

Universidad Autónoma de Barcelona , España

Vínculos con la institución

12/2012 - 12/2013, *Vínculo: Prof Modulo Fermentaciones Angola, (40 horas semanales)*

Actividades

12/2012 - 12/2012

Docencia , Maestría

Modulo de Bebidas Fermentadas , Invitado

Lineas de investigación

Título: Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: En los viñedos, las levaduras y bacterias se encuentran principalmente sobre los granos de uva, e ingresan en la época de cosecha a la bodega como flora nativa dado que la vinificación es un proceso donde los mostos no deben esterilizarse. En esta gran diversidad de especies se encuentra *Saccharomyces cerevisiae*, la levadura típica de la fermentación alcohólica y la vinificación, pero en un bajísimo porcentaje. Es así que, una situación paradójica que ocurre en la enología es la gran biodiversidad de cepas de levaduras y bacterias nativas presentes en las uvas y en la bodega, mientras que a nivel industrial existe una muy limitada cantidad de cepas comerciales para su aplicación por el Enólogo. Esta baja diversidad de cepas comerciales es aun más pronunciada para la biotecnología de alimentos en general. En nuestros trabajos previos se muestra como en muchos casos las cepas comerciales no están bien adaptadas a las condiciones de los mostos regionales o industriales, principalmente por estar adaptadas a altos niveles de nitrógeno asimilable. En el caso de la vinificación esto finalmente obliga a que se adicione amonio para evitar la producción de aromas defectuosos. En este sentido, la biodiversidad asociada a las levaduras y bacterias de la uva y su caracterización ofrecen un área de trabajo no sólo con elevado impacto productivo, sino también académico. Se estima actualmente que solo se conoce aproximadamente un 1% de las cepas existentes de *Saccharomyces cerevisiae*, y aun un porcentaje mucho menor de otras especies de levaduras no-*Saccharomyces*. Para el caso del sector alimentario, estas cepas de levaduras tendrían hoy la ventaja adicional de no ser organismos genéticamente modificados. Los cuales aun no son aceptados por algunos consumidores y no están permitidos en algunos mercados como el europeo. En esta propuesta se plantea trabajar sobre el enorme potencial de las levaduras nativas presentes en los viñedos, utilizando métodos de selección racionales que por ejemplo permitan obtener cepas que no necesiten de la adición de nutrientes para tener una fermentación normal, y que además contribuyan con una mayor complejidad aromática. Se discute la importancia de comprender y aprovechar estos procesos en la microbiología de la fermentación. La amplia biodiversidad presente en nuestra colección de cepas nativas tiene un importante potencial en la producción de alimentos o compuestos con alto valor agregado. A partir de estas cepas nativas se han seleccionado microorganismos con impacto en la agricultura de mínima intervención, se han identificado cepas productoras de enzimas específicas y se plantea el desarrollo y la producción de alimentos funcionales con propiedades antioxidantes beneficiosos para la salud humana y animal.

Equipos: Eduardo Boido(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante); Edgardo Disegna(Integrante); Carina Gaggero(Integrante)

Palabras clave: biodiversidad levaduras

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Título: Composición y calidad de uva, Maduración e indicadores químicos de calidad

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Eduardo Boido(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

Título: Control Biológico en Vid (Dirección proyecto con Laboratorio Santa Elena)

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Equipos: Valentina Martín(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Título: Desarrollo de levaduras nativas para la vinificación

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Línea central desarrollada para obtener levaduras autóctonas mejor adaptadas a las condiciones industriales de fermentación y en especial para uvas Tannat.

Equipos: Karina Medina(Integrante); Carina Gaggero(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Título: Desarrollo de protocolos sensoriales para vinos en bodega

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología y Viticultura

Título: Genoma Tannat y levaduras asociadas para la vinificación.

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Se ha secuenciado en el marco de este proyecto el genoma Tannat, segundo genoma publicado de Vitis, y se ha secuenciado la levadura *Hanseniaspora vineae*, de aplicación para control biológico de hongos en fruta y la vinificación. Se está analizando el metaboloma de Tannat y de esta levadura con respecto a compuestos aromáticos y polifenoles, por GC MS y HPLC.

Equipos: Eduardo Boido(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante); Carina Gaggero(Integrante); Pablo Aguilar(Integrante); Cecilia Da Silva(Integrante)

Palabras clave: Genómica; transcriptoma; aroma y polifenoles

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / genoma y metabolómica

Título: Metabolismo de isoprenoides por levaduras

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Equipos: Carina Gaggero(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo

Título: Recuperación de plantas de Tannat y otras variedades antiguas

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Título: Selección y Desarrollo de levaduras nativas de aplicación industrial

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Título: sistemas de control de *Brettanomyces* y selección de Bacterias Lácticas

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Eduardo Boido(Integrante); Gabriel Pérez(Integrante)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

Proyectos

2015 - Actual

Título: Levaduras nativas innovadoras para producción de etanol a partir de Residuos lignocelulósicos., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Para Uruguay al no tener combustibles fósiles, los residuos lignocelulósicos serán un factor clave en el desarrollo de energías alternativas renovables. Existen residuos (bagazo de caña, sorgo azucarero, rastrojos de forestación, etc.), que podrían ser fermentables a etanol si se contara con tecnologías de hidrólisis y fermentación completa de los compuestos derivados de lignocelulosas. Las levaduras comerciales *Saccharomyces* no pueden fermentar muchos de estos compuestos, y las genéticamente modificadas para fermentar xilosa o arabinosa, aun no han pasado a etapas de aplicación industrial por la debilidad de provenir de cepas de laboratorio. Como ejemplo, las industrias que más avanzaron en Brasil en la elaboración de alcohol, lo lograron gracias al trabajo con levaduras nativas aisladas y mejoradas en el sustrato de caña de azúcar regional, aumentando la eficiencia del proceso hasta un 70%. Se estima que más del 99% de las levaduras nativas del total existente en la naturaleza no han sido exploradas o cultivadas. Estas están mejor adaptadas en general que las levaduras comerciales y

más aún que las genéticamente modificadas. Este proyecto presenta varias cepas seleccionadas en Uruguay con biodiversidad aislada a nivel de fruticultura y suelos. 30 géneros de levaduras, con unas 800 cepas, componen la colección de levaduras nativas más importante del país. Preliminarmente ya se comprobó capacidades en nuestra colección para fermentar algunos sustratos útiles para biocombustibles de hidrolizados de lignocelulosas, como pentosas o celobiosa, que no pueden ser fermentados por *Saccharomyces*. La utilización de cultivos mixtos o consorcios es parte de la estrategia presentada, un enfoque original buscando levaduras compatibles o cooperativas, optimizando los procesos. La combinación en fermentación de *Saccharomyces* industriales con cepas no-convencionales, permitiría optimizar estos procesos, donde el aprovechamiento de estos residuos podría duplicar el margen de renta, que normalmente es muy acotado en estas industrias.

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Pregrado), 1(Maestría/Magister),

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

1995 - Actual

Título: Recuperación de clones de Vides antiguas de Uruguay. Caracterización, cultivos celulares y plantación de clones experimentales en Tannat, Miel y Nebbiolo, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Otra institución nacional / Vinos Finos Juan Carrau / Apoyo financiero

1985 - Actual

Título: Selección y desarrollo de levaduras nativas para vinificación, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Selección y desarrollo de levaduras nativas de aplicación industrial desarrollado en el Depto. de Investigación y Desarrollo de Bodegas Castel Pujol en carácter de Director responsable. En 1992 este proyecto recibió el premio ICI denominado Las 100 empresas innovadoras de Ibero América en los 500 años del descubrimiento

Tipo: Investigación

Alumnos:

2015 - Actual

Título: Utilización de levaduras nativas no *Saccharomyces* para la elaboración de cerveza, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

2010 - Actual

Título: Vino Blanco de alta gama por nuevos procesos de fermentación en barrica, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Karina Medina(Integrante); Maria Eugenia Gomez(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / MIEM / Apoyo financiero

Palabras clave: vino blanco; *Hanseniaspora*

1989 - 1992

Título: Desarrollo de procesos de compostaje para el reciclado de desechos agroindustriales, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* se desarrolló en Biofer Ltda

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Institución del exterior / AID y CEE / Apoyo financiero

1987 - 1993

Título: Aislamiento y caracterización de levaduras, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* desarrollado en el marco de colaboración científica establecido entre Bodegas Castel Pujol y el Labor. de Microbiología de la Facultad de Ciencias

Tipo: Investigación

Alumnos:

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

1994 - 1996

Título: Selección y caracterización Genética de levaduras `Killer`. Importancia Ecológica en la fermentación a nivel industrial, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto financiado en el área de Biotecnología del CONICYT-BID, en carácter de asesor técnico de la investigación en el Depto de Biofísica (Medicina)

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

1997 - 1998

Título: Caracterización aromática varietal de uvas, e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Dellacassa, E.(Responsable)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

1998 - 1999

Título: Caracterización varietal del Tannat , e influencia de los procesos de vinificación en la modificación de la tipicidad de las mismas,

Tipo de participación: Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Sistema Nacional de Investigadores

Equipo: Dellacassa, E.(Integrante); González, G.(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Convenio INAVI-Fundaquim / Beca

1999 - 2000

Título: Caracterización de vinos producidos con distintos clones de la variedad Tannat. Influencia de los diferentes procesos de vinificación, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Karina Medina(Integrante); Eduardo Dellacassa(Responsable); Adriana Lloret(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

2001 - 2001

Título: Desarrollo y adaptación de herramientas analíticas tendientes a la evaluación de uvas y vinos Tannat aplicable a las diferentes etapas de su proceso productivo, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Doctorado)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

2000 - 2001

Título: Efectos de la tecnología vitícola y enológica sobre la composición aromática de la variedad Tannat para vinos de exportación, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Karina Medina(Integrante); Eduardo Dellacassa(Responsable); Adriana Lloret(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto de Investigaciones Agrícolas / Apoyo financiero

2002 - 2003

Título: Antocianos y betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Se participa en el estudio de extracción de antocianos de uvas Tannat

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Helena Morais(Integrante); Orlando Muñoz(Responsable); Gustavo Gonzalez(Integrante); Gloria Saavedra(Integrante)

Financiadores: Institución del exterior / CYTED (Proyecto IV.10), Subprograma IV / Apoyo financiero

2003 - 2004

Título: Application of rapid diagnostic methods for the spoilage yeasts *Dekkera* sp. And *Zygosaccharomyces* sp. in the wine industry: expansion to the Iberoamerican market and study of incidence in Uruguayan wines., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Presentado por la empresa portuguesa STAB Vida

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Institución del exterior / Proyecto IBEROEKA / Apoyo financiero

2002 - 2004

Título: El control biológico como alternativa al uso de fungicidas químicos. Su aplicación en el manejo de hongos fitopatógenos en cultivos frutales, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

2003 - 2005

Título: Del viñedo a la copa, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos: 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

Equipo: Karina Medina(Integrante); Laura Fariña(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante)

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

Programa de Desarrollo Tecnológico - MEC / Apoyo financiero

2002 - 2005

Título: Determinación y ajuste de las técnicas de manejo del viñedo tendiente a la producción de vinos Tannat para exportación, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Laura Fariña(Integrante); Eduardo Dellacassa(Responsable); Karina Median(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / Instituto de Investigaciones Agrícolas / Apoyo financiero

2002 - 2005

Título: Técnicas Vitivinícolas para el Tannat de exportación, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Otra institución nacional / Proyecto INIA-LIA / Apoyo financiero

2003 - 2006

Título: Optimización del manejo vitícola y enológico del Tempranillo (Rioja) y el Tannat (Uruguay) y caracterización de diferentes clones, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Colaboración con Bodega Rodas de Rioja y Universidad de Salamanca, España. Responsable por la Fac. de Química

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Institución del exterior / IBEROEKA / Apoyo financiero

2005 - 2007

Título: Aplicación de una enzima β-glucosidasa de levaduras nativas a nivel industrial por métodos de inmovilización, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Presentado por la Cátedra de Bioquímica de la Facultad de Química

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

2006 - 2007

Título: Levaduras nativas uruguayas para la producción de vinos finos Tannat: ensayos de microvinificación y tipificación molecular, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto presentado por IIBCE

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Gaggero, C.(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Programa de Desarrollo Tecnológico / Apoyo financiero

2007 - 2008

Título: Desarrollo y adaptación de tecnologías de producción, cosecha y elaboración , *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Desarrollo y adaptación de tecnologías de producción, cosecha y elaboración, que permitan en sistemas de producción de bajo impacto ambiental, levantar las principales limitantes de calidad y mejoren la competitividad de los vinos Tannat producidos en Uruguay

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Otra institución nacional / Proyecto INIA-FPTA / Apoyo financiero

2006 - 2008

Título: Estudio de las rutas biosintéticas de isoprenoides en *Saccharomyces cerevisiae*, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Proyecto de investigación fundamental

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Dellacassa, E.(Responsable)

Financiadores: Otra institución nacional / Programa de Desarrollo Tecnológico / Apoyo financiero

2007 - 2008

Título: Estudios en la identificación y control de *Brettanomyces* en bodegas, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Equipo: Boido, E.(Responsable)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

2005 - 2008

Título: Tannat: Patrimonio comercial y genético del Uruguay, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Investigación

Alumnos:

Financiadores: Otra institución nacional / Programa de Desarrollo Tecnológico / Apoyo financiero

2009 - 2010

Título: Actividad beta-glicosidasa en *Oenococcus oeni*. Evaluación de modificaciones en el perfil aromático y polifenólico de los vinos de la variedad Tannat para la selección de cepas., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Resumen en español: Se propone estudiar el efecto de la actividad beta-glicosidasa de *Oenococcus oeni* sobre los componentes responsables del potencial aromático y color de vinos tintos de la variedad *Vitis vinifera* cv. Tannat. El *O. oeni* es la principal especie de bacterias lácticas capaz de producir la fermentación maloláctica (FML) en la vinificación. La actividad beta-glicosidasa de las bacterias lácticas a comenzado a despertar interés como un factor importante para el aumento de la complejidad aromática del vino por la liberación de compuestos terpénicos, fenoles y norisoprenoides. Sin embargo, esta actividad enzimática puede ser también la causante de la pérdida de color en los vinos debido a la hidrólisis de los antocianos, responsables del color en los vinos tintos. Por lo tanto, la especificidad de esta actividad enzimática es importante para tener un incremento en la calidad aromática manteniendo otros parámetros de calidad. Se propone determinar la especificidad de la actividad beta-glicosidasa de *Oenococcus oeni* frente a los substratos que resultan importantes en la vinificación como lo son los glicósidos de los compuestos aromáticos y antocianos. Mediante el aislamiento de distintas cepas en vinificaciones industriales, se seleccionarán aquellas cuya actividad enzimática tenga la especificidad deseada. Los resultados contribuirán en la mejora de calidad de los vinos Tannat de nuestro país, facilitando la proyección del sector vitivinícola de nuestro país hacia el exterior a través de vinos elaborados con mayores características de tipicidad e identidad propia.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Eduardo Boido(Responsable)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo

2009 - 2012

Título: Levaduras No-*Saccharomyces*: Impacto en la elaboración de vinos de alta gama ACM_2009_952, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Este trabajo propone la aplicación de cepas no-*Saccharomyces* nativas de Uruguay, como pre-tratamiento de uvas finas a los inicios de la maceración con el objetivo de enriquecer en mayor complejidad aromática y sensorial el vino final. El interés está centrado en seleccionar dos cepas no-*Saccharomyces* que sean óptimas para la vinificación, con buen crecimiento en pie de cuba, adecuada utilización de azúcares del mosto, y enriquecimiento sensorial del vino desde el punto de vista del color, aroma, estructura y sabor. Se considerarán las mejores condiciones de vinificación de prueba en planta piloto determinando el momento óptimo de inoculación, condiciones de maceración pre y post-fermentativa, y su impacto en la complejidad sensorial y en la estabilidad de los vinos obtenidos. Para esto se aislarán levaduras no-*Saccharomyces* de uvas tintas y blancas de nuestros propios viñedos de las regiones de Las Violetas y Cerro Chapeu durante la vendimia 2010 y 2011. Para los ensayos piloto se utilizarán las dos cepas no-*Saccharomyces* en inóculos sucesivos con cepas *Saccharomyces* (levaduras nativas ya seleccionadas en nuestro laboratorio) para que esta última termine la fermentación. Se estudiará el efecto del pH, temperatura, oxígeno, anhídrido sulfuroso y etanol sobre el crecimiento de este tipo de levaduras. Al

mismo tiempo se evaluará la influencia de los cultivos mixtos de levaduras sobre la estabilidad final de los vinos luego del período de crianza en barrica y en botella. Desde el punto de vista aromático se abordará el tema de la influencia de estas levaduras sobre la liberación de tioles varietales, producción de esteroides e impacto sobre el contenido de alcoholes superiores y compuestos aromáticos azufrados. Esta sería la primer experiencia de este tipo a nivel de bodega en nuestro país. El objetivo de este proyecto es la obtención de vinos de excelencia con mayor complejidad sensorial, y con una gran estabilidad debida al aporte microbiológico de los cultivos mixtos de levaduras. Se espera que la interacción específica de las levaduras *Saccharomyces* con las no-*Saccharomyces* produzca una sinergia importante desde el punto de vista enológico que permita potenciar fundamentalmente la expresión de aromas de ambos tipos de levaduras, lo que impactará en el mercado como factor clave de la diferenciación de Uruguay en el mercado internacional.

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Medina K(Integrante); Elzaurdia(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Palabras clave: no *Saccharomyces*

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo

2011 - 2014

Título: Biodiversidad Microbiana de uvas y vinos, impacto en la Biotecnología de Alimentos., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* CSIC 656 GRUPOS 'Biodiversidad microbiana de la uva y su aplicación en la Biotecnología de Alimentos'. Paradójicamente existe una gran biodiversidad de cepas de levaduras y bacterias nativas presentes en las uvas y en la bodega, mientras que a nivel industrial existe una muy limitada cantidad de cepas comerciales para su aplicación por el Enólogo y menos aun para la biotecnología en general. En nuestros trabajos previos se muestra como en muchos casos las cepas comerciales no están bien adaptadas a las condiciones de los mostos regionales o industriales, principalmente por estar adaptadas a altos niveles de nitrógeno asimilable. En el caso de la vinificación esto finalmente obliga a que se adicione amonio para evitar la producción de aromas defectuosos. Se plantea aquí dar una visión sobre el gran potencial que existe en la flora nativa presente en los viñedos, y como con métodos de selección racionales se logra obtener cepas que no necesitan de la adición de nutrientes para tener una fermentación normal y además contribuyen con una mayor complejidad aromática. Actualmente algunos enólogos tratan de disminuir la manipulación excesiva y la adición de productos extraños al vino, y esta tendencia es lo que llamamos "Enología de Mínima Intervención". Se discute la importancia de comprender y aprovechar estos procesos en la microbiología del proceso para seleccionar de esta amplia biodiversidad cepas que tengan potencial en la producción de alimentos o compuestos de alto valor agregado como enzimas específicas, el desarrollo de microorganismos con impacto en la agricultura de mínima intervención y la producción de alimentos con alto valor nutritivo como los funcionales que tienen valor antioxidante o se relacionan con la salud humana y animal.

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Maestría/Magister), 1(Especialización), 1(Maestría/Magister prof.), 2(Doctorado)

Equipo: Eduardo Boido(Integrante); Eduardo Dellacassa(Integrante); Edgardo Disegna(Integrante); Carina Gaggero(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Palabras clave: Biodiversidad; Microbiología Enológica

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotransformación, Fermentación / Biodiversidad Microbiana

2013 - 2015

Título: Producción y aplicación de una cepa de levaduras nativa *Hanseniaspora vineae* para la vinificación de vinos Tannat para la exportación., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* La búsqueda de mayor biodiversidad en el proceso de la vinificación es uno de los puntos clave de este proyecto y que algunos enólogos intentan desarrollar para diferenciarse y dar más particularidades a sus vinos en un mercado cada vez más competitivo. El objetivo de este proyecto es producir a nivel piloto una cepa de levadura nativa aislada dentro de una selección de más de 500 cepas de uvas en Uruguay, *Hanseniaspora vineae* 02/5A. Se propone poner a punto la preparación de dos tipos de preparados, uno mediante centrifugación como levadura fresca y otro como levadura seca por secado spray. Se caracterizarán estos preparados en cuanto a costos, estabilidad, y calidad para su uso a nivel comercial mediante un protocolo de producción que permita su escalado a fase industrial. La caracterización genómica y transcriptómica de esta cepa permitirá compararla con otras levaduras comerciales y lograr una identificación completa para su registro en caso de que se aplique a escala comercial. La aplicación de estos preparados de *H. vineae* durante dos vendimias sucesivas a nivel de bodega permitirá evaluar vinos Tannat producidos con esta cepa que permitan validar su potencial aplicación en la vinificación de vinos tintos de alta gama. La caracterización química a nivel de aromas y polifenoles de los vinos obtenidos serán evaluadas con respecto a su análisis sensorial por un panel entrenado y un panel de enólogos. Estos resultados analíticos podrán ser comparados con las caracterizaciones ya realizadas por nuestro grupo en Tannats convencionales.

Tipo: Desarrollo

Alumnos: 1(Pregrado), 1(Maestría/Magister), 1(Doctorado)

Equipo: Eduardo Boido(Integrante); Francisco Carrau(Responsable); Karina Medina(Integrante); Maia Urruty(Integrante); Pablo Aguilar(Integrante)

Financiadores: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología fermentaciones

Francisco Carrau dirige la Sección Enología desde 1994 y se desempeña en diversas áreas de la Biotecnología, desde la composición química de la fruta al estudio de la fisiología microbiana del proceso de la fermentación. Tiene una actuación importante en enología científica con impacto crucial en el sector vitivinícola. Impulsa el mayor avance en conocimiento del Tannat con la publicación del genoma completo (tapa de Plant Cell, DaSilva et al. Dic.2013, el Journal de plantas con mayor impacto actualmente). Otro reciente hito es la secuencia del genoma de la primer levadura uruguaya que además fue aislada de uvas Tannat, Hanseniaspora vineae (Giorello et al, 2014, ASM). En 2015 culmina el proyecto Grupos CSIC de Biodiversidad de levaduras, con una publicación también tapa de la revista (Trends Biotechnology March 2015), con una revisión de las perspectivas futuras de los estudios de levaduras y aromas en alimentos fermentados, discutiendo los conocimientos obtenidos en estos últimos 5 años por el grupo. Esta producción científica en revistas de índice de impacto superior a 10, contribuyen a la apropiación por Uruguay del Tannat y de especies de levaduras innovadoras, dando mayor credibilidad al producto país. En el período 2005-2015 se lograron publicaciones en revistas arbitradas de prestigio en el área y la culminación de tesis de Doctorados que han marcado líneas de investigación que hoy siguen siendo claves en el grupo. En el 2005 estos resultados ameritaron el ascenso de Carrau a grado 4 en el PEDECIBA-Química por evaluación externa. En noviembre 2008 fue nombrado Profesor Agregado Grado 4 de la UdelaR por el llamado LLOA; y se concretó el curso curricular para la carrera de Ing. Alimentos y Químico: Enología y Biotecnología de la fermentación, curso también del postgrado de Maestría en Biotecnología (F. Ciencias). Además de las diversas pasantías y colaboraciones para trabajos de grado de Ing. Alimentos, Química, Bioquímica, Biología y Enología, en este último periodo 2012-2015 se ha culminado 3 postgrados en química y está dirigiendo 4 postgrados. Actualmente de una Sección Enología integrada por un cargo, el grupo ha crecido y tiene un equipo de trabajo de unos 15 integrantes, entre postgrados y tres cargos que se obtuvieron en los últimos cinco años. Fue reconocido como uno de los grupos I+D 2010 de la CSIC con un apoyo financiero para mejorar sus capacidades de investigación en colaboración con el IIBCE e INIA, hasta el 2015. La formación de Carrau con importante actuación en el ámbito industrial y su articulación con la academia colaboran con el desarrollo de proyectos de impacto a nivel productivo y actividades con INIA, IIBCE, Facultad de Medicina, Intituto Pasteur, grupos CREA viticultores, o empresas del sector agro (Laboratorio Santa Elena, Lage y Cia y Alur). Actualmente aplica conocimientos en otras dos áreas innovadoras: levaduras uruguayas para cervecerías y fermentación de pentosas de residuos lignocelulosicos para bioetanol (Alur). En diciembre 2015 es el primer Uruguayo nombrado editor asociado del AmericanJ.Enol.Vitic.USA. La DT que inicia (enero 2016), permitirá profundizar su incidencia en ciencia de la fermentación con impacto productivo.

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

LLEIXA, J; MARTIN; PORTILLO, C; CARRAU, F. ; BELTRAN G; A MAS

Comparison of the performances of Hanseniaspora vineae and Saccharomyces cerevisiae during winemaking. *Frontiers in Microbiology*, v.: 7 338, p.: 1 - 12, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora; wine fermentation

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 1664302X ; DOI: 10.3389/fmicb.2016.00338



SCOPUS



Completo

MARTIN; BOIDO, E.; GIORELLO, F; A MAS; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Effect of yeast assimilable nitrogen on the synthesis of phenolic aroma compounds by Hanseniaspora vineae strains.. *Yeast*, v.: 33, p.: 323 - 328, 2016

Palabras clave: Hanseniaspora; wine fermentation

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 0749503X



SCOPUS

Completo

MEDINA, K.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Non-Saccharomyces and Saccharomyces strains co-fermentation increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines.. *Yeast*, v.: 33, p.: 339 - 343, 2016

Palabras clave: wine fermentation; anthocyanin; Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 0749503X



SCOPUS

Completo

MARTIN; GIORELLO, F.; FARIÑA, L.; MINTEGUIAGA M; SALZMAN V; BOIDO, E.; AGUILAR; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; AMAS; CARRAU, F.

De novo Synthesis of Benzenoid Compounds by the yeast *Hanseniaspora vineae* Increases Flavor Diversity of Wines.. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 64 22, p.: 4574 - 4583, 2016

Palabras clave: yeast; Flavor phenotypes; Hanseniaspora

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* EEUU ; ISSN: 00218561 ; DOI: 10.1021/acs.jafc.5b05442

acs.org



SCOPUS



Completo

DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; PEREZ, G.; F DEBERNARDIS; CARRAU, F.

Pineapple (*Ananas comosus* L. Merr.) wine production in Angola: Characterisation of volatile aroma compounds and yeast native flora.. *International Journal of Food Microbiology*, v.: 241, p.: 161 - 167, 2016

Palabras clave: Fermentation; native yeasts; Flavor phenotypes

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01681605



SCOPUS

Completo

CARRAU, F. ; GAGGERO, C.; AGUILAR

Yeast diversity and the native vigor for flavor phenotypes. Trends in Biotechnology, v.: 33 3, p.: 148 - 154, 2015

Palabras clave: Flavor phenotypes

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología fermentaciones

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01677799

review of the Front cover of the journal.



SCOPUS

Completo

FARIÑA, L.; VILLAR, L; ARES G; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.

Volatile composition and aroma profile of Uruguayan Tannat wines. . *Food Research International*, v.: 69, p.: 244 - 255, 2015

Palabras clave: aroma compounds; Tannat wine

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09639969



SCOPUS

Completo

GONZALEZ; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BATISTA-VIERA, FRANCISCO ; BRENNAN B

Aroma enhancement in wines using co-immobilized *A.oryzae* glycosidases. *Food Chemistry*, v.: 143 15, p.: 185 - 191, 2014

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología del vino

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03088146



Completo

GIORELLO, F; BERNA L; GREIF, G; CAMESASCA, L; SALZMAN, V; MEDINA K; REBELLO, C; GAGGERO, C; AGUILAR, P; CARRAU, F.

Genome sequence of the native apiculate wine yeast *Hanseniaspora vineae* T02/19F. *Genome Announcements*, v.: 2(3), 2014

Palabras clave: yeast genome; Fermentation; *Hanseniaspora*

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genomics

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* ASM USA ; ISSN: 21698287 ; DOI: 10.1128/genomeA.00530-14

[2\(3\):e00530-14.](#)

primer genoma de una levadura Uruguaya secuenciado

Sistema Nacional de Investigadores 

Completo

BOIDO, E.; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; COZZOLINO

Characterization of glycosylated aroma compounds in Tannat grapes and their prediction by Near Infrared Spectroscopy. *Food Analytical Methods*, v.: 6, p.: 100 - 111, 2013

Palabras clave: near infrared spectroscopy; Tannat grape; glycosylated aroma compounds;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 19369751



Completo

C DA SILVA; ZAMPERINI, G; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; DELLACASSA; FERRARINI, A.; MINIO, A; CARRAU, F. ; DELLEDONNE

The High Polyphenol Content of Grapevine Cultivar Tannat Berries Is Conferred Primarily by Genes That Are Not Shared with the Reference Genome.. *Plant Cell*, v.: 25 12, p.: 4777 - 4788, 2013

Palabras clave: Tannat; Genome and polyphenol

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Genomics

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 10404651

authors: Da Silva C, Zamperin G, Ferrarini, A. Minio, A. Dal Molin, L Venturini, G Buson, P Tononi, C Avanzato, E Zago, E Boido, E Dellacassa, C Gaggero, M Pezzotti, F Carrau, M Delledonne Article cover of December issue *Plant Cell*



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

CONIBERTI A; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; DISEGNA, E.

Kaolin over sun-exposed fruit affects berry temperature, must composition and wine sensory attributes of Sauvignon blanc . *European Journal of Agronomy*, 2013

Palabras clave: Sauvignon blanc

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Viticultura

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 11610301

in press



Completo

MEDINA, K.; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Increased flavour diversity of Chardonnay wines by spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. Food Chemistry, v.: 141, p.: 2513 - 2521, 2013

Palabras clave: yeast; wine fermentation

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* UK ; *ISSN:* 03088146



Completo

PEREZ G; BOIDO E; FARIÑA L; DELLACASSA; CARRAU, F.

Primer relevamiento de levaduras *Dekkera/Bretanomyces* en viñas y bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. . Enología, v.: 14, 2013

Palabras clave: Brettanomyces; wine yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Medonza Argentina ; *ISSN:* 16683889



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

BOIDO E; BARQUET, M; GAGGERO, C; DELLACASSA; CARRAU, F.

Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos.. Enología, v.: 10, 2013

Palabras clave: wine yeast; polifenol

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia

Medio de divulgación: Internet ; *Lugar de publicación:* Medonza, Argentina ; *ISSN:* 16683889



Completo

BARQUET; MARTIN; MEDINA, K.; PEREZ, G.; CARRAU, F. ; GAGGERO, C.

Tandem repeat-tRNA (TRtRNA) PCR method for the molecular typing of non-*Saccharomyces* subspecies. Applied Microbiology and Biotechnology, v.: 93 2, p.: 807 - 814, 2012

Palabras clave: RNA yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / levaduras vino

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Springer ; *ISSN:* 01757598



Completo

FARIÑA, L.; MEDINA, K.; URRUTY; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Redox effect on aroma compound accumulation in wine during fermentation by *Saccharomyces cerevisiae*. Food Chemistry, 2012

Palabras clave: redox; Fermentation; wine aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 03088146

accepted February 2012



Completo

MEDINA, K.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Growth of non-Saccharomyces yeasts affects nutrient availability for Saccharomyces cerevisiae during wine fermentation. International Journal of Food Microbiology, v.: 157, p.: 245 - 250, 2012

Palabras clave: non Saccharomyces; Fermentation; wine yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01681605



Completo

CONIBERTI A; V FERRARI; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; DISEGNA, E.

Role of Canopy Management to Control High pH Levels in Tannat Grapes and Wines . American Journal of Enology and Viticulture, v.: 63 4, 2012

Palabras clave: Vitis; Tannat; canopy management

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Viticultura

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* California USA ; ISSN: 00029254

in press



Completo

PEREZ, G.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; BARQUET; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

A quick screening method to identify Beta-glucosidase activity in native wine yeast strains. Application of Esculin Glycerol Agar (EGA) medium. World Journal of Microbiology & Biotechnology, v.: 27, p.: 47 - 55, 2011

Palabras clave: wine yeasts; glucosidase

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Springer ; ISSN: 09593993



Completo

GONZALEZ; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BATISTA ; BRENA B

A novel extracellular Beta-glucosidase from Issatchenkia terricola: Isolation, immobilization and application for aroma enhancement of white Muscat wine.. Process Biochemistry, v.: 46 (1), p.: 385 - 389, 2011

Palabras clave: Glucosidase Issatchenkia; wine yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enzimología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00329592

Completo

BOIDO, E.; GARCIA MARINO, M; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. ; RIVAS; ESCRIBANO BAILON, M

Characterization and evolution of grape polyphenol profiles of Vitis vinifera L. cv. Tannat during ripening and vinification. Australian Journal Of Grape And Wine Research, v.: 17, p.: 383 - 393, 2011

Palabras clave: Tannat; polyphenols; grape ripening; wine

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Australia ; ISSN: 13227130



Completo

CONIBERTI A; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; DISEGNA, E.

Rapport surface foliare/poids de récolte élevé pour des raisins et des vins Tannat de haute qualité en Uruguay.. Progrès Agricole et Viticole, v.: 128 2, p.: 26 - 31, 2011

Palabras clave: Tannat; grape composition; leaf management

Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Horticultura, Viticultura / Enología

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Francia ; ISSN: 03698173

Completo

PUYARES, V; ARES G; CARRAU, F.

Studying the influence of bottle shape and colour on consumer expectations and willingness to purchase Tannat wine. Food quality and preference, v.: 21 7, p.: 684 - 691, 2010

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis Sensorial

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 09503293



SCOPUS

Completo

FARIÑA, L.; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.

Carotenoid profile evolution in Vitis vinifera cv Tannat grapes during ripening. American Journal of Enology and Viticulture, v.: 61 , p.: 451 - 456, 2010

Palabras clave: grape chemistry

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Quimica Aroma

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 00029254



SCOPUS

Completo

Sistema Nacional de Investigadores

CARRAU, F. ; MEDINA K; FARINA, L; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Effect of size of inoculum of Saccharomyces cerevisiae on fermentation aroma compounds and its relation with nitrogen content.. International Journal of Food Microbiology, v.: 143, p.: 81 - 85, 2010

Palabras clave: yeast aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 01681605



SCOPUS

Completo

BOIDO, E.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; VERSINI; DELLACASSA, E.

The Effect of Bacterial Strain and Aging on the Secondary Volatile Metabolites Produced during Malolactic Fermentation of Tannat Red Wine. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 57 14, p.: 6271 - 6278, 2009

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: ACS USA ; ISSN: 00218561



SCOPUS

Completo

JUBANY, S.; TOMASCO; PONCE DE LEON; MEDINA, K.; CARRAU, F. ; ARRAMBIDE; NAYA; GAGGERO, C.

Toward a global database for the molecular typing of Saccharomyces cerevisiae strains. . Fems Yeast Research, v.: 8, p.: 472 - 484, 2008

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: Alemania ; ISSN: 15671356 ; Idioma/Pais: Inglés/Alemania



SCOPUS

Completo

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Terpenoids in grapes and wines: origin and micrometabolism during the vinification process. . Natural Product Reports, v.: 3 4, p.: 577 - 592, 2008

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Vitis y Enologia

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 02650568 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

GONZALEZ; PEREZ, G.; CARRAU, F. ; CARRASCOSA, A.; GUISAN; BATISTA; BRENA, B.

One-step purification and characterization of an intracellular B-glucosidase from the yeast *Metschnikowia pulcherrima*. *Biotechnology Letters*, v.: 30 8, p.: 1469 - 1475, 2008

Palabras clave: Glucosidase yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Springer AI ; *ISSN:* 01415492 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



Completo

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; Paul Henshcke ; DELLACASSA, E.

Production of fermentation aroma compounds by *Saccharomyces cerevisiae* wine yeast: effects of yeast assimilable nitrogen on two model strains. *Fems Yeast Research*, v.: 8, p.: 1196 - 1208, 2008

Palabras clave: Aroma wine yeast

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Netherland ; *ISSN:* 15671356 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Alemania



Sistema Nacional de Investigadores

Completo

FARIÑA, L.; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.

Determination of volatile phenols in red wines by dispersive liquid-liquid microextraction (DLLME) and GC-MS. *Journal of Chromatography - A*, v.: 1157, p.: 46 - 50, 2007

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 00219673 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Alemania



Completo

BRACESCO, N.; SALVO, A.; S. Rocha; M. Dell; CARRAU, F. ; NUNES, H.

Exploración del efecto protector frente a radicales libres de los derivados de la uva (*Vitis vinifera* cv.Tannat) en *Saccharomyces cerevisiae*. . *Revista Argentina de Microbiología*, v.: 39, p.: 4 - 10, 2007

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 03257541 ; *Idioma/Pais:* Español/Argentina



Completo

MEDINA, K.; FARIÑA, L.; CAPRA, A.; PEREZ, G.; FERRERI, L.; CONIBERTI, A.; JUBANY, S.; BOIDO, E.; DISEGNA, E.; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; HENSCHKE, P.A.; CARRAU, F.

Impacto del uso de Levaduras nativas seleccionadas en la Enología de Mínima Intervención. *Enología*, v.: 1, p.: 45 - 48, 2007

Palabras clave: aroma vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Mendoza, Argentina ; *ISSN:* 16683889



Completo

BRACESCO, N.; SALVO; CARRAU, F. ; NUNES

Physicochemical modification of the excretion product of *Saccharomyces cerevisiae* killer strains results in fungicidal activity against *Candida albicans* and *Trichophyton mentagrophytes*. . *Fems Microbiology Letters*, v.: 256, p.: 132 - 136, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Holanda ; *ISSN:* 03781097 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Holanda



Completo

BOIDO, E.; ALCALDE-EON; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; RIVAS-GONZALO

The aging effect on the pigment composition and color of *Vitis vinifera* L. cv Tannat wines. contribution of the main pigment families to wine color.. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 54 18, p.: 6692 - 6704, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composicion Vino

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00218561 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

Cristina Alcalde-Eon; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; RIVAS

Different formation of anthocyanin-derived pigments in Tannat, Caladoc, Marselan, Marzemino and Cheveñasco monovarietal wines produced in Uruguay. *American Society for Enology and Viticulture*, v.: 57 4, p.: 449 - 459, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00029254 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

RABOSTO, X.; Marcos Carrau; PAZ A.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Grapes and vineyard soils as sources of microorganisms for biological control of *Botrytis cinerea*.. *American Society for Enology and Viticulture*, v.: 53 3, p.: 332 - 338, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Vitis

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; *ISSN:* 00029254 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



SCOPUS

Completo

BOIDO, E.; FARIÑA, L.; CAPRA, A.; MEDINA, K.; CONIBERTI, A.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E; CARRAU, F.

¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega?. *Enología*, v.: 3, p.: 33 - 34, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 16683889

latindex

Completo

FARIÑA, L; DELLACASSA, E; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; VERSINI, G.

Compuestos terpénicos como posibles precursores del 1,8-cineol en uvas tintas y vinos. *Enología*, v.: 2, p.: 55 - 58, 2006

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 16683889

latindex

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; GAGGERO, K.; DELLACASSA, E.; VERSINI, G.; HENSCHKE, P.

De novo synthesis of monoterpenes by Saccharomyces cerevisiae wine yeast. Fems Microbiology Letters, v.: 243 1, p.: 107 - 115, 2005

Palabras clave: Nitrogen Metabolism, yeast, monoterpenes

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Holanda ; *ISSN:* 03781097 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Holanda



SCOPUS

Completo

FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Terpene compounds as possible precursors of 1,8-cineole in red grapes and wines. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 53 5, p.: 1633 - 1636, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo terpenos

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218561 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

MEDINA, K.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Yeast interactions with anthocyanins during red wine fermentation. American Society for Enology and Viticulture, v.: 56 2, p.: 104 - 109, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: USA ; ISSN: 00029254 ; Idioma/Pais: Inglés/Estados Unidos



Completo

CARRAU, F.

Levaduras nativas para Enología de baja intervencion. Biodiversidad, Seleccion y Caracterizacion.. Agrociencia (Uruguay), v.: 9, p.: 387 - 399, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; Lugar de publicación: Uruguay ; ISSN: 15100839 ; Idioma/Pais: Español/Uruguay



Completo

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; GAGGERO, C.; DELLACASSA, E.; VERSINI, G.; HENSCHKE, P.A.

Nuevo origen de la síntesis de monoterpenos por levaduras vínica de Saccharomyces cerevisiae. Enología, v.: 11, p.: 54 - 59, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

ISSN: 16683889



Completo

MEDINA, K.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Interacciones de las levaduras con las antocianinas durante la fermentación del vino tinto. Enología, v.: 10, p.: 42 - 46, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889

Sistema  Nacional de Investigadores

Completo

BOIDO, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Composición aromática de Vitis vinifera cv. Tannat: típico vino tinto de Uruguay. Enología, v.: 9 , p.: 30 - 34, 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 16683889



Completo

GONZÁLEZ TECHERA, A.; JUBANY, S.; PONCE DE LEÓN, I.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; HINRICHSEN, P.; CARRAU, F. ; GAGGERO, K.

Molecular diversity within clones of *Vitis vinifera* cv. Tannat. *Vitis*, v.: 43 4, p.: 179 - 185, 2004

Palabras clave: Tannat, Vitis

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Vitis

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00427500 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Alemania



Completo

LLORET, A.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; VERSINI, G.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 51 18, p.: 5408 - 5413, 2003

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Vitis y Vinos

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218561 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



Completo

Sistema Nacional de Investigadores

GAMBARO, A.; VARELA, P.; GIMENEZ, A.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; CARRAU, F.

Aroma characterization of commercial red wines of Uruguay. *Journal of Sensory Studies*, v.: 18 5, p.: 353 - 366, 2003

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Analisis Sensorial

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* USA ; ISSN: 08878250 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



Completo

LLORET, A.; LORENZO, D.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. ; VERSINI, G.

Aroma variation in Tannat wines: effect of malolactic fermentation on ethyl lactate level and its enantiomeric distribution. *Italian Journal of Food Science*, v.: 14 2, p.: 175 - 180, 2002

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Vino

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Italia ; ISSN: 11201770 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Italia



Completo

LLORET, A.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Effect of b-glycosidase activity of *Oenococcus oeni* on the glycosylated flavor precursors of Tannat wine during malolactic fermentation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, v.: 50 8, p.: 2344 - 2349, 2002

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Aromas Vino

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00218561 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos



Completo

GAMBARO, A.; ZLOTEJABLKO, A.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; LLORET, A.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Effect of malolactic fermentation on the descriptive analysis of Tannat wine aroma. *Australian Journal Of Grape And Wine Research*, v.: 7 1, p.: 27 - 32, 2001

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Analisis Sensorial

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Australia ; ISSN: 13227130 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Australia



Completo

JUBANY, S.; GONZALEZ TECHERA, A.; GAGGERO, C.; CARRAU, F.

Differentiation of industrial wine yeast strains using microsatellite markers. *Letters in Applied Microbiology*, v.: 33, p.: 71 - 75, 2001

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* UK ; *ISSN:* 02668254 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Inglaterra



SCOPUS

Completo

DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; MOYNA, P.; CARRAU, F.

An improved method of monitoring malolactic fermentation in wines by TLC-densitometry. *Journal Of Planar Chromatography, Modern T L C*, v.: 12 4, p.: 269 - 271, 1999

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Analisis quimicos

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 09334173 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Hungría



SCOPUS

Completo

VERSINI, G.; GRANDO, M. S.; STEFANNINI, M.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Chemical ampelometric and molecular methods applied for the identification of the Uruguayan Moscatel Miel variety as the italian Moscato Giallo.. *Quaderni della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia (Torino)*, p.: 99 - 111, 1999

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Composicion Vino y uva

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Italia ; *ISSN:* 03935116 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Italia

Completo

CARRAU, F.

The Emergence of a new Uruguayan Wine Industry . *Journal Of Wine Research*, v.: 8, p.: 179 - 185, 1997

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 09571264 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Gran Bretaña

[Completo](#)

[CARRAU, F. ; MEDINA, K.; CARRAU, F.; GIOIA, O.; BRACESCO, N.](#)

[Nitrogen availability of grape juice limits killer yeasts growth and fermentation activity during mixed culture fermentations with sensitive yeast. *Applied and Environmental Microbiology*, v.: 63, p.: 2821 - 2825, 1997](#)

Areas del conocimiento: [Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras](#)

Medio de divulgación: [Papel](#) ; *ISSN:* 00992240 ; *Idioma/Pais:* [Inglés/Estados Unidos](#)



SCOPUS

Completo

NEIROTTI, E.; CARRAU, F. ; PEREZ, G.; GIOIA, O.

Native killer yeasts isolated from vineyards and wineries ecosystems. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, v.: 38 3, p.: 961 - 968, 1995

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *Lugar de publicación:* Brasil ; *ISSN:* 03650979 ; *Idioma/Pais:* Inglés/Brasil



Completo

CARRAU, F. ; GIOIA, O.; NEIROTTI, E.

Stuck wine fermentations. Effect of killer /sensitive yeast interactions. *Journal Of Fermentation And Bioengineering*, v.: 76, p.: 67 - 69, 1993

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; *ISSN:* 0922338X ; *Idioma/Pais:* Inglés/Japón



SCOPUS

Completo

CARRAU, F. ; NEIROTTI, E.; GAGGERO, C.; LUCIO DE AZEVEDO, J.

Separation and biodegradation of rice hulls and sugarcane bagasse alkali lignins. Brazilian Archives of Biology and Technology, v.: 30 - 4, p.: 577 - 584, 1987

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03650979 ; Idioma/Pais: Inglés/Brasil



Resumen

CARRAU, F.

Yeast metabolic engineering or biodiversity: Understanding flavor phenotypes in traditional fermented beverages. Journal of Biotechnology & Biomaterials, v.: 3 - 3, p.: 32 - 32, 2013

Palabras clave: yeast; aroma compound; Fermentation

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentación Biotecnología

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 2155952X

No Arbitrados

Completo

FARIÑA, L; CARRAU, F. ; BOIDO, E; DISEGNA, E; MENDEZ, M; MEDINA, K; RABOSTO, X; LLORET, A; LORENZO, D; DELLACASSA, E

Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino. Ingeniería y Ciencia Química, 2003

Palabras clave: Tannat wine aroma

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 02508303

Artículos aceptados

Libros

[Libro publicado](#) , [Texto integral](#)

CARRAU, F.

Caracterización de levaduras en relación a su habilidad para utilizar el nitrógeno. Estudios de compuestos aromáticos en vinos. 2003.

Nro. de páginas: 323,

Editorial: UDELAR, Tesis de Doctorado , Montevideo

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y aromas

Medio de divulgación: [Papel](#);

Capítulos de Libro

Capítulo de libro publicado

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Yeast diversity and flavor compounds , 2016

Libro: Fungal Metabolites. v.: 1, p.: 1 - 33,

Organizadores: KG Ramawat and JM Merillon Eds

Editorial: Springer Verlag

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas y fermentación

Medio de divulgación: Papel; En prensa: Si

Capítulo de libro publicado

CARRAU, F. ; AGUILAR

Genetics of Microorganisms-Yeast , 2016

Libro: Food Science Reference Module.. v.: 1, p.: 1 - 25,

Organizadores: Carl Batt Section Editor for Food Microbiology and Safety

Editorial: Elsevier Food Science

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / genética de levaduras

Medio de divulgación: Internet; En prensa: Si

Capítulo de libro publicado

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; GAGGERO, C.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E.

Vitis vinifera Tannat, chemical characterization and functional properties. Ten years of research , 2011

Libro: Multidisciplinary approaches on Food Science and Nutrition for the XXI Century. v.: 4, p.: 53 - 71,

Organizadores: Editor R. Filip

Editorial: Transworld Research Network , Kerala, India

Palabras clave: Tannat Chemistry; wine aroma

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 9788178955049; En prensa: Si

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Capítulo de libro publicado

GONZÁLEZ NEVES, G.; BOIDO, E.; MORAIS, H.; CARRAU, F. ; BAUTISTA, S.; BARREIRO, L.

Metodologías Analíticas de Colorantes naturales de aplicación industrial , 2003

Libro: Antocianos y Betalainas: Colorantes naturales de aplicación industrial. p.: 71 - 94, Uruguay

Organizadores: Muñoz, O.

Editorial: CYTED , Santiago de Chile

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Compuestos aromáticos

Medio de divulgación: Papel; ISSN/ISBN: 956299032X; Idioma/Pais: Español/Uruguay;

Financiación/Cooperación: Institución del exterior / Apoyo financiero

Documentos de Trabajo

Completo

CARRAU, F.

Producción de levaduras líquidas Saccharomyces y no Saccharomyces para la industria del vino y Control biológico de hongos de la fruta , 2013

Serie: 1 , 1

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Convenio y MTA con Lage y Cia

Completo

CARRAU, F.

Producción y desarrollo de cepas Saccharomyces de Uruguay para la elaboración de vinos en la región , Producción de levaduras secas , 2007

Serie: 1

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel

Convenio con empresa Argentina Biomas S.A.

Trabajos en eventos

Resumen

MOSER S; LARCHER R; BONINI A; ARRIETA Y; GODOY A; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; FARIÑA, L.; DELLACASSA, E.

Detección instrumental de defectos específicos para bebidas destiladas y mieles por Cromatografía de Gases-Olfatometría (GC-O) , 2016

Evento: Nacional , 4to Congreso de Química de Alimentos , Montevideo , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

F DEBERNARDIS; BOIDO, E.; PEREZ, G.; CARRAU, F.

Selection and characterization of native yeasts for complete fermentation of pentoses and cellobiose from lignocellulosic materials. , 2016

Evento: Internacional , Workshop on Insights and Strategies Towards a Bio-Based Economy , 21-24 Noviembre, Montevideo , 2016

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: biocombustibles; levaduras pentosas

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

<http://www.is2016.com/>

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

MARTIN; A MAS; CARRAU, F.

Syntheses of phenolic aroma compounds by Hanseniaspora vineae yeast strains contribute to increase flavor diversity of wines. , 2015

Evento: Internacional , Perugia, Italia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion

Medio de divulgación: Papel;

issy32

Resumen

MEDINA, K.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Co-fermentation with non-Saccharomyces and Saccharomyces strains increases acetaldehyde accumulation. Effect on anthocyanin derived pigments in Tannat red wines , 2015

Evento: Internacional , Perugia, Italia , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion

Medio de divulgación: Papel;

issy32

Resumen

CARRAU, F.

Sistema Nacional de Investigadores

Diversidad microbiana en la vinificación para incrementar la complejidad de aroma y sabor. , 2015

Evento: Internacional , XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Bento Goncalvez, RS Brasil , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fermentacion

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

F DEBERNARDIS; PEREZ, G.; CARRAU, F.

Estudio de la actividad killer en levaduras nativas no convencionales aisladas de uvas y mostos en el sur del Uruguay. 4-8 Noviembre 2015, 2015.

Evento: Internacional , XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Bento Goncalvez, RS Brasil, , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Resumen

LARROQUE, MN; MEDINA, K.; CARRAU, F.

Estudio de la vida útil de preparados frescos de levadura con cepas nativas no-Saccharomyces para su aplicación en bodega. , 2015

Evento: Internacional , XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 4-8 Noviembre, Bento Goncalvez , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Editorial: Karina Medina , Montevideo

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Internet;

Resumen

MARTIN; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; A MAS; CARRAU, F.

Diferencias en la producción de esteres entre *Hanseniaspora vineae* y levaduras convencionales explican el incremento de aromas frutales en vinos fermentados con esta especie. , 2015

Evento: Internacional , XV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 2015

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Editorial: Noviembre 2015,

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Microfilme;

Resumen

MEDINA, K.; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Synthesis of aroma compounds by non-conventional yeasts in a model low assimilable nitrogen fermentation medium. Sept. 6-8, 2015. , 2015

Evento: Internacional , Leuven, Belgium , 2015

Anales/Proceedings: Proceedings of the Belgian Brewing ConferenceArbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / aromas levaduras

Resumen

CAMESASCA, L; MINTEGUIAGA, M; FARIÑA L; SALZMAN, V; CARRAU, F. ; AGUILAR P; GAGGERO, C

COQ1 overexpression in *Saccharomyces cerevisiae* results in increased levels of isoprenoids , 2014

Evento: Internacional , Annual Meeting American Society for Microbiology 2014 , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: isoprenoides; *Saccharomyces*

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Molecular

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Apoyo financiero

Resumen

GIORELLO, F; MARTIN; CARRAU, F.

APPLICATION OF *Hanseniaspora vineae* STRAINS. SEARCHING FOR GENES TO explain increased flavor complexity in wines , 2014

Evento: Internacional , International Symposium specialized on Yeasts 31 , Vipava, Slovenia , 2014

Anales/Proceedings: Proceedings 31 ISSY October 2014Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Fisiología Fermentación

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

issy31.com

Resumen

CAMESASCA L; MANTEGUIAGA, M; FARIÑA, L.; SALZMAN V; CARRAU, F. ; AGUILAR; GAGGERO, C.

Modificación genética de *Saccharomyces cerevisiae* para lograr altos niveles de isoprenoides de interés como biocombustibles. Setiembre 2014. , 2014

Evento: Internacional , XV Jornadas Sociedad Uruguaya de Biociencias, , Piriapolis , 2014

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / levaduras

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

MEDINA, K.; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Non-*Saccharomyces* yeasts: interactions with anthocyanins during Tannat wine fermentation. , 2013

Evento: Internacional , 65 Annual Meeting of the ASEV , Monterey, California , 2013

Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting ASEVArbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología y Enología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

asev.org

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

CARRAU, F.

Yeast Metabolic engineering or biodiversity: understanding "flavor phenotypes" in traditional fermented beverages. , 2013

Evento: Internacional , Biotechnology 2013 , Raleigh, NC , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Editorial: Omics Group

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología de Bebidas Fermentadas

Medio de divulgación: Internet;

Financiación/Cooperación: Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Apoyo financiero

Resumen

BARQUET; CARRAU, F.

Yeast COQ1 gene acts as a geraniol /nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by *Saccharomyces cerevisiae* , 2013

Evento: Internacional , Enoforum 2013 , Arezzo, Italia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología de Bebidas Fermentadas

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

CAMESASCA L; V SALZMAN; MINTEGUIAGA, M; FARIÑA, L.; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; AGUILAR; GAGGERO, C.

Sobreproducción de isoprenoides biocombustibles en *Saccharomyces cerevisiae* , 2013

Evento: Internacional , IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras , Santiago de Chile, Setiembre , 2013

Palabras clave: Fermentacion

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Remuneración

Resumen

FARIÑA, L.; CARRAU, F.

Diseño de modelos para el estudio del metabolismo volátil por cromatografía gaseosa utilizando combinaciones de detectores genéricos y específicos. , 2013

Evento: Internacional , 1º Congreso Argentino de Cromatografía y Técnicas Afines, , Buenos Aires, Argentina , 2013

Anales/Proceedings: CACTA 2013, 23-26 de setiembre de 2013Arbitrado: SI

Palabras clave: aroma vino; levaduras

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel;

Autores: Fariña, L., Martínez, N., Bonini, A., Umpierrez, N., Minteguiaga, M., Bellucci, I., Medina, K., Carrau, F., Boido, E., Guarinoni, G., Martín, V., de Lima, V., Moyano, M., Dellacassa, E.

Resumen

CARRAU, F.

Estudio del uso de modelos lineales y no lineales para la calibración en la determinación de norisoprenoides por espectroscopía en infrarrojo cercano. , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Tarija Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: 20 al 22 de noviembre de 2013.Arbitrado: SI

Palabras clave: Analisis vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Boido, E., Fariña, L., Carrau, F., Disegna, E., Coniberti, A., Dellacassa, E.

Resumen

URRUTY M; CARRAU, F.

Caracterización de cepas nativas de *Saccharomyces cerevisiae* a través de su perfil volátil y análisis sensorial mediante consumidores , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. . , Tarija, Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: levadura; Aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología

Financiación/Cooperación: Facultad de Química - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Urruty, M., Fariña, L., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Gaggero, C., Carrau, F. .

Resumen

MEDINA K; CARRAU, F.

Levaduras no-*Saccharomyces*, producción de compuestos volátiles y efecto sobre precursores aromáticos de la variedad Tannat , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Tarija, Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: aroma vino; Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Medina, K., Moyano, M., Fariña, L., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F.

Resumen

VILLAR, V.; CARRAU, F.

Caracterización química y sensorial de vinos finos Tannat producidos en el Uruguay. , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Tarija, Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: vino Tannat; Aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Química

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Villar, V., Fariña, L., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Resumen

MEDINA K; CARRAU, F.

Aplicación de una metodología rápida para caracterizar el perfil aromático de vinos obtenidos con levaduras nativas no-Saccharomyces. , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Tarija, Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: levaduras; no-Saccharomyces

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Medina, K., Ares, G., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Resumen

DA SILVA, C; CARRAU, F.

Genome reconstruction of Vitis vinifera Tannat, the red wine variety with the highest polyphenol content and remarkable antioxidant properties. , 2013

Evento: Internacional , PAG XXI (Plant and Animal Genome). , San Diego , California , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat Genome; polyphenol

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero; Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca

Authors: Da Silva C, Boido E, Dellacassa E, Gaggero C, Disegna E, Zamperin G, Venturini, L, Minio A, Ferrarini A, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne, M.

Resumen

DA SILVA, C; CARRAU, F.

Genome Reconstruction and Functional Characterization Of Vitis vinifera cv. Tannat , 2013

Evento: Internacional , 2nd Plant Genomics Congress , Londres, Inglaterra , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat Genome; polyphenol

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca

Authors: Da Silva C, Boido E, Gaggero C, Zamperin G, Venturini L, Minio A, Ferrarini A, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne M.

Resumen

ZAMPERINI, G; CARRAU, F.

The highpolyphenol content of Vitis vinifera cv. Tannat berries is conferred mostly by the private and dispensable portion of the genome , 2013

Evento: Internacional , Annual Conference COST FA1106 QualityFruit , Chania, Greece , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Beca

Authors: Zamperin G, Da Silva C, Ferrarini A, Minio A, Dal Molin A, Venturini L, Buson G, Boido E, Dellacassa E, Gaggero C, Pezzotti M, Carrau F, Delledonne M. .

Resumen

ZAMPERIN, G; CARRAU, F.

The high polyphenol content of *Vitis vinifera* cv. Tannat berries is conferred mostly by the private and dispensable portion of the genome. , 2013

Evento: Internacional , 57Th Annual Congress of the Italian Society Agricultural genetics, , Foggia, Italy , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: Tannat Genome

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel;

Authors: Zamperin G., Da Silva C., Ferrarini A., Minio A., Dal Molin A., Venturini L., Buson G., Boido E., Dellacassa E., Gaggero C., Pezzotti M., Carrau F., Delledonne M.

Resumen

AMOROS M; MEDINA, K.; ARES G; GODOY A; CARRAU, F.

Selección y caracterización de levaduras autóctonas provenientes de viñedos uruguayos. , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, , Tarija, Bolivia , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen expandido

FARIÑA L; CARRAU, F.

Modelo de clasificación de levaduras para vinificación según su capacidad de formación de metabolitos secundarios en condiciones estandarizadas. , 2013

Evento: Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 2013

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: levadura Aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Microbiología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Autores: Fariña, L., Urruty, M., Boido, E., Dellacassa, E., Gaggero, C., Carrau, F.

Resumen

CARRAU, F.

Characterization of *Vitis vinifera* cv. Tannat: alternative variety for increasing polyphenol content of top red wines. , 2012

Evento: Internacional , Annual Meeting of the American Society of Enology and viticulture , Portland, OR , 2012

Anales/Proceedings: Proceeding Annual Meeting of ASEVArbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

asev.org

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

CARRAU, F.

Increased complexity and Chardonnay quality in spontaneous fermentation and co-fermentation with *Hanseniaspora vineae*. , 2012

Evento: Internacional , Annual Meeting of the ASEV , Portland, OR , 2012

Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting of ASEVArbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología y Enología

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

asev.org

Completo

MEDINA, K.; FARÑA L; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Effect of reductive and microaerobic conditions on fermentative wine aroma compounds produced by *Saccharomyces cerevisiae*. , 2011

Evento: Internacional , IXth International Symposium of Oenology, Oeno 2011 , Bordeaux , 2011

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: redox; wine yeast; aroma compounds

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

<http://oeno2011.monooti.net>

en prensa para su publicacion y presentado Junio 2011

Resumen

BARQUET; FARIÑA, L.; BOIDO, E.; AGUILAR; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. ; GAGGERO, C.

Impacto de la Ingeniería metabólica sobre la producción de vinos de exportación , 2011

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Santiago Chile , 2011

Anales/Proceedings: Anales del XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

Palabras clave: wine aroma; metabolismo levadura

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

MEDINA, K.; BARQUET; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; GAGGERO, C.; CARRAU, F.

Levaduras del género *Hanseniaspora*: Impacto sobre el contenido polifenólico de los vinos tintos , 2011

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Santiago, Chile , 2011

Anales/Proceedings: Anales del XIII Congreso de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

Palabras clave: no *Saccharomyces*

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

URRUTY; MEDINA, K.; CARRAU, F.

Relevamiento de la presencia de levaduras *Zygosaccharomyces* en bodegas de Uruguay , 2011

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Santiago, Chile , 2011

Anales/Proceedings: Anales XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y EnologíaArbitrado: SI

Palabras clave: Microbiología; levadura vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

MARTIN; MEDINA, K.; CARRAU, F.

Selección de Levaduras Nativas como herramienta de control biológico frente a *Botrytis cinerea* , 2011

Evento: Internacional , XXV Reunion Latinoamericana de Rizobiología , Piriapolis, Uruguay , 2011

Anales/Proceedings: Libro de Resúmenes XXV Reunion Latinoamericana de Rizobiología , 19 , 19

Palabras clave: Control biológico; levaduras vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

PEREZ, G.; BOIDO, E.; CARRAU, F.

Determinación de la actividad beta-glicosidasa en bacterias lácticas mediante el uso de la técnica del agar esculina , 2010

Evento: Internacional , XX Congreso Latinoamericano de Microbiología , Montevideo

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Palabras clave: bacterias lacticas, glucosidasa

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Bacterias lacticas

Medio de divulgación: Papel;

aceptado el resumen para presentar

Resumen

CANOURA, C; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; FARIÑA, L.

Aromatic Characterization of nontraditional *Vitis* viníferas cultivated in Uruguay and the evaluation of their aptitude to produce quality wines. , 2010

Evento: Internacional , VIII Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages , San Carlos, SP, Brazil , 2010

Anales/Proceedings: Proceedings of VIII Brazilian Meeting Chemistry Food and Bev.Arbitrado: SI

Palabras clave: grape chemistry; wine

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / wine chemistry

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

DELLACASSA; CARRAU, F. ; GARCIA MARINO; RIVAS GONZALO; ESCRIBANO BAILON, MT; BOIDO, E.

Antioxidant potential of red wines. Flavan-3-ols evolution in Tannat grapes by HPLC-DAD/MS. , 2010

Evento: Internacional , XIII Simposio Latinoamericano de Farmacobotanica , Cordoba, Argentina , 2010

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Editorial: Universidad Nacional de Cordoba

Palabras clave: Wine antioxidants

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F. ; COZZOLINO

Prediction of the potential aroma in Tannat grapes by near-infrared spectroscopy , 2009

Evento: Internacional , In Vino Analytica Scientia 2009 , Angers, Francia , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Resumen

CARRAU, F.

Avances en Microbiología de la fermentación para la Enología de Mínima Intervención , 2009

Evento: Internacional , COLMIC Microbiologia de Alimentos , Punta del Este , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Enología y Viticultura

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.

Changes in carotenoid contents in Tannat during ripening , 2009

Evento: Internacional , 8th PSE Meeting on Biospesticides & 2nd RSEQ-GEQPN Congress , La Palma , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / metabolismo

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

BARQUET; MARTIN; MEDINA, K.; PEREZ, G.; CARRAU, F. ; GAGGERO, C.

Nuevo método de PCR para discriminar cepas dentro de una misma especie de levaduras no-Saccharomyces , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latino Americano de Viticultura y Enología

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BOIDO, E.; CARRAU, F. ; COZZOLINO D; DELLACASSA, E.

Variabilidad del potencial aromático de la uva Tannat según año y región vitícola. Predicción rápida mediante NIR. , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

GONZALEZ; FARÑA L; CARRAU, F. ; BRENA B

Desarrollo y caracterización de un biocatalizador de β -glucosidasa de *Issatchenkia terricola*. Su aplicación en la liberación de aromas en vino Moscatel. , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

ELZAURDIA; MEDINA K; GIOIA O; CARRAU, F.

Aplicación de levaduras no-Saccharomyces en Chardonnay: Estudio del impacto sobre el potencial sensorial para vinos de alta gama , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , Montevideo , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

MARTIN; CARRAU, F.

Control biológico de *Botrytis cinerea*: Levaduras antagonicas como alternativa al uso de fungicidas químicos , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

MEDINA, K.; CARRAU, F.

Estudio del impacto de la utilización de levaduras no-Saccharomyces sobre el color de los vinos tintos , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano Viticultura y Enología

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

URRUTY; PEREZ G; MEDINA K; CARRAU, F.

Estudio preliminar de la presencia de levaduras Zygosaccharomyces en vinos de Uruguay. , 2009

Evento: Internacional , Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

BOIDO E; CARRAU, F. ; RIVAS GONZALO J; DELLACASSA

Identificación y cuantificación de flavan-3-ol en semillas de uvas Tannat. , 2009

Evento: Internacional , XII Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. , Montevideo, Uruguay. , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

Medio de divulgación: CD-Rom;

Resumen

URRUTY M; MEDINA K; CARRAU, F.

Desarrollo y validación de un método para detección de Zygosaccharomyces en vinos, jugos y concentrados de uva , 2009

Evento: Internacional , X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COLMIC 2009 , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

PEREZ G; BOIDO E; MEDINA K; FARIÑA L; DELLACASSA; CARRAU, F.

Relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. , 2009

Evento: Internacional , X Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos. COLMIC 2009. , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

FARIÑA L; CARRAU, F. ; MEDINA K; FERREIRA V; ESCUDERO A; CAMPO E; CACHO J; BOIDO E; DELLACASSA

Análisis cuantitativo, sensorial y olfatométrico de vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat. , 2009

Evento: Internacional , XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). , Concordia, Argentina , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

PUYARES, V; ARES G; CARRAU, F.

Studying the influence of the colour and shape of bottles on consumer perception of wines using check all that apply methodology , 2009

Evento: Internacional , 8th Pangborn Sensory Science Symposium , Florence, Italy , 2009

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Editorial: Elsevier

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Diseño industrial

Medio de divulgación: Papel;

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero; Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

www.pangborn2009.com

Resumen

FARIÑA, L.; BOIDO, E.; CARRAU, F. ; FERREIRA; ESCUDERO; DELLACASSA, E.

Analysis of the aroma intensities of volatile compounds from Vitis vinifera cv Tannat wines using gas chromatography-mass spectrometry and gas chromatography-olfactometry. , 2008

Evento: Internacional , COLACRO XII - Congresso Latino-Americano de Cromatografia e Técnicas Relacionadas , Floreanopolis, Brasil , 2008

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

UGLINAO; CARRAU, F. ; HENSCHKE, P.

Formation of monoterpene alcohols during wine alcoholic fermentation occurs through at least five different pathways , 2007

Evento: Internacional , Oeno 2007 , Bordeaux , 2007

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Francia;

Resumen

CARRAU, F.

El vino, slow food y la Salud , 2007

Evento: Nacional , 23º. Congreso Uruguayo de Cardiología, , Montevideo , 2007

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Vino y Salud

Medio de divulgación: Papel;

Completo

CARRAU, F.

Native yeasts for low input winemaking: searching for wine diversity and increased complexity , 2006

Evento: Internacional , International Wine Microbiology Symposium , Tenaya Lodge, California , 2006

Anales/Proceedings: Proceedings International Wine Microbiology Symposium , 33 , 39Arbitrado: SI

Editorial: California State University , Fresno

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos;

Financiación/Cooperación: Institución del exterior / Otra

Profesor Invitado por California State University

Resumen

HENSCHKE; BELLON; CARRAU, F. ; PRETORIUS

Advances in wine fermentation biotechnology , 2006

Evento: Internacional , 39th Annual AIFST Convention Adelaide , Adelaide , 2006

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Internet; *Idioma/Pais:* Inglés/Australia;

www.aifst.asn.au

Autores: Henschke, P.A., Bellon, J., Carrau, F.M., Eglinton, J.M., Howell, K., Seibert, T., Soden, A., Swiegers, J., Torrea, D., Ugliano, M., Varela, C., Vilanova, M., Fleet, G.H., Francis, I.L., Chambers, P.J., de Barros Lopes, M., Herderich, M. & Pretorius, I.S.

Resumen

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; DELLACASSA, E.

The role of *Saccharomyces cerevisiae* in the production of aromas in wines by monoterpene biosynthesis , 2005

Evento: Internacional , In Vino Analytica Scientia , Montpellier, Francia , 2005

Anales/Proceedings: Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Metabolismo

Medio de divulgación: Papel;

Autores: Carrau, F., Medina, K., Boido, E., Fariña, L., Gaggero, C., Moser, S., Versini, G., Henschke, P., Dellacassa, E.

Completo

ALCALDE-EON, C.; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; RIVAS-GONZALO, J.

Anthocyanin profiles of young red wines produced in Uruguay from different grape varieties. A comparative study , 2004

Evento: Internacional , XXII International Conference on Polyphenols , Helsinki , 2004

Anales/Proceedings: Polyphenols Communications 2004 , 109 , 110Arbitrado: SI

Editorial: Organic Chemistry Laboratory

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Finlandia;

Completo

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; CARRAU, F.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: The typical red wine from Uruguay , 2004

Evento: Internacional , Oenologie 2003 - 7e. Symposium International d'Oenologie , Bordeaux , 2003

Anales/Proceedings: 606 , 610Arbitrado: SI

Editorial: Tec&Doc

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Francia;

Completo

DISEGNA, E.; CARRAU, F.; BOIDO, E.; CARRAU, F.; FARIÑA, L.; MEDINA, K.; MENDEZ, M.; RODRIGUEZ, P.; DELLACASSA, E.

Efectos de la aplicación del regulador de crecimiento 3,5-dioxo-4-propionilciclohexancarboxilato de calcio (BAS 125) en la producción de uvas, composición del vino y aroma del cv. 'Tannat' , 2003

Evento: Internacional , XIII Jornadas Groupe d'Etude de Systemes de Conduite de la Vigne , Montevideo , 2003

Anales/Proceedings: Libro de Actas , 51 , 55

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; DISEGNA, E.; MEDINA, K.; LLORET, A.; LORENZO, D.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.

Caracterización quimiotaxonómica de la *Vitis vinifera* L. var. Tannat. Importancia de las fracciones aromáticas glicosidadas en la uva y el vino , 2003

Evento: Internacional , XIII Jornadas Groupe d'Etude de Systemes de Conduite de la Vigne , Montevideo , 2003

Anales/Proceedings: Libro de Actas , 49 , 50

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Resumen

CARRAU, F. ; DELLACASSA, E.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; GAMBARO, A.; DISEGNA, E.; GAGGERO, C.; FARIÑA, L.; RABOSTO, X.; GIUGLUCCI, A.

Tannat, wines of great structure and the challenge of expressing its aroma potential in the Uruguayan conditions, , 2003

Evento: Internacional , Virginia Vineyards Association Technical Conference , Charlottesville , 2003

Anales/Proceedings: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Editorial: Virginia Vineyards Association Technical Conference

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos;

Resumen

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; VERSINI, G.

Tannat, produces de typical red wine of Uruguay , 2001

Evento: Internacional , Annual Meeting of Viticulture and Enology, SASEV , San Diego , 2001

Anales/Proceedings: Proceedings Annual Meeting of Viticulture and Enology, SASEV , 49 , 49 Arbitrado: SI

Editorial: American Society for Enology and Viticulture , San Francisco, CA

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Estados Unidos;

Completo

CARRAU, F.

Tannat, la variedad emblemática del Uruguay , 2000

Evento: Internacional , Encuentro con el Malbec 2000 , Mendoza , 2000

Anales/Proceedings: Proceedings del Encuentro con el Malbec 2000

Editorial: INTA Estacion Experimental , Mendoza

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Español/Argentina;

Resumen

CARRAU, F. ; VERSINI, G.; DEPENTORI, D.; CAMIN, F.; LARCHER, R.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.

Improved control of the authenticity and geographic origin of grape products using stable multi-isotopic analyses , 2000

Evento: Internacional , 2d. International Viticulture & Enology Congress , Cape Town , 2000

Anales/Proceedings: Proceedings 2d. International Viticulture & Enology Congress L27, Cape Town, Sudafrica, Arbitrado: SI

Editorial: South African Society for Enology and Viticulture , Cape Town

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Sudáfrica;

Completo

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; VERSINI, G.

Modificaciones producidas por la fermentación maloláctica en la composición aromática de las fracciones libre y ligada para la variedad Tannat , 1999

Evento: Internacional , VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. La Viticultura del Hemisferio Sur , Mendoza , 1999

Anales/Proceedings: Proceed. VII Latin Congress Enol Vitic , 119 , 126Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Español/Uruguay;

Completo

CARRAU, F. ; HENSCHKE, P.; MEDINA, K.; GIOIA, O.; DELLACASSA, E.

Paradox: assimilable nitrogen addition can cause stuck wine fermentations with mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* , 1999

Evento: Internacional , VII Congreso Latino Americano de Enología y Viticultura , Mendoza , 1999

Anales/Proceedings: Proceeding VII Latin. Congress Enol. Vitic. Mendoza , 135 , 140Arbitrado: SI

Editorial: Asociacion de Enólogos de Argentina , Mendoza

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Argentina;

Completo

CARRAU, F. ; VERSINI, G.; CARLIN, S.; NICOLINI, G.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Updating of varietal aroma components in wines , 1999

Evento: Internacional , VII Congreso Latinoamericano de Enol. Vitic. , Mendoza , 1999

Anales/Proceedings: Proceeding VII Latin. Congress Enol. Vitic. Mendoza , 325 , 349Arbitrado: SI

Editorial: Asociacion de Enólogos de Argentina-INV , Mendoza

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel; *Idioma/Pais:* Inglés/Argentina;

Completo

CARRAU, F. ; GIOIA, O. ; NEIROTTI, E.

Importancia del fenómeno Killer en levaduras de uso industrial , 1988

Evento: Internacional , Mendoza, Argentina , 1988

Anales/Proceedings: Proceed. Jorn. Latin. Enol. Viticultura , 1 , 10Arbitrado: SI

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel;

Texto en periódicos

Revista

CARRAU, F.

El ADN del Tannat , Revista Galeria , v: , p: 146146 , 2015

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética

Medio de divulgación: Papel;

Periodicos

CARRAU, F. ; C DA SILVA

Hay 1873 genes que explican las cualidades especiales del Tannat , Busqueda , v: , p: 3838 , 2014

Palabras clave: Tannat Genes

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Uruguay;

Periodicos

CARRAU, F.

Wine is Science and Art as well: Tannat Genome , TopNews USA , v: , p: , 2013

Palabras clave: Tannat Genome

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Internet; *Lugar de publicación:* worldwide;

<http://topnews.us/content/256704-wine-art-well-science>

Carrau Interview for the Press release by United Nations University in other reporters web sites about the Tannat Genome work: Asian News International newswire (via Yahoo India) <http://in.news.yahoo.com/scientists-come-closer-sniffing-wine-aroma-secrets-064221988.html> eBiotrade (China, Chinese; Google translation attached) <http://www.ebiotrade.com/newsf/2013-9/201393120554846.htm>

Science 2.0 (USA, story 1 - syphilis test)

http://www.science20.com/news_articles/1_syphilis_test_make_diagnosis_readily_available_throughout_latin_america-119548 Science

2.0 (USA, story 2 - wine) http://www.science20.com/news_articles/search_genetic_secrets_wines_aroma-119532 RedOrbit (USA)

<http://www.redorbit.com/news/science/1112937242/grape-genome-sequenced-healthiest-wine-090213/> Indian Wine Academy (India)

http://www.indianwineacademy.com/item_3_567.aspx Science Daily (USA)

<http://www.sciencedaily.com/releases/2013/09/130902101846.htm>

Periodicos

MEDINA K; CARRAU, F.

Control de plagas en viñedos , Proyecto Conciencia 3 Ciencia Viva de popularizacion CTI , v: , p: , 2013

Palabras clave: hongos plaga; Control biológico

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Microbiología agrícola

Medio de divulgación: Otros; *Lugar de publicación:* MAM, Montevideo;

Presentación en Poster durante el programa de dos semanas, Autores: Medina, K., Amorós, M.E., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Periodicos

CARRAU, F.

La ciencia tras los secretos del vino Tannat , Cromo , v: , p: 13 , 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética

Medio de divulgación: Internet; *Lugar de publicación:* Montevideo;

www.cromo.com.uy

Periodicos

CARRAU, F.

Carrau Interview for the Press release by United Nations University in other reporters web sites about the Tannat Genome work , United Nations University , v: , p: , 2013

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética

Medio de divulgación: Internet;

<http://topnews.us/content/256704-wine-art-well-science>

Periodicos

CARRAU, F.

Grupo de investigadores reveló el Tannat Uruguayo , Busqueda , v: , p: 3333 , 2012

Palabras clave: Tannat; genética

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Genética

Medio de divulgación: Papel; *Lugar de publicación:* Uruguay;

Revista

CARRAU, F.

Vitis vinifera Tannat, el resultado de un trabajo de investigación multidisciplinario , Revista Digital Universitaria , v: 13 , p: 117 , 2012

Palabras clave: Tannat; composición uva

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Internet; *Lugar de publicación:* UNAM, Mexico; *ISSN/ISBN:* 1067-6079;

Autores: Dr. Francisco Carrau, MSc. Karina Medina, Lic. Gabriel Pérez, Dra. Carina Gaggero, Q.F. Marianne Barquet, Lic. Maia Urruty, MSc. Edgardo Disegna, MSc. Andrés Coniberti, MSc. Virginia Ferrari, Lic. Valentina Martín, Ing. Carolina Canoura, MSc. Mariela Medina, Dra. Laura Fariña, Dr. Eduardo Boido, Dr. Eduardo Dellacassa

Revista

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; FARIÑA, L; MEDINA, K.; CAPRA, A.; PÉREZ, G.; DISEGNA, E.; CONIBERTI, A.; DELLACASA, E.
La química puede explicar el color y el aroma de la uva y el vino , Revista de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay , v: 43 , p: 1619 , 2005

Palabras clave: color; aroma vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel;

Revista

FARIÑA, L; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DISEGNA, E.; MÉNDEZ, M.; MEDINA, K.; RABOSTO, A.; LLORET, A.; LORENZO, D.; DELLACASA, E.
Caracterización quimiotaaxonómica de la Vitis vinifera var. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino , Ing. Cienc. Quím. , v: 21 , p: 2024 , 2005

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel;

Revista

FARIÑA, L.; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; LORENZO, D.; CARRAU, F.; VERSINI, G.; DELLACASSA, E.
Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat , Vendimia , v: 35 , p: 3738 , 2004

Palabras clave: Tannat; Aroma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel;

Revista

CARRAU, F.; CARRAU, F. ; BOIDO, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; FARIÑA, L.; LORENZO, D.; DISEGNA, E.; DELLACASSA, E.
Importancia del aroma en el vino. Caracterización de la Vitis vinifera cv. Tannat , Carnes y Alimentos , v: 8 , p: 1216 , 2002

Palabras clave: Tannat ARoma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel;

Revista

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; CARRAU, F.; DELLACASSA, E.; LLORET, A.; MEDINA, K.; VERSINI, G.
Resultados preliminares del estudio del perfil aromático de vinos Tannat, y su modificación por la fermentación maloláctica , Panorama Vitivinícola , v: 7 , p: 4246 , 1998

Palabras clave: Tannat ARoma

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel;

Revista

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.; MOYNA, P.
Método rápido para el seguimiento de la fermentación maloláctica. FML test , Panorama Vitivinícola , v: 4 , p: 2628 , 1998

Palabras clave: Fermentacion

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enología

Medio de divulgación: Papel;

Producción técnica

Procesos

Proceso Productivo

CARRAU, F. ; J CARRAU; A LOPEZ; P RODRIGUEZ; Marcos Carrau; GIOIA, O.; D MAYO
Nueva Bodega en Brasil con conceptos de minima intervencion , Optimizacion de procesos vinicolas basados en nuevo Diseño , 2011

Aplicación: SI , Produccion de primer cosecha para vinos de alta gama en 2011

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y Vinhedos do Cerro da Trindade Ltda

Palabras clave: Enología Minima Intervencion; Diseño y Ambiente

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Enología

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Brasil

Desarrollo de nuevos diseños de bodega que optimizan procesos para escala de boutique de vinos.

Proceso Productivo

CARRAU, F. ; J CARRAU; GIOIA, O.; J ROSSIGNOLO; P RODRIGUEZ

Nueva bodega por sistemas de Enología mínima intervención , Optimización de procesos enológicos por diseño , 1997

Aplicación: SI , Bodega Construida y en funcionamiento desde 1998 en Rivera

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A.

Palabras clave: Enología Mínima Intervención; gravedad y energía

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Enología

Medio de divulgación: Película Video; *Ciudad:* /Uruguay

www.bodegascarrau.com

Primera bodega de Sudamérica con procesos optimizados hacia la conservación de energía y mejora de los controles de la vinificación. en armonía con el ambiente.

Productos

Piloto , Fármacos y similares

CARRAU, F. ; RABOSTO, X.; MEDINA, K.; URRUTY

Extracto Biocontrolador para hongos de plantas: Zymevit , Control biológico de plagas agrícolas , 2004

Aplicación: SI , para uso frutícola ya ensayado a nivel de campo 2008 y 2009

Institución financiadora: Laboratorio Santa Elena y Vinos Finos Juan Carrau

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Compuesto por mezclas microbianas nativas del Uruguay originarias de la uva. Bacterias y Levaduras. Nuevas fórmulas se siguen desarrollando hasta el presente.

Piloto , Fármacos y similares

BRACESCO N.; SALVO A.; CARRAU, F.

Complejo proteico antifúngico derivado de *Saccharomyces cerevisiae* y su aplicación , 2003

Aplicación: NO

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* /Uruguay

Piloto , Fármacos y similares

BRACESCO N.; SALVO A.; CARRAU, F. ; NUNES E.

Proteinaceous antimycotic complex derived from *Saccharomyces cerevisiae* and its application , 2002

Aplicación: NO

Institución financiadora: Pharma – Transfer Drug Discovery,UK

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Papel; *Ciudad:* /Uruguay

Piloto , Fármacos y similares

SALVO, A.; BRACESCO, N.; CARRAU, F. ; NUNES, H.

Antifungal activity against human pathogens of a toxin of *Saccharomyces cerevisiae* isolated from wine fermentations , Control biológico de hongos patógenos humanos , 1998

Aplicación: NO

Patente ó Registro

Patente de invención

25337 , Antifungal activity against human patho

Fechas: *Deposito:* 14/10/2007; *Examen:* 00/00/0000; *Concesión:* 00/00/0000

Patente nacional: NO

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo, OPI/Uruguay

Prototipo , Fármacos y similares

PEREZ, G.; BOIDO, E.; MEDINA, K.; DELLACASSA, E.; CARRAU, F.

Kit de diagnostico de Brettanomyces, AquiBrett , Patente solicitada en Uruguay , 2009

Aplicación: SI , Kit de aplicacion a nivel de Bodegas

Institución financiadora: CSIC UdelaR

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enologia

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Otra

CARRAU, F. ; GIOIA, O.; J CARRAU; M FINSTEIN

Biofertilizante Biofertil por fermentacion en sustrato solido de residuos agroindustriales , Compostaje de residuos solidos de destilerias y frigorificos, aplicacion como fertilizante rico en microorganismos beneficos para la agricultura , 1989

Aplicación: SI , Actualmente la empresa Biofer creada en 1989 es parte del grupo Ciudad Jardin y para uso en produccion y jardines.

Institución financiadora: Biofer Ltda y cooperacion con AID y Rutgers University

Palabras clave: Compost; microorganismos termofilos

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Compostaje

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Proyecto de intercambio con Rutgers University e implantacion de una plata productiva que sigue hoy en produccion

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Cultivar

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; GIOIA, O.; ELZAURDIA; GOMEZ; M ETCHAMENDI

Seleccioin de una Hanseniaspora vineae para la elaboracion de vinos blancos de alta gama , Screening de las mejores cepas no Saccharomyces nativas de Uruguay , 2010

Aplicación: SI , Elaboracion de vinos a nivel comercial con esta cepa 02/5A en el 2010 y 2011

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A., proyecto ANII y MIEM Biotecnologia

Palabras clave: levadura; no-Saccharomyces

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras fermentacion

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

El vino de la cosecha 2010 y 2011 ya se encuentra en el mercado con la variedad Petit Manseng

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Cultivar

CARRAU, F. ; PEREZ, G.; MEDINA, K.; GIOIA, O.

Levaduras Saccharomyces cerevisiae con actividad glucosidasa , Aplicacion a nivel industrial de una cepa de esta seleccion , 2010

Aplicación: SI , elaboracion de un vino blanco con esta levadura

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y UdelaR

Palabras clave: levadura; glucosidasa

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras fermentacion

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Elaboracion de un vino blanco con esta cepa en barricas

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Cultivar

CARRAU, F. ; MEDINA, K.; J CARRAU; J PEVERELLI

Plantas de Tannat antiguos libres de virus y de seleccion clonal , Se obtuvieron 4 clones hoy plantados en un viñedo madre en Rivera , 2000

Aplicación: SI , Se esta culminando su evaluacion a nivel de produccion piloto y ya se elaboraron vinos comerciales en 2007

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A. y Programa PDT

Palabras clave: Vitis; Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Conservación de la Biodiversidad / Propagacion vegetal

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restricta; *Ciudad:* /Uruguay

Primeros clones libres de virus Uruguayos de viejos Tannats de 100 años de edad

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Cultivar

CARRAU, F. ; H CAROL

Levaduras Uruguayas nativas *Saccharomyces cerevisiae* para la vinificación , Primeras levaduras nativas Uruguayas de esta especie aplicadas a nivel industrial , 1988

Aplicación: SI , Producción de vinos blancos cepa Ku1 y espumosos CP881 y CP882

Institución financiadora: Vinos Finos Juan Carrau S.A.

Palabras clave: levadura

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Disponibilidad: Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Estas selecciones fueron parte del Desarrollo del primer laboratorio de Microbiología Enológica del país 1985

Trabajos Técnicos

Asesoramiento

CARRAU, F.

Producción y desarrollo de cepas *Saccharomyces* de Uruguay para la elaboración de vinos en la región , Producción de levaduras secas de uso enológico , 2007

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología con Biomas S. A.

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Ciudad: /Uruguay

Convenio desde julio 2007 hasta la fecha

Asesoramiento

CARRAU, F.

Selección y desarrollo de levaduras no-*Saccharomyces* para la elaboración de vinos de alta gama , Primera producción de levaduras secas de la cepa *H. vineae* 02/5A , 2005

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología y la empresa Lallemand Inc. de Canadá

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Ciudad: /Uruguay

Convenio desde el 2005 a la fecha

Asesoramiento

CARRAU, F.

Selección y desarrollo de microorganismos antagonistas de hongos patógenos de plantas , Creación del producto Zimevit producto actualmente en registro en el MGAP , 2004

Institución financiadora: Convenio de la sección Enología con el Laboratorio Santa Elena

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Ciudad: /Uruguay

Convenio desde 2004 hasta la fecha

Asesoramiento

CARRAU, F.

Asesoramientos legales según la ley de Vinos , Responsable de los Asesoramientos legales , 1994

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Ciudad: /Uruguay

Asesoramiento

CARRAU, F.

Vida útil de levaduras frescas preparadas para la Industria del vino , 2014 , 30 , 24

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Convenio con Lage y Cia.

Consultoría

CARRAU, F.

Colaboración con el Instituto Vitivinícola Nacional de Bolivia en políticas y planificación del desarrollo de esta región para el mercado internacional , 1997

Institución financiadora: Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI),

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Ciudad: Región vitivinícola de Tarija en Bolivia /Uruguay

Consultoría

CARRAU, F.

Propuesta de Cambios para el Sector Vitivinícola Boliviano, ALADI , 1997 , 6

Institución financiadora: INAVI

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Las Piedras/Uruguay

Colaboración con el Instituto Vitivinícola Nacional de Bolivia en políticas y planificación del desarrollo de esta región para el mercado internacional

Otra

CARRAU, F.

Integrante del panel de clasificación de la IX Cata Nacional de Vinos , 2001 , 1

Institución financiadora: INAVI

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

Ciudad: Las Piedras/Uruguay

Otros

Cartas, mapas o similares

Fecha de la presentación: 07/01/2008

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Talleres de Degustación para Consumidores y Sommeliers , 2004

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente, *Duración:* 4 semanas

Escuela de Vitivinicultura , Las Piedras

Institución Promotora/Financiadora: Escuela de Vitivinicultura

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Curso de perfeccionamiento profesional en microbiología enológica , 2001

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente, *Duración:* 8 semanas

Escuela de Vitivinicultura , Las Piedras

Institución Promotora/Financiadora: Escuela de Vitivinicultura

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Iniciación a la Degustación de vinos , 1995

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente,

Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Club de vinos CAVA PRIVADA

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Profesor invitado dictando: Biotecnología del Vino , 1994

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente,

FAcultad de Ciencias , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Ciencias

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enología

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Clases teóricas en el marco de la Maestría en Viticultura, Enología y Gestión, temas: Fermentación Alcohólica y Levaduras. Biotecnología del Vino , 2002

Uruguay , Español

Tipo de participación: Docente, *Duración:* 2 semanas

Facultad de Agronomía , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía - Ecole Nationale Superieure Agronomique, Montpellier

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Cursos de corta duración dictados

Especialización

Avances en Enología , 2001

Bolivia , Español

Tipo de participación: Docente, *Duración:* 1 semanas

Institución Promotora/Financiadora: Universidad de San Simon, Cochabamba

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual Práctico de Microbiología Enológica , 2000

Uruguay , Español , Internet , <http://www.utu.edu.uy/Escuelas/departamentos/canelones/vitivinicultura/Laboratorio/index.htm>

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Dirección y creación de la pagina web de Enología , 2000

Uruguay , Español , <http://enologia.fq.edu.uy>

Difusión de actividades y del material de clases en formatos utilizables por los estudiantes. Publicaciones de material científico, protocolos y clases de Enología

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Cursos o Seminarios de Extensión para Bodegueros y consumidores , 1995

Uruguay , Español

Aportes didácticos para la enseñanza

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Apuntes para diversos cursos y talleres de degustación de vinos , 1992

Uruguay , Español

Apuntes para diversos cursos y talleres

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Sensorial

Edición o revisión

Sistema Nacional de Investigadores

Revista

Vino & Crianza , 1995

Uruguay , Español , Papel

Número de páginas: 24,

Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Revista bimensual de Bodegas Carrau

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Información adicional: Dirección de la Revista

Organización de eventos

Congreso

VII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología , 2001

Uruguay , Español

Duración: 1 semanas

IMM , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Otra producción técnica

Cooperación empresa-academia y límites para la innovación , 2014

Uruguay , Español , Internet

Sistema Nacional de Investigadores

Foro franco-uruguayo de Ciencia, Tecnología y Educación para un desarrollo sostenible

Torre de Antel , Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: MEC

Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Gestión de innovación

Información adicional: Conferencia invitado

Otra producción técnica

Genoma Tannat: secuenciado y transcriptómica , 2011

Uruguay , Español , Otros

Colaboración con Universidad de Verona

Institución Promotora/Financiadora: UdelaR

Palabras clave: genoma; Tannat

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

Información adicional: En Marcha desde junio 2011 y Presentación formal a realizarse en Noviembre 2011

Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2015

Institución financiadora: Studies on the verification of the possibilities of *Galactomyces geotrichum* mold to biotransform dairy by-product into natural flavor mixtures

Cantidad: Menos de 5

University of Life Sciences in Poznań, Poland.. National Science Center Poland

Grant proposal for the National Science Center Poland

Evaluación de Proyectos

2015

Institución financiadora: levaduras nativas argentinas para la industria de la fermentación.

Cantidad: Menos de 5

FONCYT Argentina

FONCYT Argentina. Convocatoria proyectos de investigación 2015. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de Argentina.

Evaluación de Proyectos

2013 / 2013

Institución financiadora: Ministry of Business, Innovation & Employment, Wellington, New Zealand

Cantidad: Menos de 5

Ministry of Business, Innovation & Employment, Wellington, New Zealand , Nueva Zelanda

New Zealand Ministry of BIE: The science investment round MBIE will invest up to \$53 million in innovative research through its 2013 science investment round. The science investment round covers the continuum of research from basic discovery through to application. The Government's objective is that science investment results in research programmes that provide economic, environmental, and social outcomes for the benefit of New Zealand. Evaluated proposal by Francisco Carrau: Application Number: 34191-BISI-UOA Research Fund: Smart Ideas Title: Fine tuning NZ wine flavour Brief abstract: Fermentative sulfur compounds (FSC) are pivotal species in defining, tuning and spoiling wine quality, but their biogenesis during yeast fermentation of wine is not yet clear. We will identify the pathway(s) of FSC formation in yeast using a combination of chemical and genetic approaches, including the use of isotopically labelled (¹³C and ³⁴S) standards, analysis of segregating progeny populations and candidate deletion mutants. To translate the results to the winery, fermentation of grape juices will be carried out using selected low-FSC-producing yeast strains, and these wines will be submitted to chemical and sensory analyses.

Evaluación de Proyectos

2012 / 2012

Institución financiadora: Conycit Chile

Cantidad: Menos de 5

Conycit Chile , Chile

Proyecto evaluado para Conycit Chile

Evaluación de Proyectos

2012 / 2013

Institución financiadora: CSIC UdelaR

Cantidad: De 5 a 20

CSIC UdelaR , Uruguay

Integrante de Comisión Evaluadora de I+D Tecnológico

Evaluación de Eventos

2009

Nombre: XI Congreso Lationamericano de Viticultura y Enología,

Uruguay

Uruguay/Español; Duración del evento1; Local:Radisson Hotel; Ciudad:Montevideo; Inst. promotora/financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay.

Evaluación de Eventos

2001

Nombre: VII Congreso Lationamericano de Viticultura y Enología. 2001,

Uruguay

CARRAU, F. M. Local:IMM; Ciudad:Montevideo; Inst. promotora/financiadora: Asociación de Enólogos del Uruguay.

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: American Journal of Enology and Viticulture,

Cantidad: De 5 a 20

Editor Asociado de AJEV 2015-2018. Primer Uruguayo en el comite editorial de este Journal.

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Trends in Biotechnology,

Cantidad: Menos de 5

Revista de indice de impacto mayor a 10

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Applied Environmental Microbiology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Biiotechnology Progress,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Molecules,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Journal of Basic Microbiology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2015

Nombre: Food Technology and Biotechnology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2014 / 2015

Nombre: Journal Institute of Brewing UK,

Cantidad: Menos de 5

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Publicaciones

2014 / 2015

Nombre: Microbial Cell Factories,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2013 / 2015

Nombre: British Journal of Applied Science Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2015

Nombre: Journal of Wine Research,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2011

Nombre: Canadian Journal of Microbiology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2015

Nombre: International Journal of Wine Research,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2015

Nombre: Journal of Fermentation Technology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2015

Nombre: World Journal of Microbiology and Biotechnology,

Cantidad: Menos de 5

Springer

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2015

Nombre: Applied Microbiology and Biotechnology,

Cantidad: Menos de 5

Reviewer

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2015

Nombre: International Journal of Food Science and Technology,

Cantidad: Menos de 5

reviewer

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2010

Nombre: American Chemical Society Books,

Cantidad: Menos de 5

reviewer

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Publicaciones

2010 / 2015

Nombre: Food Chemistry,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2015

Nombre: Process Biochemistry,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2009

Nombre: Letters in Applied Microbiology,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2015

Nombre: Australian Journal of Grape and Wine Research,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2009 / 2015

Nombre: Natural Products Communications,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2008 / 2008

Nombre: Journal of Applied Microbiology ,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: FEMS Microbiol. Letters,

Cantidad: Menos de 5

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: J.Agric. Food Chem,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2008

Nombre: E. J. Biotechnol,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: Am. J. Enol. Vitic.,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: Food Microbiol. ,

Cantidad: De 5 a 20

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: FEMS Yeast Research,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2015

Nombre: Int. J. Food Microbiol,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Publicaciones

2003 / 2008

Nombre: Agrociencia,

Cantidad: De 5 a 20

Evaluación de Premios

2013 / 2013

Nombre: Nomination for International SIVE Award Enoforum 2013 ,

Cantidad: Menos de 5

Sociedad Italiana de Viticultura Enología

From 60 proposal of research papers, 21 were nominated to compete in the Enoforum 2013. Our work: Barquet et al. Yeast COQ1 gene acts as a geraniol /nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by *Saccharomyces cerevisiae*, was the only South American proposal selected.

Evaluación de Premios

2010 / 2010

Nombre: Diploma a destacada labor académica en Química y Farmacia del Uruguay.,

Cantidad: Menos de 5

Asociacion de Química y Farmacia del Uruguay

Diploma recibido por el equipo Fariña, L; Boido , E. ; Carrau, F. y Dellacassa E. por sus trabajos en aromas del vino.

Evaluación de Premios

2007 / 2009

Nombre: Elsevier 5to paper mas citado del 2007 al 2009 ,

Cantidad: Menos de 5

Elsevier Publ

2010 Top cited 5 papers in Journal of Chromatography A 2007-2010 (Internacional) Journal of Chromat. A mas de 90 citaciones a Junio 2010. Farina et al. 2007.

Evaluación de Premios

1999 / 1999

Nombre: Primer Premio al mejor trabajo de Congreso,

Cantidad: Menos de 5

II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial

Trabajo: Gámbaro, A., Boido, E., Zlotejablko, A., Medina, K., Lloret, A., Dellacassa, E., Carrau, F. Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat. 25-27 Octubre. 1999 México DF.

Evaluación de Premios

1992 / 1992

Nombre: Las 100 Empresas más Innovadoras de Iberoamérica en los 500 años del Descubrimiento de América,

Cantidad: Menos de 5

Instituto de Cooperación Iberoamericana, España.

por los trabajos en: Aplicación de levaduras nativas para la vinificación en bodega. dirigidos por Francisco Carrau en Vinos finos Juan Carrau S.A. 7 empresas uruguayas fueron seleccionadas entre las 100 de iberoamerica y la única en vinos fue este reconocimiento.

Formación de RRHH

Tutorías concluidas

Posgrado

Tesis de doctorado

SELECCIÓN DE LEVADURAS NO SACCHAROMYCES PARA LA VINIFICACION DE VINOS TINTOS TANNAT , 2014

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Karina Medina

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentación

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

DIVERSIDAD MOLECULAR ENTRE CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE DE INTERES ENOLOGICO , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Sandra Jubany

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Palabras clave: levaduras Enología

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Levaduras

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Cotutor con Carina Gaggero

Tesis de maestría

BIOSÍNTESIS DE AROMAS MONOTERPENOIDES POR SACCHAROMYCES CEREVISIAE , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Marianne Barquet

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Genética Levaduras

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Tutor Académico

Tesis de maestría

Selección de levaduras para la vinificación de vinos tintos Tannat y efectos en la composición polifenólica de los mismos , 2006

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Karina Medina

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Magister en Química

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

Exploración del efecto protector frente a radicales libres de derivados de la uva (*Vitis vinifera* Tannat) y de la infusión de yerba mate (*Ilex paraguayensis*) en *Saccharomyces cerevisiae* , 2004

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Nelson Bracesco

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Efectos en la composición de vinos tintos de calidad producidos por bacterias lácticas en la vinificación , 2002

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Eduardo Boido

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Química

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Bacterias lacticas enologias

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis de maestría

Control biológico de *Botrytis* spp en vid y otros frutales , 2000

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Ximena Rabosto

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: TESIS EN SUSPENSO POR TRABAJO DE TESISISTA

Tesis de maestría

Selección de levaduras con alta actividad beta-glucosidasa y capacidad de modificar el índice glucosil-glucosa en vinos , 2000

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Gabriel Perez

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Palabras clave: Glucosidasas levaduras

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Vida útil de levaduras frescas preparadas para la Industria del vino , 2013

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: María Noel Larroque

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

Palabras clave: levaduras; viabilidad celular

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras y Fermentacion

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Docente adscriptor/Practicantado

Practica de Vendimia y Enologia , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Maxime Rodriguez

Institut National de la Recherche Agronomique , Francia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enologia

Pais/Idioma: Francia/Español

Información adicional: Cotutor Frances: M. Olle Didier

Docente adscriptor/Practicantado

Caracterização de ativos derivados da uva Tannat (Vitis vinifera), cultivadas no Uruguai, aplicados em emulsão dermatológica. (em andamento) , 2010

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Florencia Sainz

Palabras clave: Tannat

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Antioxidantes

Pais/Idioma: Brasil/Portugués

Información adicional: Acadêmica do 8º semestre do curso de Farmácia do Centro Universitário Franciscano - UNIFRA, Santa Maria, RS.

Previsão de término: Janeiro 2011

Docente adscriptor/Practicantado

Viticultura y Enologia pasantia Vendimia , 2010

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: AQUADRO DELPHINE

Universite de Bordeaux I , Francia

Palabras clave: viticultura Enologia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia

Pais/Idioma: Francia/Francés

Información adicional: Pasantia 25 Enero al 30 de Abril

Docente adscriptor/Practicantado

Viticultura y Enologia pasantia de vendimia , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Mirco Brugnara

Istituto Agrario San Michele all'Adige , Italia

Palabras clave: viticultura Enologia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia

Pais/Idioma: Italia/Italiano

Información adicional: Pasantia de Estudiante de Grado Enologia

Docente adscriptor/Practicantado

Viticultura y Enologia pasantia de Vendimia , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Oihana Reça

Palabras clave: Viticultura y Enologia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia

Pais/Idioma: Francia/Francés

Información adicional: Enologia de Cooperativa de Irouleguy, Sudoeste de Francia

Docente adscriptor/Practicantado

Viticultura y Enologia pasantia de vendimia , 2009

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Clemens Justin Ladenburger

Palabras clave: viticultura Enologia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enologia

Pais/Idioma: Alemania/Inglés

Información adicional: Estudios a la universidad en Geisenheim (viticultura y enología) (actualmente en el sexto semestre) Pasantia para la graduacion.

Docente adscriptor/Practicantado

Análisis de Vinos y controles de laboratorio , 2008

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Ana Carolina Da Silveira Ribeiro Aprato

Universidade Federal de Santa Maria , Brasil

Palabras clave: Analisis vinos

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Enología

Pais/Idioma: Brasil/Portugués

Información adicional: Estágio na empresa Comercial de Vinhos Finos Juan Carrau, no período de 21 de janeiro a 1 de fevereiro na sede de Rivera e na sede de Montevideo do dia 25 ao 29 de fevereiro. Atuando na rotina do laboratório de análises da empresa, e acompanhando as demais atividades da indústria. Para Carrera de Farmacia.

Docente adscriptor/Practicantado

Viticultura y Enología , 2003

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Diederik le Grange

University of Stellenbosch , Sudáfrica

Palabras clave: viticultura Enología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

Pais/Idioma: Sudáfrica/Inglés

Información adicional: Graduated in 2002: BSc. Agriculture (Viticulture and Oenology) – University of Stellenbosch.

Docente adscriptor/Practicantado

Pasantía Viticultura Enología de Vendimia , 2002

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Yvan TRAPET

Palabras clave: Enología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

Pais/Idioma: Francia/Francés

Información adicional: Estudiante de MBA University of Burgogne

Docente adscriptor/Practicantado

Enología y practica de Vendimia , 2001

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: MATIAS ANDRES AGUIRRE VALDIVIESO

Univ Catolica Del Maule , Chile

Palabras clave: viticultura Enología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

Pais/Idioma: Chile/Español

Información adicional: Estudiante del departamento de Viticultura y Enología

Tesis/Monografía de grado

Pasantía en Enología para fin de carrera , 1997

Nombre del orientado: Herve Galabert

Escuela Superior de Agronomía de Toulouse , Francia , Enología

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

[Otras](#)

Iniciación a la investigación

Selección y caracterización de cepas de levaduras autóctonas provenientes de la uva , 2012

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Maria Eugenia Amoros

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Palabras clave: levaduras; uvas

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentacion y Enologia

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Análisis de vinos , 1999

Nombre del orientado: Claudia Lugano

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Medio de divulgación: Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Levaduras nativas de uso enologico , 1994

Nombre del orientado: Karina Medina

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Pais/Idioma: Uruguay/Español

Otras tutorías/orientaciones

Pasantia Vendimia y Enologia , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Stephaie Pradenas

Universidad de Concepción , Chile

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enologia

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Chile/Español

Información adicional: Ing. Agronoma

Otras tutorías/orientaciones

Pasantia Vendimia y Enologia , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Sylvain Tiollier

Universite de Toulouse I (Capitole) , Francia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enologia

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Francia/Francés

Información adicional: Master Oenologie

Otras tutorías/orientaciones

Pasantia de Vendimia y Enologia , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Oriana Chegwidde

Pennsylvania State University , Estados Unidos

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enologia

Medio de divulgación: Otros, *Pais/Idioma:* Estados Unidos/Inglés

Información adicional: Chemist graduated

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía de Vendimia y Enología , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Benjamin Sedlins

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Estados Unidos/Inglés

Información adicional: Private Winery of Virginia, VA

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía de Vendimia y Enología , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Francois Godichon

Université de Dijon , Francia

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Francia/Francés

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía Vendimia y Enología , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Nicole Perry

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Estados Unidos/Inglés

Información adicional: Sommelier Boston

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía Vendimia y Enología , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Katie Mordan

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Canadá/Inglés

Información adicional: Sommelier Calgary Alberta Canada

Otras tutorías/orientaciones

Fermentaciones , enzimas celulolíticas y biocombustibles , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Matias Gonzalez

University of Washington , Estados Unidos

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Bioquímica y Enzimas

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Estados Unidos/Español

Información adicional: Graduate Student Summer work

Otras tutorías/orientaciones

Pasantía Vendimia y Enología , 2011

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Renee Reignier

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Viticultura y Enología

Medio de divulgación: Otros, *País/Idioma:* Estados Unidos/Español

Información adicional: Sommelier New Haven CT

Tutorías en marcha

Posgrado

Tesis de maestría

Levaduras nativas no-Saccharomyces para la elaboración de cerveza , 2014

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Rafael Capurro

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Palabras clave: no Saccharomyces; fermentación cerveza

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentación

País/Idioma: Uruguay/Español

Tesis de doctorado

Estudio de la biodiversidad de cepas de la levadura *Hanseniaspora vineae*: impacto en la calidad de vinos finos. , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Martín

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ciencias Biológicas (UDELAR-PEDECIBA)

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Cotutor. Dr. Albert Mas - Universidad Rovira i Virgili, Cataluña

Tesis de doctorado

Secuenciación masiva del genoma/transcriptoma de *Vitis vinifera* cv. Tannat: aromas y polifenoles durante el desarrollo del grano de uva , 2012

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Cecilia Da Silva

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Ciencias Biológicas (UDELAR-PEDECIBA)

Palabras clave: Tannat

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / genómica y transcriptómica

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: Cotutores: Dra. Carina Gaggero y Dr. Massimo Delledonne

Tesis de maestría

Elaboración de un protocolo de calidad que defina atributos diferenciales (de producto, de proceso y de envase) para vinos Tannat uruguayos de exportación que aspiren obtener un sello de calidad que les permita fortalecer su competitividad en el mercado internacional" , 2010

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valeria Villar

Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay , Magister en Química

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Control de Calidad

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Grado

Tesis/Monografía de grado

Diseño de una botella específica para el vino Tannat Uruguayo , 2008

Nombre del orientado: Victoria Puyares

CENTRO DE DISEÑO INDUSTRIAL , Uruguay , Diseñador Industrial - Opción Industrial

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Diseño industrial

Medio de divulgación: Papel, *País/Idioma:* Uruguay/Español

Información adicional: se encuentra trabajando en impresión y diseño, el candidato y se estima terminaría luego del trabajo actual que le insume gran parte de su tiempo.

Otros datos relevantes

Premios y títulos

1999 Primer Premio en presentación Poster del trabajo Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat II Simposio Iberoamericano de Análisis Sensorial, México

1999 Profesor invitado para investigación en Metabolismo del Nitrógeno en levaduras UDELAR - Australian Wine Research Institute

1990 Beca de investigación en Transportadores de Membrana en levaduras *Saccharomyces* Union Europea-CSIC Instituto de Investigaciones Biomedicas Madrid

1997 Profesor Invitado para investigación en Genética de Levaduras UDELAR-Australian Wine Research Institute

1989 Beca de investigación en Genética de levaduras, electroforesis en campos pulsados Consejo Nacional de Biotecnología-PROIMI Tucumán

1992 100 Empresas más Innovadoras de Ibero America en los 500 años por los trabajos en levaduras nativas dirigidos por Francisco Carrau Intituto de Cooperación Ibero Americana

2010 Top cited 5 papers in Journal of Chromatography A 2007-2010 (Internacional) Journal of Chromat. A Elsevier

5to paper mas citado del 2007 al 2009 en el Journal mas de 90 citaciones a Junio 2010. Farina et al.

2010 Diploma a destacada labor academica en Quimica y Farmacia del Uruguay. (Nacional) Asociacion de Quimica y Farmacia del Uruguay

Diploma recibido por el equipo Fariña, L; Boido, E.; Carrau, F. y Dellacassa E.

2013 Nomination for International SIVE Award Enoforum 2013 (Internacional) Sociedad Italiana de Viticultura Enologia

from 60 proposal of research papers, 21 were nominated to compete in the Enoforum 2013. Our work : Barquet et al. Yeast COQ1 gene acts as a geraniol /nerolidol synthase in de novo synthesis of terpene compounds in wine production by *Saccharomyces cerevisiae*, was the only South American proposal selected.

Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

Candidato: Carolina Canoura

CARRAU, F. ; BOIDO, E.; DISEGNA, E.

Master en Quimica , 2014

Tesis (Magister en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Palabras clave: uvas; Aromas y composicion

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas Enologia

Tesis

Candidato: Programa maestrias

CARRAU, F.

Programa de Maestrias en Vitivinicultura de la Universidad Catolica de Chile , 2003

Tesis (Maestria en Vitivinicultura) - Universidad Católica Pontificia de Chile - Chile

Referencias adicionales: Chile , Español

Palabras clave: Enologia

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enologia

Tesis

Candidato: Lucia Pareja

CARRAU, F. ; M PISTON; H BELDEMONICO

Estudio de residuos de pesticidas en cultivos de arroz de Uruguay por métodos analíticos modernos y evaluación de procesos fotoquímicos para la remediación de aguas de campo , 2012

Tesis (Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Contaminaciones

Tesis

Candidato: Paula Gonzalez Pombo

CARRAU, F. ; MOYNA, P.; L BENTANCOR

Purificación y caracterización de beta-glucosidasas de cepas nativas de levadura. Diseño de un biocatalizador inmovilizado para la mejora de la calidad de vinos , 2010

Tesis (Doctorado en Química (UDELAR-PEDECIBA)) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Bioquimica y Enzimas

Tesis

Candidato: Laura Fariña

CARRAU, F. ; TRIBUNAL; TRIBUNAL

Caracterización del perfil aromático de vinos Tannat y su evolución durante la crianza , 2008

Tesis (Doctorado en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Palabras clave: Aroma Tannat

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Tesis

Candidato: Antonio Grimaldi

CARRAU, F. ; VIRGINIA TECH; TRIBUNAL

Characterization of Glycosidase Enzymes of Wine Lactic Acid Bacteria. , 2006

Tesis (Viticulture and Enology Department) - Adelaide University - Australia

Referencias adicionales: Australia , Inglés

Palabras clave: Lactic bacteria Wine

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Enzimas

Monografía de curso de perfeccionamiento/especialización

Candidato: Linda F. Bisson

CARRAU, F.

Evaluación para Ascenso grado máximo de Profesores UC Davis , 2006

Monografía, (Perfeccionamiento/Especialización) () - University Of California At Davis - Estados Unidos

Referencias adicionales: Estados Unidos , Inglés

Palabras clave: Enología

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fermentaciones

Trabajo de conclusión de curso de pregrado

Candidato: Estudiantes

CARRAU, F.

Enzimas en Enología , 2002

Trabajo de conclusión de curso, (Pregrado) (Licenciatura en Ciencias Biológicas) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Candidato: Valentina Martín

CARRAU, F. ; GAGGERO, C.; MEDINA, K.

Control Biológico con levaduras antagonistas de Botrytis , 2011

(Licenciatura en Ciencias Biológicas) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Palabras clave: Control biológico

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / control biológico

Candidato: María Carolina Sellanes

CARRAU, F. ; ORIENTADOR

Estudio de volátiles de uvas y su posible vinculación a la susceptibilidad varietal al ataque de *Cryptoblabes gnidiella* (Lepidoptera: Pyralidae). , 2008

(Licenciatura en Química) - Facultad de Química - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Feromonas insectos

Candidato: Jimena Viejo

CARRAU, F.

Las enzimas en Enología , 1997

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

Referencias adicionales: Uruguay , Español

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Presentaciones en eventos

Congreso

Los principios de la vinificación: Louis Pasteur y el metabolismo de nitrógeno en levaduras , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: XI Congreso Sociedad Uruguaya de Biociencias,; Nombre de la institución

promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias,

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau,F.M, Eduardo Dellacassa, Paul Henschke, Karina Medina, Laura Fariña, Gabriel Perez, Adela Capra, Eduardo Boido

Congreso

¿Es posible predecir la calidad de la fruta para la vinificación mediante parámetros de fácil determinación en bodega? Estudio para la variedad Tannat. , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; Nombre del evento: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Fariña, L., Capra, A., Medina, K., Convertí, A., Disegna, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Congreso

Identificación de derivados de antocianos en vinos Tannat , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; Nombre del evento: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Alcalde-Eon, C., Dellacassa, E., Rivas-Gonzalo, J., Carrau, F.

Congreso

Evolución de los antocianos y sus derivados durante la conservación de los vinos Tannat. Influencia en los parámetros de color , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; Nombre del evento: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Alcalde-Eon, C., Carrau, F., Rivas-Gonzalo, J., Dellacassa, E.

Congreso

Efecto del tipo de poda sobre parámetros de calidad de vinos Tannat , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; Nombre del evento: X Congreso Latino- Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Capra, A., Fariña, L., Boido, E., Medina, K., Carrau, F., Dellacassa, E.

Congreso

Cambios ocurridos en los compuestos terpénicos quirales durante la crianza en botella de vinos Moscatel Miel , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; Nombre del evento: X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enología. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Lorenzo, D., Capra, A., Boido, E., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

Congreso

Primer relevamiento de levaduras Dekkera/Brettanomyces en bodegas uruguayas: aplicación de un método rápido y económico. , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Pérez, G., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Congreso

Aplicación de levaduras no-Saccharomyces para obtener mayor complejidad en vinos tintos de alta gama , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* . X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Gonzalez, J., Carrau, M., Fariña, L., Capra, A., Perez, G., Gambaro, A., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Congreso

Nuevas levaduras Saccharomyces y su aplicación en la elaboración de vinos Tannat con mínima intervención , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Congreso Latino- Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Fariña, L., Tomasso, M., Morena, A., Gioia, O., Gambaro, A., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Congreso

Avances en la determinación de la relación óptima: área foliar/carga para la producción de uvas y vinos de calidad superior en el cultivar 'Tannat' en sistemas de conducción de lira y espaldera , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia, ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Disegna, E., Convertí, A., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.

Congreso

Efectos del sistema de conducción en la producción y calidad enológica del cultivar 'Tannat' para las condiciones del sur de Uruguay. , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia,;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores:Disegna, E., Rodríguez, P., Convertí, A., Dellacassa, E., Boido, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A.

Congreso

Avances en el estudio del momento e intensidad de deshoje y su incidencia en la producción y calidad en 'Tannat' , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Congreso Latino-Americano de Viticultura e Enología. XI Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. II Seminário Franco-Brasileiro de Viticultura e Enologia, ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Disegna, E., Convertí, A., Dellacassa, E., Félix, E., Carrau, F., Fariña, L., Medina, K., Capra, A., Boido, E.

Congreso

Selección de levaduras de uso enológico para la variedad Tannat. Estudio de la capacidad de adsorción de antocianos , 2003

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Boido, E., Dellacassa, E., Carrau, F.

Congreso

Adición de sales de amonio en la vinificación. Efectos sobre la composición aromática varietal y de fermentación , 2003

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F., Dellacassa, E., Henschke, P., Medina, K., Fariña, L., Boido, E., Lloret, A., Versini, G.

Congreso

Origen de las notas eucaliptadas en los vinos de la variedad Vitis vinifera cv. Tannat , 2003

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Boido, E., Lorenzo, D., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

Congreso

Evaluación del contenido y perfil de componentes antociánicos durante la maduración de uvas Tannat con respecto a otras variedades tintas , 2003

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A., Boido, E., Carrau, F., Disegna, E., Menendez, M., Dellacassa, E.

Congreso

Selección de levaduras nativas por su efecto sobre la composición polifenólica de vinos Tannat. , 2002

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* V Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología, I Congreso Uruguayo de Biotecnología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Medina, K., Boido, E., Dellacassa, E., Fariña, L., Lloret, A., Rabosto, X., Carrau, F.

Congreso

Diferenciación de clones de Vitis vinifera cv Tannat por AFLP , 2002

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Biolatina 2002, V Congreso Latinoamericano de Biotecnología, I Congreso Uruguayo de Biotecnología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: González-Techera A., Jubany S., Carrau F.M. & Gaggero C

Congreso

Efecto de diferentes tipos de vinificación en el potencial de inhibición "in vitro" de la oxidación de las ldl humana de vinos tannat , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Gugliucci, A; Carrau, F M ; Menini, T; Gioia, O ; Lugano,; Boido, E; Dellacassa, E.

Congreso

Caracterización molecular de Vitis Vinifera cv. tannat , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: González Techera, A., S. Jubany , F.M. Carrau y C Gaggero.

Congreso

El vino tinto (var. Tannat) contrarresta lesiones producidas por estrés oxidativo en poblaciones celulares , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Bracesco, N. F. Carrau y E. Nunes.

Congreso

Modificación en la composición aromática producidas en la composición aromática de los vinos tannat y su evolución durante la crianza , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E. Carrau, F.M., Dellacassa, E. Medina, K. Lloret, A. Versini, G.

Congreso

Caracterización de vinos uruguayos por análisis sensorial. , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Varela P. , Gimenez A., Boido E. Zlotejablko, A. Carrau, FM, Gambaro A.

Congreso

Selección de levaduras nativas con alta actividad α -glucosidasa efecto en el índice GG durante la vinificación de mosto de la variedad aromática muscat miel , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Perez, G., Neirotti, E. y Carrau FM.

Congreso

Importancia de la distribución enantiomérica del lactato de etilo en el aroma de vinos tintos luego de la fermentación maloláctica , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología,;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A. , Boido, E. Medina, K. Lorenzo D. , Carrau FM. , Carlin, S., Dellacassa E. Versini, G.

Congreso

Control biológico de Botrytis spp. utilizando microorganismos aislados de la uva y el suelo , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura Enología;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Rabosto; X. Carrau FM.

Congreso

Caracterización de levaduras saccharomyces según su habilidad de utilizar el nitrógeno, un nuevo concepto biotecnológico para la industria del vino , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M. Dellacassa, E.; Henschke, P.A.; Medina, K.; Lloret, A. Boido, E.

Congreso

Evolución en el contenido polifenólico en la uva de Vitis vinifera L. cv. tannat durante la madurez para dos manejos de viñedo, y el efecto en la composición polifenólica y de precursores aromáticos glicosidados de los vinos , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E. A Lloret, M Rodriguez, K Medina, FM Carrau, E Dellacassa , E Disegna.

Congreso

Vitis vinifera Tannat, produces the typical red wine of Uruguay (part II). , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* XLI Congreso Brasileiro de Química;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, FM, E Boido, E Dellacassa, A Lloret, K Medina and G Versini

Congreso

Studies of aroma compounds developed during malolactic fermentation and ageing of tannat wines , 2000

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Sudáfrica; *Nombre del evento:* Proceedings 2d. International Viticulture & Enology Congress ;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Carrau FM, E Dellacassa, K Medina, A Lloret and G Versini

Congreso

The role of terpenes in the varietal aromatic characterization of wine, the case of tannat and muscat miel from uruguay. , 2000

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Perú; *Nombre del evento:* XXIV Congreso Latinoamericano de Química y XXI Congreso Peruano de Química. ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Dellacassa E. ; Lloret A. , Carlin S. Medina K. Boido E. Carrau FM. Versini, G.

Congreso

Estudios del perfil aromático de vinos tannat y su modificación por la fermentación maloláctica , 1999

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 5tas, Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. SUCTAL,;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E. Carrau, F. Dellacassa, E. Gambaro, A. Lloret, A. Medina, K. Versini, G.

Congreso

La extracción de componentes responsables de aroma y sabor en matrices complejas. componentes de la fracción aromática de un vino , 1998

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* XI Congreso Nacional de SAIPA.;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A., F. Carrau, E. Boido, G. Versini y E. Dellacassa

Congreso

Caracterización aromática varietal de variedades de Vitis vinifera y vinos. Influencia de los procesos de vinificación en la tipicidad de las mismas , 1997

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* Second World Congress on Medicinal and Aromatic plants;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A., G. Versini, Dellacassa, E. ; Carrau, F. , Moyna, P.

Congreso

Caracterización del perfil aromático del vino moscatel miel de Uruguay y su relación con otros moscateles. , 1995

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Versini, G.; Carrau, F.M.; Gioia, O., Dalla Serra, A.

Congreso

Entecimiento de la vinificación. efecto del crecimiento inicial de levaduras salvajes en la disponibilidad de nitrógeno para *Saccharomyces cerevisiae* , 1995

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M.; Medina, K.; Gioia, O. y Brasesco, N.

Congreso

Estudio preliminar del perfil aromático de vinos Tannat del Uruguay , 1995

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XXI Cong. Mundial Viña Vino de OIV;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Szwedzki, D.; Carrau, F.M.; Dellacassa, E. & Moyna, P.

Congreso

Carencia de nitrógeno asimilable en mostos por efecto de competencia entre levaduras antagónicas. , 1994

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Chile; *Nombre del evento:* VI Cong. Latino. Viti. y Enol;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M.; Gioia, O. y Medina, K.

Congreso

Microbiología en frutas y hortalizas , 1992

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* II Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos,;

Participante como conferencista en mesa redonda

Seminario

Mesa : Realidad de la Vitivinicultura de America del Sur-Perspectivas del Tannat de Uruguay. , 2016

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 3

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos;

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Palabras clave: Tannat

Diversidad de levaduras para aumentar la complejidad del Tannat.

Seminario

From the Cataluña to the Plata: the Carrau Family and the Development of the Wine industry in Uruguay , 2011

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 3

Referencias adicionales: Estados Unidos; *Nombre del evento:* Hispanic Studies; *Nombre de la institución promotora:* Trinity College, Hartford CT

Palabras clave: wine; cataluña; Uruguay

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología y Viticultura

Invitation of Prof. Thomas S. Harrington. Chair of Spanic Studies

Seminario

Calidad de fruta según el Enólogo , 1999

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Viticultura y Enología ; *Nombre de la institución promotora:* INIA, Las Brujas

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Seminario

El Tannat en el Uruguay , 1996

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Seminario Internacional de Vitivinicultura ; *Nombre de la institución promotora:* INAVI

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Seminario

El sistema Killer de Saccharomyces , 1990

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: España; *Nombre del evento:* Seminario en el Instituto de Investigaciones Biomedicas, Universidad Autónoma de Madrid; *Nombre de la institución promotora:* CSIC

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Seminario

Proyecto de audiovisual sobre ecología , 1983

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* I Seminario Piloto de Montevideo; *Nombre de la institución promotora:* CIPFE,UNESCO y UICN

Autores: Carrau, F.; Carol,H.; Kramer,R.; Lagomarsino ,F.; Martinez,R.; Rodriguez,R. y Rudolf, J.C.

Simposio

Genoma Tannat vías metabólicas de los Polifenoles , 2014

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 4

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Simposio UNU-Biolac 2014; *Nombre de la institución promotora:* Biolac y Dinacyt

Simposio

Genome protection by grape derivatives (Vitis vinifera L. CV. Tannat) in Saccharomyces cerevisiae , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* I Simposio Internacional Vinho e Saúde;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Bracesco N, Salvo A, Rocha S, Dell M, Carrau F,M, Nunes E.

Simposio

Aroma composition of *Vitis vinifera* cv. Tannat: the typical red wine from Uruguay (2da. parte), , 2003

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Portugal; *Nombre del evento:* 1st. International Symposium on Grapevine – Growing, Commerce and Research;

Nombre de la institución promotora: International Society for Horticultural Science

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., Lloret, A., Medina, K., Fariña, L., Carrau, F., Versini, G., Dellacassa, E.

Simposio

Análisis descriptivo de aroma de vino Tannat. , 1999

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: México; *Nombre del evento:* II Simposium Iberoamericano de Análisis Sensorial.;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Gámbaro, A., Boido, E., Zlotejablko, A., Medina, K., Lloret, A., Dellacassa, E., Carrau, F.

Simposio

Stuck and sluggish wine fermentations. effect of killer/sensitive yeasts interactions , 1990

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Francia; *Nombre del evento:* 6TH. International Symposium on Genetics of Industrial Microorganisms.;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M.; Gioia, O. y Neirotti, E.

Simposio

Dominio de levaduras , 1987

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* Anais do II Simposio Latinoamericano de Viticultura y Enología ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carol, H.; Carrau, F.M.; Carrau, J.L.; Pasqual, M.S.; Serafini, L.A. y Dillon, A.J.P.

Taller

Caracterización de levaduras nativas de baja demanda de nitrógeno. Metabolismo de nitrógeno y aromas del vino , 2004

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* Workshop em Viticultura e Enologia.; *Nombre de la institución promotora:* Instituto de Biotecnologia da Universidade de Caxias do Sul

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Taller

Lethal events and dna double strand breaks induced by H₂O₂: modulation by *Ilex paraguayensis* infusion and red wine. , 2001

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* International Workshop Molecular Biology of Stress Responses, ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Bracesco, N., M., D. Dell, A. S. Rocha, F. M. Carrau and E. Nunes.

Encuentro

Microbiología e Interacción con el Sector Productivo. , 2015

Tipo de participación: Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 15

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Uruguaya de Microbiología

Encuentro

El Olor del vino , 2013

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 20

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Prooyecto Conciencia 3 Ciencia Viva; *Nombre de la institución promotora:* Programa de Popularización de la Ciencia

Palabras clave: Aroma; compuestos del vino

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Aromas

Autores del Poster: Carrau, F., Medina, K., Pérez, G., Martín, V., Fariña, L., Boido, E., Dellacassa, E

Encuentro

Caracterización molecular de levaduras nativas de interés para la industria vitivinícola. (presentación oral) , 2006

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* IVas Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular;

Autores: Jubany, S., Ponce de León, I., Tomasco, I., Medina, K., Carrau, F. y Gaggero, C.

Encuentro

Innovación en empresas Biotecnológicas, una experiencia de Uruguay , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Cuba; *Nombre del evento:* Conferencia Latinoamericana y del Caribe sobre Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo Sostenible"; *Nombre de la institución promotora:* (LACCSTI), UNESCO

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Conferencista invitado por UNESCO

Encuentro

Identification of volatile precursors responsible of the "eucalyptus" aroma descriptor in red grapes and wines (presentación poster) , 2005

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Francia; *Nombre del evento:* In Vino Analytica Scientia ;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Boido, E., Carrau, F.M., Medina, K., Disegna, E., Lorenzo, D., Coniberti, A., Versini, G., Dellacassa, E.

Encuentro

Caracterización quimiotaxonómica de la Vitis vinifera L. cv. Tannat. Importancia de las fracciones glicosidadas en la uva y el vino , 2002

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* X Jornadas de Jóvenes Investigadores de AUGM;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Fariña, L., Carrau, F., Boido, E., Disegna, E., Medina, K. Lloret, A., Lorenzo, D., Dellacassa, E.

Encuentro

Impacto de la Biotecnología en el sector vinos , 2001

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos,; *Nombre de la institución promotora:* SUCTAL

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Encuentro

Composición de la fracción aromática en vinos. Estrategias de extracción aplicables a matrices acuosas , 1999

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Brasil; *Nombre del evento:* III Reunión Latino-Americana de Fitoquímica. IX Simposio Latino Americano de Farmacobotánica;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Lloret, A. K. Medina, F. Carrau, S. Carlin, E. Boido, G. Versini y E. Dellacassa,

Encuentro

Avances en Enología , 1999

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* V Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos ; *Nombre de la institución promotora:* SUCTAL

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Encuentro

Efecto de la fermentación malolactica en el perfil aromático de vinos de la variedad tannat , 1998

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 4to. Encuentro Nacional de Microbiología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Boido, E., F. Carrau, E. Dellacassa, A. Lloret, K. Medina

Encuentro

Caracterización genómica y aspectos funcionales de levaduras killer nativas. , 1996

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 3er Encuentro Nal. de Microbiólogos;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Salvo VA, N Bracesco, K Medina, F. Carrau E Nunes

Encuentro

Estudio comparativo de métodos de extracción de compuestos volátiles del vino , 1995

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 3ras. Jorn. Urug. De Ciencia y Tecnología de los Alimentos;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Szwedzki, D. Dellacassa, E.; Carrau, F. & Moyna, P.

Encuentro

Levaduras killer y Tecnología Enológica , 1992

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* 5tas. Jornadas Latinoamericanas de Enología y Viticultura;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Encuentro

Cambios a introducir en el Uruguay para la elaboración de vinos de calidad , 1991

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jornadas de Viticultura de cara al Mercosur.; *Nombre de la institución promotora:* Junagra, MGAP, IICA, INAVI

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Encuentro

Investigaciones en microbiología enológica y su aplicación en fermentaciones vinicas , 1989

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* I Encuentro Nacional de Microbiólogos;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Neirotti, E; Carrau, F.M.; Gioia, O. y Perez, G.

Encuentro

Efecto de la interacción entre levaduras , 1989

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jorn. Rioplatenses de Microbiología, ;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M.; Gioia, O. y Neirotti, E.

Encuentro

Estudios preliminares de ecología de levaduras , 1989

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jorn. Rioplatenses de Microbiología, ;

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Neirotti, E.; Carrau, F.M. y Gioia, O.

Encuentro

Degradación de lignina de cáscara de arroz y bagazo de caña por *Phanerochaete chrysosporium* (BASIDIOMYCETE). , 1989

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jornadas Uruguayas de Botánica; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.M. y Neirotti, E.

Encuentro

Estudios de protoplastos en hongos lignocelulolíticos. , 1987

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* II Jornadas Uruguayas de Botánica; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Neirotti,E. y Carrau, F.M.

Otra

Potencial vinico de variedades viníferas de calidad internacional en el Uruguay , 1996

Tipo de participación: Conferencista Invitado,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Conferencia en el Curso de Viticultura; *Nombre de la institución promotora:* JUNTA NACIONAL DE LA GRANJA Ministerio de Agricultura y Pesca,

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Otra

Comunicación preliminar sobre la isla del juncal , 1984

Tipo de participación: Expositor,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* I Semana de la Biología;

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Orgánica / Enología

Autores: Carrau, F.; Gambarotta,J.C.; Gudynas,E.; Lagomarsino, F.; Pellegrino,V. Rodríguez, G.; Rodríguez,R.; Rudolf, J.C.; Skuk,G. y Tort,J.

Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	155
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	63
Completo (Arbitrada)	61
Completo (No Arbitrada)	1
Resumen (Arbitrada)	1
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	0
<i>Trabajos en eventos</i>	71
Completo (Arbitrada)	8
Completo (No Arbitrada)	3
Resumen (Arbitrada)	55
Resumen (No Arbitrada)	4
Resumen expandido (Arbitrada)	1
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	5
Libro publicado	1
Capítulo de libro publicado	4
<i>Textos en periódicos</i>	14
Periodicos	6
Revista	8
<i>Documentos de trabajo</i>	2
Completo	2
<i>Producción técnica</i>	35
<i>Productos tecnológicos</i>	10
Con registro o patente	1
Sin registro o patente	9
<i>Procesos o técnicas</i>	2
Sin registro o patente	2
<i>Trabajos técnicos</i>	8
<i>Otros tipos</i>	15
<i>Evaluaciones</i>	45
Evaluación de Proyectos	5
Evaluación de Eventos	2
Evaluación de Publicaciones	32
Evaluación de Premios	5

Evaluación de Convocatorias Concursables	1
<i>Formación de RRHH</i>	37
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	32
Tesis de maestría	6
Tesis de doctorado	2
Tesis/Monografía de grado	2
Iniciación a la investigación	3
Docente adscriptor/Practicantado	10
Otras tutorías/orientaciones	9
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	5
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	2
Tesis/Monografía de grado	1

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores