



RAFAEL PEINADO AMORES

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 07/06/2023

v 1.4.0

6ee0520b7df527e28fe4a1952241445a

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>

**RAFAEL PEINADO AMORES**

Apellidos: **PEINADO AMORES**
Nombre: **RAFAEL**
DNI:
ORCID: **0000-0002-0136-8793**
Fecha de nacimiento:
Sexo: **Hombre**
Nacionalidad:
País de nacimiento:
Teléfono fijo:
Correo electrónico: **qe1peamr@uco.es**
Teléfono móvil:

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Córdoba
Departamento: Química Agrícola y Edafología
Categoría profesional: Catedrático de universidad
Ciudad entidad empleadora: Córdoba, Andalucía, España
Teléfono: 957218534
Fecha de inicio: 27/06/2018
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

1 **Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Licenciado en Enología
Fecha de titulación: 2001

2 **Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Licenciado en Químicas
Fecha de titulación: 1998

Doctorados

Programa de doctorado: Química

Entidad de titulación: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA

Fecha de titulación: 2004

Título de la tesis: UTILIZACIÓN DE DIVERSAS ESPECIES DE LEVADURAS PARA LA DISMINUCIÓN DE LOS CONTENIDOS EN ÁCIDO GLUCÓNICO DE VINOS Y MOSTOS. EFECTO SOBRE LOS COMPUESTOS DEL AROMA.

Director/a de tesis: Moreno-Vigara, Juan Jose; García-Mauricio, Juan Carlos

Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

Título del curso/seminario: Curso de experto para la formación del profesorado universitario

Fecha de finalización: 23/03/2015

Actividad docente

Formación académica impartida

1 **Nombre de la asignatura/curso:** Principios Instrumentales y metodológicos en Biología de Sistemas
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 1
Fecha de finalización: 01/10/2017
Entidad de realización: Facultad de Ciencias

Tipo de entidad: Organismo, Otros



- 2** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2016
Entidad de realización: ETSIAM
- 3** **Nombre de la asignatura/curso:** Cartografía Aplicada
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 1
Fecha de finalización: 01/10/2016
Entidad de realización: Facultad de Ciencias **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Cata avanzada de vinos
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Optativa
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2015
Entidad de realización: ETSIAM
- 5** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de proyectos en enología
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2014
Entidad de realización: ETSIAM
- 6** **Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas de empresa
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2014
Entidad de realización: ETSIAM
- 7** **Nombre de la asignatura/curso:** Taller de cata
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2014
Entidad de realización: ETSIAM
- 8** **Nombre de la asignatura/curso:** Crianza y elaboraciones especiales
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2014
Entidad de realización: ETSIAM



- 9** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 4
Fecha de finalización: 01/10/2014
Entidad de realización: ETSIAM
- 10** **Nombre de la asignatura/curso:** Ampliación de Química y Bioquímica
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Obligatoria
Curso que se imparte: 1
Fecha de finalización: 01/10/2012
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
ETSIAM
- 11** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Tipo de asignatura: Troncal
Curso que se imparte: 1
Fecha de finalización: 01/10/2010
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
ETSIAM
- 12** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboraciones Especiales
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Optativa
Curso que se imparte: 2º
Fecha de finalización: 01/10/2009
Entidad de realización: ETSIAM
- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Fundamentos prácticos de química enológica
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Optativa
Fecha de finalización: 01/10/2008
Entidad de realización: ETSIAM
- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Química enológica
Tipo de docencia: Práctica (Aula-Problemas)
Tipo de asignatura: Troncal
Curso que se imparte: 1º
Fecha de finalización: 01/10/2008
Entidad de realización: ETSIAM
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboraciones especiales
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Optativa
Curso que se imparte: 1º
Fecha de finalización: 01/10/2007
Entidad de realización: ETSIAM

**16 Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de las bebidas**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Optativa**Fecha de finalización:** 01/10/2006**Entidad de realización:** FACULTAD DE VETERINARIA**17 Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)**Tipo de asignatura:** Troncal**Curso que se imparte:** 1º**Fecha de finalización:** 01/10/2006**Entidad de realización:** ETSIAM**18 Nombre de la asignatura/curso:** Tratamientos Agroquímicos y Medio Ambiente**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Curso que se imparte:** 3º**Fecha de finalización:** 01/10/2006**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados**19 Nombre de la asignatura/curso:** Fundamentos de Química Agrícola y Agroalimentaria**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Obligatoria**Curso que se imparte:** 3º**Fecha de finalización:** 01/10/2005**Entidad de realización:** FACULTAD DE CIENCIAS**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados**20 Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Troncal**Curso que se imparte:** 1º**Fecha de finalización:** 01/10/2004**Entidad de realización:** ETSIAM**21 Nombre de la asignatura/curso:** Crianza y Envejecimiento de vinos**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Optativa**Curso que se imparte:** 2º**Fecha de finalización:** 01/10/2004**Entidad de realización:** ETSIAM**22 Nombre de la asignatura/curso:** Química General**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Troncal**Curso que se imparte:** 1º**Fecha de finalización:** 01/10/2004**Entidad de realización:** ETSIAM

**23 Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica**Tipo de docencia:** Otros**Tipo de asignatura:** Troncal**Curso que se imparte:** 1º**Fecha de finalización:** 01/10/1999**Entidad de realización:** ETSIAM**Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera****1 Título del trabajo:** Influencia del tipo de elaboración en la composición de distintos tipos de cerveza**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Entidad de realización:** Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.**Alumno/a:** Durán-carrizosa, Paloma**Calificación obtenida:** 8**Fecha de defensa:** 2017**2 Título del trabajo:** Studies regarding the influence of ageing techniques on the antiradical capacity and volatile compounds of red wine**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral**Entidad de realización:** University of Iasi, Romania**Alumno/a:** Dumitriu, Diana**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude**Fecha de defensa:** 2016**3 Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE EL TIPO DE VINIFICACIÓN Y LA COMPOSICIÓN Y CALIDAD DE VINOS DE LA VARIEDAD MERLOT PROCEDENTES DE LA REGIÓN DE BURDEOS**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Alumno/a:** Soler, Andres**Fecha de defensa:** 2016**4 Título del trabajo:** Influencia del tipo de vendimia y de la fermentación con duelas en la calidad de vinos Tempranillo de la Denominación de Origen Protegida Ribera del Duero**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera**Alumno/a:** Lopez-sanchez, Jose Luis**Fecha de defensa:** 2016**5 Título del trabajo:** Uso de levaduras seleccionadas osmotolerantes, libres y coinmovilizadas, para la producción de vinos dulces**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA**Alumno/a:** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude**Fecha de defensa:** 2012**6 Título del trabajo:** Caracterización analítica y antioxidante de uvas Pedro Ximénez y Tempranillo durante su pasificación. Potencial enológico de la variedad Tempranillo pasificada**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral**Alumno/a:** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude



Fecha de defensa: 2012

- 7 Título del trabajo:** Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Alumno/a: MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER
Fecha de defensa: 2010
- 8 Título del trabajo:** Vinos dulces obtenidos por fermentación parcial de mostos de uvas Tempranillo pasificadas
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Facultad de Ciencias, Universidad de Córdoba
Alumno/a: MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER
Fecha de defensa: 2009
- 9 Título del trabajo:** Efecto de un tratamiento térmico sobre la componente volátil de los vinos dulces Pedro Ximénez
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Alumno/a: Santiago-hurtado, Jose Iganacio
Fecha de defensa: 2008
- 10 Título del trabajo:** Diseño de una industria de vinagre en la Denominación de Origen Montilla-Moriles
Tipo de proyecto: Proyecto Final de Carrera
- 11 Título del trabajo:** Crianza oxidativa de vinos dulces obtenidos por fermentación parcial de uvas Pedro Ximénez pasificadas
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** CRIANZA ACELERADA DE VINOS TINTOS VERSUS CRIANZA TRADICIONAL COMO MODO DE ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS
Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de participantes: 4
Fecha de finalización: 30/09/2017 **Duración:** 364 días
- 2 Título del proyecto:** Métodos alternativos de elaboración de vinos dulces Pedro Ximénez como modo de desarrollar las competencias del enólogo
Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de participantes: 3
Fecha de finalización: 29/09/2016 **Duración:** 364 días
- 3 Título del proyecto:** LA FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN BARRICA DE MOSTO DE UVA PEDRO XIMÉNEZ COMO MODO DE DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL ENÓLOGO
Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de participantes: 2
Fecha de finalización: 30/09/2015 **Duración:** 364 días
- 4 Título del proyecto:** La crianza oxidativa de vinos mediante el sistema de criaderas y soleras como modo de desarrollar las competencias del enólogo
Nombre del investigador/a principal (IP): MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER
Nº de participantes: 2



Fecha de finalización: 30/09/2014

Duración: 364 días

- 5 Título del proyecto:** EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS COMO MODO DE DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL ENÓLOGO RELATIVAS A LA CRIANZA DE VINOS

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de participantes: 1

Fecha de finalización: 30/09/2013

Duración: 364 días

- 6 Título del proyecto:** Determinación de la madurez fenólica óptima en la variedad Tempranillo cultivada en la zona vitivinícola Montilla-Moriles y optimización de las condiciones de fermentación como modo de desarrollar las competencias profesionales del Enólogo

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de participantes: 4

Fecha de finalización: 30/09/2011

Duración: 364 días

- 7 Título del proyecto:** Desarrollo de las competencias profesionales del enólogo relativas a la crianza de vinos especiales mediante un caso real

Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de participantes: 4

Fecha de finalización: 30/09/2011

Duración: 364 días

- 8 Título del proyecto:** Iniciación a la cata de vinos especiales.

Nombre del investigador/a principal (IP): MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA

Nº de participantes: 4

Fecha de finalización: 30/09/2010

Duración: 364 días

- 9 Título del proyecto:** La conducción de la fermentación de mostos de uva como proyecto integrador del aprendizaje en la licenciatura de enología

Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de participantes: 3

Fecha de finalización: 30/09/2010

Duración: 364 días

- 10 Título del proyecto:** Caracterización de vinos en crianza biológica y diseño de un sistema de criadera

Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de participantes: 3

Fecha de finalización: 30/09/2010

Duración: 364 días

- 11 Título del proyecto:** Estudio de la madurez fenólica y otros ensayos de madurez química para el seguimiento de la pasificación de uvas Merlot y Pedro Ximénez, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológicas de la Licenciatura de Enología

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de participantes: 3

Fecha de finalización: 30/09/2010

Duración: 364 días

- 12 Título del proyecto:** Seguimiento de la pasificación de uvas Pedro Ximénez y Merlot mediante ensayos de madurez química y fenólica, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología.

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de participantes: 5

Fecha de finalización: 30/09/2009

Duración: 364 días



- 13 Título del proyecto:** Seguimiento de la pasificación de uvas Pedro Ximénez y Merlot mediante ensayos de madurez química y fenólica, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología
Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de participantes: 4
Fecha de finalización: 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 14 Título del proyecto:** Aplicación del modelo ARPCC a la fermentación de mosto de uva como herramienta de aprendizaje interdisciplinar para los estudiantes de química y microbiología de la licenciatura de enología
Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de participantes: 3
Fecha de finalización: 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 15 Título del proyecto:** Proyecto Movie
Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de participantes: 3
Fecha de finalización: 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 16 Título del proyecto:** Seguimiento de los índices de madurez química, fenólica de la uva Pedro Ximénez durante la pasificación como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología
Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de participantes: 6
Fecha de finalización: 30/09/2008 **Duración:** 365 días
- 17 Título del proyecto:** La transformación del mosto de uva en vino como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo de EEES para los estudiantes de química y microbiología de la licenciatura de enología
Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de participantes: 3
Fecha de finalización: 30/09/2008 **Duración:** 365 días
- 18 Título del proyecto:** Fermentación alcohólica de mostos de uva mediante cultivos iniciadores de levadura: Un modelo para aplicar las técnicas de aprendizaje en estudiantes de Química y Microbiología enológica de la licenciatura en Enología
Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de participantes: 5
Fecha de finalización: 30/09/2007 **Duración:** 364 días
- 19 Título del proyecto:** Adaptación del modelo marco CIDUA al primer curso de la Licenciatura en Enología de la Universidad de Córdoba
Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de participantes: 10
Fecha de finalización: 30/09/2007 **Duración:** 364 días



Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

Descripción de la actividad: Miembro de la Comisión Evaluadora de la Macroárea de Ciencias Exactas y Naturales.

Ciudad de realización: Universidad de Córdoba,

Fecha de finalización: 18/06/2015

Experiencia científica y tecnológica

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Bioeconomía circular en el sector vitivinícola mediante estrategias sostenibles: compostaje y vermicompostaje. Efecto en las propiedades agronómicas del viñedo
Entidad de realización: Ministerio de Ciencia e Innovación
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: TED2021-129208B-I00
Fecha de inicio: 01/12/2022
- 2** **Nombre del proyecto:** Intervenciones agronómicas y enológicas para mitigar los efectos del cambio climático sobre la maduración de la uva y la calidad del vino
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Nº de investigadores/as: 8
Cód. según financiadora: PPIT_2022E_025820
Fecha de inicio: 31/05/2022
- 3** **Nombre del proyecto:** METAPROTEÓMICA Y METABOLÓMICA DE LA MICROBIOTA INVOLUCRADA EN LA PRODUCCIÓN DE VINAGRE EN CULTIVO SUMERGIDO A PARTIR DE DIFERENTES SUSTRATOS
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: JA-CONSEJERÍA DE CONOCIMIENTO, INVESTIGACIÓN Y UNIVERSIDAD: CONVOCATORIA PAIDI 2020; FEDER
Nº de investigadores/as: 8
Cód. según financiadora: P20_00590
Fecha de inicio: 01/07/2021 **Duración:** 548 días
Cuantía total: 64,670 €
- 4** **Nombre del proyecto:** CEIA3-UCO 2019 (AGR-146) - Proyecto AgroMIS: ceiA3 instrumento estratégico hacia un tejido productivo Agroalimentario Moderno, Innovador y Sostenible: motor del territorio rural andaluz. Sublínea: SL2111
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: : Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía.



Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: A1122062E0_AGROMIS

Fecha de inicio: 14/04/2020

Duración: 807 días

Cuantía total: 30,000 €

- 5 Nombre del proyecto:** Mejora de la elaboración del vinagre a través del estudio del microbioma y metaboloma. Influencia de las condiciones de acetificación.

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: 100% UNIVERSIDAD DE CORDOBA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; GARCÍA GARCÍA, ISIDORO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

Nº de investigadores/as: 7

Cód. según financiadora: XXIII. PP Mod. 4.2.

Fecha de inicio: 01/07/2018

Duración: 364 días

Cuantía total: 24,000 €

- 6 Nombre del proyecto:** Nuevos vinos espumosos y bebidas de baja graduación alcohólica a partir de uva Pedro Ximénez y la selección de levaduras autóctonas

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: CDTI-FEDER

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: 12018117

Fecha de inicio: 31/03/2018

Duración: 731 días

Cuantía total: 51,433.69 €

- 7 Nombre del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 8

Cód. según financiadora: AGR-0146 (2017)

Fecha de inicio: 01/01/2017

Cuantía total: 2,305.49 €

- 8 Nombre del proyecto:** Exometabolitos que influyen en la calidad sensorial y su relación con las proteínas de levaduras vínicas secas activas aclimatadas a la elaboración de vinos

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: 80% FONDOS FEDER // 20% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 7

Cód. según financiadora: XXI PP. Modalidad 4.1. 2016

Fecha de inicio: 01/06/2016

Duración: 364 días

Cuantía total: 12,000 €

- 9 Nombre del proyecto:** Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinifera* L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático

Ámbito geográfico: Nacional



Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Puig-pujol, Anna

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: RTA2014-00016-CO3-03

Fecha de inicio: 17/09/2015

Duración: 1095 días

- 10 Nombre del proyecto:** Perfiles proteómicos y transcriptómicos en levaduras y ratones tratados con productos derivados de uvas en distinto estadios de pasificación.

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de investigadores/as: 8

Cód. según financiadora: XXPP. Modalidad 4.1

Fecha de inicio: 25/06/2015

Duración: 371 días

Cuantía total: 3,000 €

- 11 Nombre del proyecto:** Studies regarding the influence of red wine maturation processes on their anti-scavenging properties

Ámbito geográfico: Otros

Entidad de realización: eidA3-ceiA3. UCO

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: eidA3-ceiA3

Fecha de inicio: 09/09/2013

Duración: 180 días

Cuantía total: 3,300 €

- 12 Nombre del proyecto:** Mejora de la formación de biocápsulas con levadura auto-inmovilizada para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabolómico

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: RTA 2011-00020-CO2-02

Fecha de inicio: 07/12/2011

Duración: 1095 días

- 13 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TRANQUILOS Y CAVA. ESTUDIO DE LAS POSIBLES DESVIACIONES DEL METABOLISMO DE LAS LEVADURAS INMOVILIZADAS

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: RTA2008-00056-CO2-02

Fecha de inicio: 22/07/2008

Duración: 1094 días

Cuantía total: 64,659.6 €

- 14 Nombre del proyecto:** RAPID QUALITY CONTROL OF GRAPES DEHYDRATION AND PROCESSING FOR SWEET WINE BY USING NON DESTRUCTIVE TECHNOLOGIES SUCH AS NIR-AOFT, ELECTRONIC NOSE, AND FLUORESCENCE SENSOR

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 4



Cód. según financiadora: HI2007-0017

Fecha de inicio: 01/01/2008

Duración: 730 días

Cuantía total: 11,490 €

- 15 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INMOVILIZACIÓN CELULAR DE LEVADURAS SOBRE HONGOS FILAMENTOSOS GRAS SIN SOPORTES EXTERNOS. APLICACIONES EN FERMENTACIONES VÍNICAS Y EFECTO SOBRE LA CALIDAD DE LOS VINOS.

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: AGL-2005-01232-ALI.

Fecha de inicio: 31/12/2005

Duración: 1096 días

Cuantía total: 83,300 €

- 16 Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO PARA LA ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS DE UVA MEDIANTE UNA CEPA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: PTR1995-0922-OP

Fecha de inicio: 25/08/2005

Duración: 548 días

Cuantía total: 40,000 €

- 17 Nombre del proyecto:** Uso de levaduras y de sus constituyentes celulares como agentes de corrección y prevención del pardeamiento en vinos blancos

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: AGL2002-04154-CO2-02

- 18 Nombre del proyecto:** Mejora de la biotecnología fermentativa y de crianza biológica de vinos blancos mediante el uso de levaduras recombinantes sobreproductoras de glicerol y consumidoras de ácido glucónico

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: VIN00-039-C2-1

- 19 Nombre del proyecto:** Fabricación y ensayo de un dispositivo industrial para la aceleración en la crianza de vinos finos andaluces

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: 1FD97-0669

- 20 Nombre del proyecto:** Mejora de la crianza biológica de vinos finos. Desarrollo genético de levaduras enológicas y aceleración del proceso

Grado de contribución: Investigador/a

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: ALI 98-1047-CO 2

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Manejo de la vegetación del viñedo para mitigar los efectos del cambio climático sobre la maduración de la uva
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA
Nº de investigadores/as: 3
Cód. según financiadora: 12022186
Fecha de inicio: 22/12/2022
- 2** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO ROSAL RAYA
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 40 días
- 3** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO ROSAL RAYA
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2021 **Duración:** 364 días
- 4** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ANTONIO ROSAL RAYA
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 10/12/2020 **Duración:** 21 días
- 5** **Nombre del proyecto:** SELECCIÓN Y MEJORA DE LEVADURAS DE FLOR PARA AFRONTAR LOS EFECTOS ADVERSOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE LA CRIANZA BIOLÓGICA
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 12020062
Fecha de inicio: 26/06/2020 **Duración:** 851 días
Cuantía total: 57,650 €
Resultados relevantes: El contrato fue presentado al programa de Proyectos de I+D individuales, gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Este contrato trata de realizar sus actividades dentro de un proyecto CDTI concedido a una importante bodega de la Zona Montilla-Moriles (Bodegas Pérez Barquero en Montilla, Córdoba) para seleccionar levaduras de flor y elaborar vinos bajo crianza biológica.
- 6** **Nombre del proyecto:** Estudios sobre el tratamiento de lodos mediante diferentes tecnologías biotérmicas
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 08/01/2020 **Duración:** 545 días - 23 horas



- 7** **Nombre del proyecto:** Nuevos vinos espumosos y bebidas de baja graduación alcohólica a partir de uva Pedro Ximénez y la selección de levaduras autóctona
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 6
Cód. según financiadora: 12018117
Fecha de inicio: 19/06/2018 **Duración:** 731 días
Cuántía total: 48,522.35 €
Resultados relevantes: El contrato trata de realizar sus actividades dentro de un proyecto CDTI concedido a una importante bodega de la Zona Montilla-Moriles para elaborar los nuevos tipos de vino fuertemente demandados por los jóvenes consumidores. Se trata de contribuir a la puesta en marcha de nuevas líneas de producción para la elaboración de nuevos vinos a base de la variedad de uva Pedro Ximénez y levaduras seleccionadas
- 8** **Nombre del proyecto:** Análisis del proteoma y exo-metaboloma de las cepas de levadura de la uva con mejor aptitud enológica para la fermentación de mostos de vides silvestres.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de investigadores/as: 7
Cód. según financiadora: 12017081
Fecha de inicio: 17/09/2017 **Duración:** 560 días - 1 hora
Cuántía total: 21,175 €
- 9** **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA A MATERIAS DE PARTIDA Y A PRODUCTOS DE PROCESOS DE COMPOSTAJE Y VERMICOMPOSTAJE CON RESIDUOS LIGNOCELULÓSICOS PROCEDENTES DEL CULTIVO DE *Pleurotus ostreatus*
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 4
Fecha de inicio: 16/02/2017 **Duración:** 302 días
- 10** **Nombre del proyecto:** Ensayos de vinificación en tinto con variedades cultivadas en la sierra de Córdoba.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: 12016077
Fecha de inicio: 06/06/2016 **Duración:** 92 días
Cuántía total: 1,423.57 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Estudio de la viabilidad del empleo de biocapsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: 12015162
Fecha de inicio: 22/10/2015 **Duración:** 458 días - 1 hora
Cuántía total: 8,682.96 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Caracterización analítica de un colorante alimentario
Ámbito geográfico: Nacional
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 05/02/2015 **Duración:** 180 días - 23 horas



Cuantía total: 1,522.18 €

- 13 Nombre del proyecto:** Contrato para actividades de investigación vinculadas al Programa de fortalecimiento de las capacidades en I+D+I

Ámbito geográfico: Autonómica

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de investigadores/as: 2

Fecha de inicio: 01/12/2014

Duración: 364 días

Cuantía total: 43,140 €

- 14 Nombre del proyecto:** Estudio y optimización del proceso de vinificación para la estabilización del vino de Montilla-Moriles y obtención de un nuevo vino en rama

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de investigadores/as: 2

Cód. según financiadora: 12014096

Fecha de inicio: 21/07/2014

Duración: 375 días

Cuantía total: 9,680 €

- 15 Nombre del proyecto:** Estudio de la actividad antioxidante de vinos tintos en distintas condiciones de crianza

Ámbito geográfico: Nacional

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): RAFAEL PEINADO AMORES

Nº de investigadores/as: 2

Fecha de inicio: 01/12/2013

Duración: 119 días - 23 horas

Cuantía total: 3,300 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** UTILIZACIÓN DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURA COMO AGENTES FERMENTATIVOS EN LA SEGUNDA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN BOTELLA Y SU APLICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS ESPUMOSAS

Descripción de cualidades: Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas. Utilización de levaduras inmovilizadas en biocápsulas y su aplicación en la producción de vino espumoso elaborado a partir de la segunda fermentación alcohólica en botella realizada por estas levaduras. La invención comprende la obtención de las biocápsulas en una concentración apropiada y su aplicación como biocatalizador en un proceso fermentativo industrial particular.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig, Anna; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA

Entidad titular de derechos: Universidad de Córdoba

Cód. de referencia/registro: ES 2 395 020 B1

Nº de solicitud: 201131039

Fecha de registro: 02/12/2013

- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de biocapsulas de levadura, biocapsulas así obtenidas y aplicaciones

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención



Inventores/autores/obtentores: RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA

Cód. de referencia/registro: ES2204316B1

Nº de solicitud: 200202181

Fecha de registro: 27/07/2005

- 3 Título propiedad industrial registrada:** LEVADURA VÍNICA OSMOTOLERANTE CECT 13015 Y SUAPLICACIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y MEJORA DE VINOS DULCES Y LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

Cód. de referencia/registro: PT0025/2009

Nº de solicitud: P200930240

- 4 Título propiedad industrial registrada:** LEVADURA VÍNICA OSMOTOLERANTE CECT 13014 Y SUAPLICACIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y MEJORA DE VINOS DULCES Y LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

Cód. de referencia/registro: PT0024/2009

Nº de solicitud: P200930239

- 5 Título propiedad industrial registrada:** NUEVAS APLICACIONES DE GELES CONTENIENDO LEVADURAS INMOVILIZADAS

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; TERESA BERLANGA FLORES; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO

- 6 Título propiedad industrial registrada:** Utilización de biocapsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig-pujol, Anna; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

Nº de solicitud: 201131039

Resultados tecnológicos derivados de actividades especializadas y de transferencia no incluidos en apartados anteriores

- 1 Descripción:** La acidez volátil de los vinos con crianza de la denominación de origen Montilla-Moriles

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Entidad/es colaboradora/s:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles

Ciudad entidad colaboradora: Cordoba

- 2 Descripción:** Informe sobre la evolución de las variables enológicas durante la crianza oxidativa de los vinos en la DO Montilla-Moriles

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Entidad/es colaboradora/s:



Moreno SA

Ciudad entidad colaboradora: Córdoba

- 3 Descripción:** Elaboración de vino dulce Pedro Ximénez en la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles

Nombre del investigador/a principal (IP): RAFAEL PEINADO AMORES

Entidad/es colaboradora/s:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles

Ciudad entidad colaboradora: Córdoba

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Martín -garcía, Francisco; Palacio, Sandra; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. The effect of yeast, sugar and sulfur dioxide on the volatile compounds in wine. Fermentation. 9, pp. 541. 2023. ISSN 2311-5637

Tipo de producción: Artículo científico
- 2** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Using an electronic nose and volatilome analysis to differentiate sparkling wines obtained under different conditions of temperature, ageing time and yeast formats. Food Chemistry. 334, pp. 127574. 2021. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 9.231
- 3** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Alternative Winemaking Techniques to Improve the Content of Phenolic and Aromatic Compounds in Wines. Agriculture. 11, pp. 233. 2021. ISSN 2077-0472

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.408
- 4** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Towards a better understanding of the evolution of odour-active compounds and the aroma perception of sparkling wines during ageing. Food Chemistry. 357, pp. 129784. 2021. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 9.231



- 5** Noelia Morales Prieto; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; Paula V. Huertas Abril; JOSÉ PÉREZ AREVALO; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Protective effect of Pedro-Ximénez must against p,p'-DDE-induced liver damages in aged *Mus spretus* mice. Food and Chemical Toxicology. 136, 2020. ISSN 0278-6915

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.023

- 6** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ. Volatilome fingerprint of red wines aged with chips or staves: Influence of the aging time and toasting degree. Food Chemistry. 2020. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.514

- 7** Paula V. Huertas Abril; JOSÉ PÉREZ AREVALO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Pedro Ximenez sun-dried grape must: A dietary supplement for a healthy longevity. Food & Function. 11 - 5, pp. 4387 - 4402. 2020. ISSN 2042-6496

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.396

- 8** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ. STUDY OF VOLATILE COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES AGED WITH OAK CHIPS. Environmental Engineering and Management Journal. 19 - 2, pp. 229 - 234. 2020. ISSN 1582-9596

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.916

- 9** Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Gabur, Iulian; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Evaluation of Aroma Compounds in the Process of Wine Ageing with Oak Chips. 8 - 12, 662, pp. 1 - 19. 2019. ISSN 2304-8158

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.092

- 10** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-pujol, Anna; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Influence of two yeast strains in free, bioimmobilized or immobilized with alginate forms on the aromatic profile of long aged sparkling wines. Food Chemistry. 250, pp. 22 - 29. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.01.036>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.399

- 11** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES. Study of the potential use of mesoporous nanomaterials as fining agent to prevent protein haze in white wines and its impact in major volatile aroma compounds and polyols. Food Chemistry. 240, pp. 751 - 758. 2018. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico



Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.399

- 12** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Antioxidant activity, phenolic compounds and colour of red wines treated with new fining agents. *Vitis*. 57, pp. 61 - 68. 2018. ISSN 0042-7500

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.367

- 13** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; Teodosius, Carmen; Niculaua, Marius. Characterization of Feteasca Neagra red wines aged with oak staves: major volatile compounds, aromatic series and sensory analysis. *Mitteilungen Klosterneuburg*. 68, pp. 97 - 106. 2018. ISSN 0007-5922

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.217

- 14** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Application of Mesoporous Materials as Fining Agents for Pedro Ximénez Wines. *Advances in Food Science and Engineering*. 2 - 1, pp. 23 - 29. 2018. ISSN 2520-7091

Tipo de producción: Artículo científico

- 15** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Characterization of Feteasca Neagra red wines aged with oak staves: major volatile compounds, aromatic series and sensory analysis. *Mitteilungen Klosterneuburg*. 68 - 2, pp. 97 - 106. 2018. ISSN 0007-5922

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.217

- 16** Noelia Morales Prieto; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; ISABEL LOURDES PACHECO LUQUE; Perez, Jose; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Redox proteomics reveals the hepatoprotective effect of must from Pedro Ximénez dried grapes in aged *Mus spretus* mice. 34, pp. 89 - 97. 2017. ISSN 2214-9414

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.470

- 17** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Volatile and phenolic composition of red wines subjected to aging in oak cask of different toast degree during two periods of time. *LWT-Food Science and Technology*. 86, pp. 643 - 651. 2017. ISSN 1096-1127

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.129

- 18** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Mesoporous materials as fining agents in variety Cabernet Sauvignon wines. *BIO Web of Conferences*. 7, 2016. ISSN 2117-4458

Tipo de producción: Artículo científico



- 19** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; Niculaua, Marius; RAFAEL PEINADO AMORES. Enological Parameters and Total Phenolic Compounds in Feteasca α Neagra α Wines Aged with Oak Chips. Focusing on Modern Food Industry. 5, pp. 25 - 31. 2016. ISSN 2325-7008
Tipo de producción: Artículo científico
- 20** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; α lin α ioan Zamfir, Ca α ta; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Effect of aging time, dosage and toasting level of oak chips on the color parameters, phenolic compounds and antioxidant activity of red wines (var. Feteasca α neagra α). European Food Research and Technology. 242, pp. 2171 - 2180. 2016. ISSN 1438-2385
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.664
- 21** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Natural sweet wine production by repeated use of yeast cells immobilized on *Penicillium chrysogenum*. LWT-Food Science and Technology. 61, pp. 503 - 509. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/lwt>>. ISSN 1096-1127
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2,711
- 22** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Grape pomace extract improves the in vitro and in vivo antioxidant properties of wines from sun light dried Pedro Ximénez grapes. 17, pp. 380 - 387. 2015. ISSN 2214-9414
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,973
- 23** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Influence of new materials on the chemical composition of muscat ottonel wines. Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura. 58 - 1, pp. 189 - 194. 2015. ISSN 1454-7376
Tipo de producción: Artículo científico
- 24** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. Determination of the optimum sun-drying time for *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo grapes by E-nose analysis and characterization of their volatile composition. Food And Bioprocess Technology. 7, pp. 732 - 740. 2014. ISSN 1935-5130
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.691
- 25** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Physical-chemical parameters and phenolic compounds from Feteasca neagra wines aged in different toasted barrels. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture. 72, pp. 240 - 245. 2014. ISSN 1843-5254
Tipo de producción: Artículo científico
- 26** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Study of the influence cause by some maturation process (sataves) on the phenolic compounds and the anthocyanins from red wines. Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura. 57, pp. 165 - 170. 2014. ISSN 1454-7376



Tipo de producción: Artículo científico

- 27** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Sweet wine production by two osmotolerant *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Journal of Food Science*. 78 - 6, pp. 874 - 879. 2013. ISSN 1750-3841

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.791

- 28** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES. In vitro and in vivo antioxidant activity of musts and skin extracts from off-vine dried *Vitis vinifera* cv. ¿Tempranillo¿ grapes. 5 - 2, pp. 914 - 922. 2013. ISSN 2214-9414

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.480

- 29** Bellincontro-,Andrea; Mencarelli-,Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. USE OF ELECTRONIC NOSE, VALIDATED BY GC-MS, TO ESTABLISH THE OPTIMUM OFF-VINE DEHYDRATION TIME OF WINE GRAPES. *Food Chemistry*. 130, pp. 447 - 452. 2012. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,3

- 30** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. POTENTIAL USE OF WINE YEAST IMMOBILIZED ON *Penicillium chrysogenum* FOR ETHANOL PRODUCTION. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 87, pp. 351 - 359. 2012. ISSN 1097-4660

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2,5

- 31** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Sweet wines with great aromatic complexity obtained by partial fermentation of must from Tempranillo dried grapes. *European Food Research and Technology*. 234, pp. 695 - 701. 2012. ISSN 1438-2385

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1,4

- 32** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Volatile composition of partially fermented wines elaborated from sun dried Pedro Ximénez wines. *Food Chemistry*. 135, pp. 2445 - 2452. 2012. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,3

- 33** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Bellincontro, Andrea; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA. DISCRIMINATION OF SWEET WINES PARTIALLY FERMENTED

BY TWO OSMO-ETHANOL-TOLERANT YEASTS BY GAS CHROMATOGRAPHIC ANALYSIS AND ELECTRONIC NOSE. Food Chemistry. 127, pp. 1391 - 1396. 2011. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611002378>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.655

- 34** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CO-CULTURE OF *Penicillium chrysogenum* AND *Saccharomyces cerevisiae* LEADING TO THE IMMOBILIZATION OF YEAST. Journal of Chemical Technology and Biotechnology. 86, pp. 812 - 817. 2011. ISSN 1097-4660

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.168

- 35** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. USE OF TWO OSMOETHANOL TOLERANT YEAST STRAIN TO FERMENT MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES. International Journal of Food Microbiology. 145, pp. 342 - 348. 2011. Disponible en Internet en: <[doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.12.004](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.12.004)>. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.327

- 36** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Use of two osmoethanol tolerant yeast strain to ferment must from Tempranillo dried grapes Effect on wine composition. International Journal of Food Microbiology. 145, pp. 342 - 348. 2011. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.327

- 37** JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. SYNERGISTIC ANTIOXIDANT INTERACTION BETWEEN SUGARS AND PHENOLICS FROM A SWEET WINE. European Food Research and Technology. 231, pp. 363 - 370. 2010. ISSN 1438-2385

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.585

- 38** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. ANTIOXIDANT ACTIVITY, BROWNING AND VOLATILE MAILLARD COMPOUNDS IN PEDRO XIMENEZ SWEET WINES UNDER ACCELERATED OXIDATIVE AGING. LWT-Food Science and Technology. 43, pp. 1557 - 1563. 2010. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810002070#>>. ISSN 1096-1127

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.292

- 39** Santiago-Hurtado, José Ignacio; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. EFFECT OF A THERMAL TREATMENT AND OF THE PRESENCE OF OAK CHIPS ON THE VOLATILE COMPOSITION OF PEDRO XIMÉNEZ SWEET WINES. *American Journal of Enology and Viticulture*. pp. 91 - 95. 2010. ISSN 1943-7749
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.667
- 40** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION. 25 - 1, pp. S205 - S206. 2009.
Tipo de producción: Artículo científico
- 41** JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT PHENOLICS FRACTIONS ISOLATED IN MUST FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES AT DIFFERENT STAGES OF THE OFF-VINE DRYING PROCESS. *Food Chemistry*. 114 - 3, pp. 1050 - 1055. 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.10.068>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.146
- 42** RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. USE OF A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT TO REDUCE THE CONTENT IN GLUCONIC ACID OF MUST OBTAINED FROM ROTTEN GRAPES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57 - 6, pp. 2368 - 2377. 2009. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.469
- 43** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE F12 ON VOLATILE COMPOUNDS IN WINES AT THREE DIFFERENT STAGES OF INDUSTRIAL BIOLOGICAL AGEING. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 14 - 2, pp. 71 - 77. 2008. Disponible en Internet en: <[HTTP://DX.DOI.ORG/10.1111/j.1755-0238.2008.00012.x](http://dx.doi.org/10.1111/j.1755-0238.2008.00012.x)>. ISSN 1322-7130
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.848
- 44** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFECTS OF ADH2 OVEREXPRESSION IN SACCHAROMYCES BAYANUS DURING ALCOHOLIC FERMENTATION. *Applied and Environmental Microbiology*. 74 - 3, pp. 702 - 707. 2008. Disponible en Internet en: <<http://aem.asm.org/cgi/content/abstract/aem.01805-07v1>>. ISSN 1098-5336
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.801



- 45** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; RAFAEL PEINADO AMORES; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; Mauricio-,J.C; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CHANGES IN AMINO ACID COMPOSITION DURING WINE VINEGAR PRODUCTION IN A FULLY AUTOMATIC PILOT ACETATOR. *Process Biochemistry*. 43 - 8, pp. 803 - 807. 2008. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/b6thb-4s7bdh8-2/1/3a73aa8d13c7df02a65b90ceb6bae615>>. ISSN 0032-9592
Tipo de producción: Artículo científico
- 46** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. FERMENTACIÓN DE MOSTOS CON ELEVADO CONTENIDO EN AZÚCARES MEDIANTE BIOINMOVILIZACIÓN DE LEVADURAS. *Office International de la Vigne et du Vin. Bulletin: Revue Internationale*. 81 - 932-934, pp. 559 - 568. 2008. ISSN 0029-7127
Tipo de producción: Artículo científico
- 47** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación de mostos con elevado contenido en azúcares mediante bioinmovilización de levaduras. *Food Chemistry*. 81, pp. 559 - 568. 2008. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.696
- 48** Viviani-,Ana Belén; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. DIFFERENTIATION OF YOUNG RED WINES OBTAINED IN A WARM CLIMATE REGION. *International Journal of Food Science & Technology*. 42 - 5, pp. 523 - 527. 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01240.x>>. ISSN 0950-5423
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.941
- 49** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES UNDER PERIODIC AND CONTROLLED MICROAERATIONS WITH SACCHAROMYCES CEREVISIAE VAR. CAPENSIS: EFFECT ON ODORANT SERIES. *Food Chemistry*. 100 - 3, pp. 1188 - 1195. 2007. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.052
- 50** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. REMOVING GLUCONIC ACID BY USING DIFFERENT TREATMENTS WITH A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT: EFFECT ON FERMENTATION BYPRODUCTS. *Food Chemistry*. 104 - 2, pp. 457 - 465. 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.11.070>>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.052
- 51** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSE PEINADO PEINADO; Peinado-,José. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES SUBJECTED TO OFF-VINE DRYING PROCESS. *Food Chemistry*. 104 - 1, pp. 224 - 228. 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/b6tf6r-4ms9k67-2/2/1be3212ac432c33c22a6e23fd5920f89>>. ISSN 0308-8146



Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.052

- 52** RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación de mostos con elevado contenido en azúcares mediante bioinmovilización de levaduras. 81, pp. 559 - 568. 2007.

Tipo de producción: Artículo científico

- 53** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. INFLUENZA DEL SISTEMA TRAIZIONALE DI APPASSIMENTO DELLE UVA PEDRO XIMÉNEZ SULLA COMPOSIZIONE DEL MOSTO. PHYTOMAGAZINE. 16, pp. 93 - 103. 2006.

Tipo de producción: Artículo científico

- 54** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. HIGHER ALCOHOLS CONCENTRATION AND ITS RELATION WITH THE BIOLOGICAL AGING EVOLUTION. European Food Research and Technology. 222 - 5-6, pp. 629 - 635. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-005-0161-4>>. ISSN 1438-2385

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.084

- 55** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. AROMATIC SERIES IN SHERRY WINES WITH GLUCONIC ACID SUBJECTED TO DIFFERENT BIOLOGICAL AGING CONDITIONS BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE VAR. CAPENSIS. Food Chemistry. 94 - 2, pp. 232 - 239. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.11.010>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.433

- 56** FLORENTINA AGUILERA RUANO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. RELATIONSHIP BETWEEN ETHANOL TOLERANCE, H⁺-ATPASE ACTIVITY AND THE LIPID COMPOSITION OF THE PLASMA MEMBRANE IN DIFFERENT WINE YEAST STRAINS. International Journal of Food Microbiology. 110 - 1, pp. 34 - 42. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2006.02.002>>. ISSN 0168-1605

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.608

- 57** Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF A SHORT CONTACT TIME WITH LEES ON VOLATILE COMPOSITION OF AIREN AND MACABEO WINES. Biotechnology Letters. 28 - 13, pp. 1007 - 1011. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s10529-006-9038-2>>. ISSN 1573-6776

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.134

- 58** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE MANUEL VILLALBA MONTORO; JOSE ANTONIO GONZALEZ REYES; Ortega-Ruiz, J. M.; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. YEAST BIOCAPSULES: A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR



APPLICATIONS. Enzyme and Microbial Technology. 40 - 1, pp. 79 - 84. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.enzmitec.2005.10.040>>. ISSN 0141-0229

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.897

- 59** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. USE OF A NOVEL IMMOBILIZATION YEAST SYSTEM FOR WINEMAKING. Biotechnology Letters. 27 - 18, pp. 1421 - 1424. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s10529-005-0939-2>>. ISSN 1573-6776

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.108

- 60** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. POTENTIAL APPLICATION OF A GLUCOSE-TRANSPORT-DEFICIENT MUTANT OF SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE FOR REMOVING GLUCONIC ACID FROM GRAPE MUST. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 - 4, pp. 1017 - 1021. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf048764b>>. ISSN 1520-5118

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.507

- 61** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES USING PURE CULTURES OF TWO FLOR YEAST STRAINS UNDER CONTROLLED MICROAERATION. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 - 13, pp. 5258 - 5264. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf0478713>>. ISSN 1520-5118

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.507

- 62** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. COMPARATIVE STUDY OF AROMATIC COMPOUNDS IN TWO YOUNG WHITE WINES SUBJECTED TO PRE-FERMENTATIVE CRYOMACERATION. Food Chemistry. 84 - 4, pp. 585 - 590. 2004. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00282-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00282-6)>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.535

- 63** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CHANGES IN VOLATILE COMPOUNDS AND AROMATIC SERIES IN SHERRY WINE WITH HIGH GLUCONIC ACID LEVELS SUBJECTED TO AGING BY SUBMERGED FLOR YEAST CULTURES. Biotechnology Letters. 26 - 9, pp. 757 - 762. 2004. ISSN 1573-6776

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.849



- 64** Berlanga-,Teresa; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. INFLUENCE OF BLENDING ON THE CONTENT OF DIFFERENT COMPOUNDS IN THE BIOLOGICAL AGING OF SHERRY DRY WINES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 9, pp. 2577 - 2581. 2004. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 65** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN WINES BY SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE AND ITS EFFECT ON THE CONCENTRATIONS OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS AND POLYOLS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 3, pp. 493 - 497. 2004. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 66** RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. GAS CHROMATOGRAPHIC QUANTIFICATION OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS AND POLYOLS IN WINE BY DIRECT INJECTION. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 21, pp. 6389 - 6393. 2004. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf049369o>>. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 67** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE ON AROMATIC COMPOUNDS IN DRY SHERRY WINES CONTAINING HIGH LEVELS OF GLUCONIC ACID. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 14, pp. 4529 - 4534. 2004. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 68** MIGUEL FRANCO CARNERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. OFF-VINE GRAPE DRYING EFFECT ON VOLATILE COMPOUNDS AND AROMATIC SERIES IN MUST FROM PEDRO XIMENEZ GRAPE VARIETY. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 12, pp. 3905 - 3910. 2004. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.327
- 69** TERESA BERLANGA FLORES; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. DISCRIMINANT ANALYSIS OF SHERRY WINE DURING BIOLOGICAL AGING. *American Journal of Enology and Viticulture*. 55 - 4, pp. 407 - 411. 2004. ISSN 1943-7749
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.137



- 70** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. CHANGES IN GLUCONIC ACID, POLYOLS AND MAJOR VOLATILE COMPOUNDS IN SHERRY WINE DURING AGING WITH SUBMERGED FLOR YEAST CULTURES. *Biotechnology Letters*. 25 - 22, pp. 1887 - 1891. 2003. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1023/B:BILE.0000003977.96510.5f>>. ISSN 1573-6776
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.778
- 71** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO. SELECTION OF VOLATILE AROMA COMPOUNDS BY STATISTICAL AND ENOLOGICAL CRITERIA FOR ANALYTICAL DIFFERENTIATION OF MUSTS AND WINES OF TWO GRAPE VARIETIES. *Journal of Food Science*. 68 - 1, pp. 158 - 163. 2003. ISSN 1750-3841
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.943
- 72** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFECT OF GLUCONIC ACID CONSUMPTION DURING SIMULATION OF BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES BY A FLOR YEAST STRAIN ON THE FINAL VOLATILE COMPOUNDS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 21, pp. 6198 - 6203. 2003. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf034512j>>. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.102
- 73** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. EFECTO DE UN PERIODO DE CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE EL CONTENIDO EN AROMAS DE LOS VINOS BLANCOS. *Viticultura Enología Profesional*. 82, pp. 55 - 66. 2002. ISSN 1131-5679
Tipo de producción: Artículo científico
- 74** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO. *Revista Iberoamericana de Micología*. 19 - 3, pp. S39 - S39. 2002. ISSN 1130-1406
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0,272
- 75** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JOSÉ FERNÁNDEZ-SALGUERO CARRETERO. INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*. *Revista Iberoamericana de Micología*. 19 - 3, pp. S29 - S29. 2002. ISSN 1130-1406
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0,272

- 76** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Moreno-Ramirez, Jose A.; MIGUEL FRANCO CARNERO; MANUEL MEDINA CARNICER. ADAPTACIÓN DEL TRATAMIENTO DE DESFERRIZACIÓN DE VINOS BLANCOS A TÉCNICAS DE ESPECTROFOTOMETRÍA ULTRAVIOLETA-VISIBLE. Viticultura Enología Profesional. 12 - 74, pp. 46 - 51. 2001. ISSN 1131-5679
Tipo de producción: Artículo científico
- 77** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Nuevos Retos en el uso de sensores no destructivos para el control de calidad de la elaboración de vinos espumosos. Libro de comunicaciones del XV Congreso Nacional de Investigación Enológica. pp. 84 - 87. 2022.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 78** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Evaluación de la eficiencia fermentativa de levaduras resistentes a los efectos del cambio climático en la vid. XLI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. pp. 123 - 142. 2020.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 79** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Calidad de los vinos de la variedad Merlot elaborados en la región de burdeos y su relación con el tipo de vinificación. II Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 49 - 49. 2018.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 80** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Estudio comparativo de vinos dulces Pedro Ximénez elaborados por el método tradicional y por fermentación parcial. II Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 65 - 65. 2018.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 81** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES. Beneficial effects of wine from Pedro Ximénez dried grapes on yeast survival subjected to oxidative stress and elderly mice health. VII Jornadas de Divulgación de la Investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología. pp. 93 - 96. 2016.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 82** Santiago-hurtado, Jose Ignacio; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. ALTERNATIVAS A LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE VINOS DULCES DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA. Enología 2015. Innovacion Vitivinícola. 2015.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 83** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. RUTAS METABÓLICAS IMPORTANTES EN LA FORMACIÓN DE VELO DE FLOR. Enología 2015. Innovacion Vitivinícola. 2015.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 84** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. THE INFLUENCE OF MESOPOROUS MATERIALS ON THE CONTENT OF PHENOLIC COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES. 38th World Vine and Wine Congress. 2015.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 85** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Effect of alternative ageing processes using different wood chips on the physical-chemical parameters and phenolic compounds of romanian red wines. 37th World Congress of Vine and Wine. 2014.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 86** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES. Actividad Antioxidante de uvas Tempranillo Pasificadas. Nuevas Perspectiva en Investigación Vitivinícola. pp. 527 - 530. 2013.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 87** RAFAEL PEINADO AMORES. Caves de llarga criança elaborats amb biocapsules. 1ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. 2013.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 88** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Biocápsulas de levadura para su uso en vinificación. V Jornadas de divulgación de la investigación en biología celular, genética y biotecnología. 2012.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 89** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Bellincontro, Andrea; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Diferenciación de los vinos elaborados con la variedad Pedro Ximénez mediante análisis Gas-Cromatográfico de compuestos del aroma y Nariz Electrónica. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 331 - 334. 2011.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 90** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación parcial de mostos de uvas Pedro Ximénez con dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, utilizadas en forma libre e inmovilizada, e influencia en la producción de volátiles mayoritarios. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. 2011.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 91** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Producción de volátiles minoritarios por distintas cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, libres e inmovilizadas, en la fermentación parcial de mostos dulces Pedro Ximénez. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 327 - 330. 2011.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 92** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Funciones biológicas de proteínas de una levadura vínica autoinmovilizada sobre *Penicillium chrysogenum* usando 2-DE y MS. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 177 - 180. 2011.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 93** JOSE PEINADO PEINADO; BRIAN MCDONAGH; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. SYNERGISTIC ANTIOXIDANT INTERACTION BETWEEN SUGARS AND PHENOLICS IN SUNDRIED PEDRO XIMÉNEZ GRAPES. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE PATHOPHYSIOLOGY OF REACTIVE OXYGEN AND NITROGEN SPECIES. pp. 257 - 257. 2010.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 94** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES.MICROORGANISMS IN INDUSTRY AND ENVIRONMENT. pp. 418 - 421. 2010.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 95** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Luna-,Carlos; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-,Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOINMOVILIZACIÓN DE DIFERENTES LEVADURAS VÍNICAS PARA SU USO EN ENOLOGÍA. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 197 - 200. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 96** Puig-,Anna; Bertran-,E; Masqué-,Mc; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. COMPORTAMIENTO ENOLÓGICO DE CEPAS DE LEVADURA EN DISTINTOS FORMATOS DE INMOVILIZACIÓN. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 213 - 216. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 97** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Bellincontro-,A; JUAN JOSE MORENO VIGARA. FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 327 - 330. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 98** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. FERMENTACIÓN PARCIAL DE MOSTOS DE UVAS TEMPRANILLO PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 331 - 334. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 99** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. BIOLOGICALLY AGED WINES. WINE CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY. 1 - 1, pp. 81 - 101. 2009. Disponible en Internet en: <10.1007/978-0-387-74118-5 4>.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 100** RAFAEL PEINADO AMORES. Efectos del uso de biocapsulas de levadura en la fermentación acoholica de mostos de uva Pedro Ximénez y crianza biológica. XXII Congreso Nacional SEM. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 101** RAFAEL PEINADO AMORES. Estudio de la bioinmovilización de levadura-hongo filamentoso. XXII Congreso Nacional SEM. 2009.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 102** RAFAEL PEINADO AMORES. Reutilizacion de levaduras bioinmovilizadas para la produccion de vinos dulces. XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. 2008.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 103** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; FERNÁNDEZ-LÓPEZ-,ALMUDENA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFECTO DE LA SOBREEXPRESIÓN DEL GEN ADH2 DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE SOBRE EL METABOLOMA Y PROTEOMA DE UNA CEPA VÍNICA DE SACCHAROMYCES BAYANUS. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 25 - 27. 2007.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 104** RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 367 - 368. 2007.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 105** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE LEVADURAS TOLERANTES A ALTAS CONCENTRACIONES DE AZÚCARES. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 102 - 104. 2007.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 106** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; SANTOS-DUEÑAS-,INMACULADA; MENEGHINI-,P; RAFAEL PEINADO AMORES; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EVOLUCION DE AMINOACIDOS, UREA Y AMONIO DURANTE LA FERMENTACION ACETICA. SEGUNDAS JORANADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES. pp. 127 - 132. 2006.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 107** RAFAEL PEINADO AMORES; SANTOS-DUEÑAS-,INMACULADA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; MENEGHINI-,P; Bonilla-,Jl; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EVOLUCION DE VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DURANTE LA FERMENTACION ACETICA. SEGUNDAS JORANADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES. pp. 143 - 150. 2006.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 108** RAFAEL PEINADO AMORES. COMPOSICION DEL VINO OBTENIDO MEDIANTE UN NUEVOS SITEMA DE INMOVILIZACION CELULAR SIN SOPORTES EXTERNOS. XXIX Congreso Mundial de la Viña y del Vino. 2006.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 109** RAFAEL PEINADO AMORES. CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLATILES DE MOSTOS Y UVAS PEDRO XIMENEZ PASIFICADAS AL SOL. XXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2005.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 110** RAFAEL PEINADO AMORES. ELIMINACION DE ACIDO GLUCONICO DE MOSTOS DE UVA POR UN MUTANTE DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACION CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE. VIII JORNADAS CIENTÍFICAS. GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. 2005.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 111** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN WINES BY TWO YEAST SPECIES. EFFECT ON VOLATILE BY-PRODUCTS. RECENT RES. DEVEL. BIOTECH. BIOENG.6, pp. 19 - 30. 2004.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 112** RAFAEL PEINADO AMORES. CONSUMO DE ACIDO GLUCONICO EN MOSTOS Y PRODUCCION DE VOLATILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE. XXV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2004.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 113** RAFAEL PEINADO AMORES. ENSAYOS DE DETERMINACION DE VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DEL VINO POR CROMATOGRAFIA DE GASES EN COLUMNA CAPILAR E INYECCION DIRECTA. XXIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2003.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 114** RAFAEL PEINADO AMORES. SELECCION DE COMPUESTOS DEL AROMA COMO VARIABLES PREDICTORAS PARA LA DIFERENCIACION DE VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO MEDIANTE ANALISIS DISCRIMINANTE. XXIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2003.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 115** RAFAEL PEINADO AMORES. ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACION SOBRE LA COMPOSICION PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO. VI JORNADAS CIENTÍFICAS. GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. 2003.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 116** RAFAEL PEINADO AMORES. CONTRIBUCION DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLOGICA CONTROLADA. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. VOLUMEN I. 2003.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 117** RAFAEL PEINADO AMORES. CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCION DE ACETALDEHIDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLOGICA. XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2002.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 118** RAFAEL PEINADO AMORES. DIFERENCIACION ANALITICA Y SENSORIAL DE VINOS TIPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA. XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. 2001.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 119** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. Enological Chemistry. Academic Press (Elsevier), 2012. Disponible en Internet en: <<http://store.elsevier.com/Enological-Chemistry/Juan-Moreno/isbn-9780123884381/>>. ISBN 978-0-12-388438-1
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 120** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Perfil Aromático de vinos dulces de uvas Tempranillo pasificadas. Editorial Académica Española, 2011. ISBN 978-3-8454-8356-8
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 121** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. QUÍMICA ENOLÓGICA. ANTONIO MADRID VICENTE, 2010. ISBN 978-84-96709-39-3
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 122** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. APLICACIÓN DE LEVADURAS PARA LA DISMINUCIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN PROCESOS DE VINIFICACIÓN. MARTÍNEZ BERNIA Y ASOCIADOS, 2005. ISBN 84-931408-5-6
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo
- 123** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. ANÁLISIS FUNDAMENTALES EN EDAFOLOGÍA. MARTÍNEZ BERNIA Y ASOCIADOS, 2002. ISBN 84-931408-4-8
Tipo de producción: Libro o monografía científica
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de libro completo

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Nuevos retos en el uso de sensores no destructivos para el control de calidad de la elaboración de vinos espumosos
Nombre del congreso: XV Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: - Murcia, España,
Fecha de celebración: 23/05/2022
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 2 Título del trabajo:** Aplicaciones de una nariz electrónica al control de calidad de vinos espumosos durante la segunda fermentación y la crianza sobre lías
Nombre del congreso: IX Congreso Científico de Investigadores en Formación, Nuevos desafíos nuevas oportunidades
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 03/05/2021
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 3 Título del trabajo:** Aplicación de sensores no destructivos para la clasificación de vinos
Nombre del congreso: VIII Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 18/02/2020
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 4 Título del trabajo:** Levaduras osmotolerantes como estrategia de lucha frente al cambio climático
Nombre del congreso: II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Almería,
Fecha de celebración: 17/10/2019
Martín-garcía, Francisco; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 5 Título del trabajo:** Assessment of Aroma Compounds from Aged Wines with American and French Oak Chips
Nombre del congreso: 1st Science and Wine World Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - Oporto, Portugal,
Fecha de celebración: 08/05/2019
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 6 Título del trabajo:** Evaluación de la eficiencia fermentativa de levaduras resistentes a los efectos del cambio climático en la vid
Nombre del congreso: XLI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Almendralejo, Badajoz, España,
Fecha de celebración: 07/05/2019
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 7 Título del trabajo:** Efecto del formato de levadura y la temperatura en compuestos del aroma de cavas sometidos a dos tiempos de crianza
Nombre del congreso: Efecto del formato de levadura y la temperatura en compuestos del aroma de cavas sometidos a dos tiempos de crianza
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Almendralejo, Badajoz,
Fecha de celebración: 07/05/2019



RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 8 Título del trabajo:** Control de la crianza biológica y caracterización de los vinos finos en Montilla-Moriles. Una revisión
Nombre del congreso: I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - MADRID,
Fecha de celebración: 01/04/2019
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MAYEN RIEGO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García.
- 9 Título del trabajo:** Selección de levaduras osmotolerantes y resistentes al SO₂ como estrategia de lucha contra el cambio climático
Nombre del congreso: I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - MADRID,
Fecha de celebración: 01/04/2019
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 10 Título del trabajo:** Selección de levaduras osmotolerantes y resistentes al SO₂ como estrategia de lucha contra el cambio climático
Nombre del congreso: I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - MADRID,
Fecha de celebración: 01/04/2019
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 11 Título del trabajo:** Mejora de los marcadores hepáticos en ratones de avanzada edad asociados al consumo de vino dulce Pedro Ximénez
Nombre del congreso: I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - MADRID,
Fecha de celebración: 01/04/2019
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Noelia Morales Prieto; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 12 Título del trabajo:** Mejora de los marcadores hepáticos en ratones de avanzada edad asociados al consumo de vino dulce Pedro Ximénez
Nombre del congreso: I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: - MADRID,
Fecha de celebración: 01/04/2019
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Noelia Morales Prieto; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 13 Título del trabajo:** Volatile Compounds of Romanian Red Wines Aged with Oak Chips
Nombre del congreso: 4th International Conference on Chemical Engineering
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Rumania,
Fecha de celebración: 31/10/2018
Dumitriu, Diana; Teodosiu, C; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 14 Título del trabajo:** Aroma profile based on odor activity values and aromatic series analysis in red wines subjected to different ageing types by american and french oak chips
Nombre del congreso: Horticulture - science, quality, diversity and harmony
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Rumania,
Fecha de celebración: 18/10/2018
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 15 Título del trabajo:** Influence of ageing techniques on aromatic compounds from Fetească neagră wines
Nombre del congreso: Modern Horticulture-achievements and Perspectives
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Rumania,
Fecha de celebración: 04/10/2018
Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; Teodosiu, Carmen; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Niculaua, Marius; Nistor, Alina; Teliban, Luian; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 16 Título del trabajo:** GC-FID DETERMINATION OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS IN FETEASCĂ NEAGRĂ RED WINES AGED WITH OAK CHIPS
Nombre del congreso: 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture"
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Rumania,
Fecha de celebración: 27/09/2018
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 17 Título del trabajo:** Compuestos clave para la caracterización y control del tiempo de crianza biológica de los vinos finos en Montilla-Moriles
Nombre del congreso: Congreso Internacional del Vino en Andalucía
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),
Fecha de celebración: 13/09/2018
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MAYEN RIEGO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 18 Título del trabajo:** Procesos Biológicos mas representativos en dos cepas de Saccharomyces cerevisiae en el tiraje de vinos espumosos
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Ciudad Real,
Fecha de celebración: 26/06/2018
Gonzalez-jiménez, Carmen; Porrás-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.



- 19 Título del trabajo:** Diferenciación de levaduras aisladas de variedades de Vitis vinifera subesp. Sylvestris mediante análisis quimiométrico del volatiloma
Nombre del congreso: XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Ciudad Real (España),
Fecha de celebración: 26/06/2018
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Martín-garcía, Francisco; Tirado, Víctor; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Puig-pujol, Anna; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 20 Título del trabajo:** Estudio comparativo de vinos dulces Pedro Ximénez elaborados por el método tradicional y por fermentación parcial
Nombre del congreso: II Congreso Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: - UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, España,
Fecha de celebración: 09/02/2018
Santiago, Jose Ignacio; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 21 Título del trabajo:** Calidad de los vinos de la variedad Merlot elaborados en la región de burdeos y su relación con el tipo de vinificación
Nombre del congreso: II Congreso Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: - UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, España,
Fecha de celebración: 09/02/2018
Soler, Andrés; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 22 Título del trabajo:** MESOPOROUS MATERIALS AS FINING AGENTS IN VARIETY CABERNET SAUVIGNON WINES
Nombre del congreso: 39 th World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: BENTO GONÇALVES, BRASIL,
Fecha de celebración: 24/10/2016
Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 23 Título del trabajo:** El contenido fenólico del mosto y de los hollejos procedentes de la variedad de uva Tempranillo pasificada aumenta la supervivencia de levaduras sometidas a estrés oxidativo
Nombre del congreso: XI Reunión del GERILI, Granada
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Granada, España,
Fecha de celebración: 13/09/2016
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Donoso-contreras, Esther; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 24 Título del trabajo:** THE INFLUENCE OF MESOPOROUS MATERIALS ON THE CONTENT OF PHENOLIC COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES
Nombre del congreso: 38th World Vine and Wine Congress
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Mainz, Germany,
Fecha de celebración: 05/07/2015



Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ.

25 Título del trabajo: ALTERNATIVAS A LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE VINOS DULCES DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Tarragona,

Fecha de celebración: 09/06/2015

Santiago-hurtado, Jose Iganacio; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ.

26 Título del trabajo: RUTAS METABÓLICAS IMPORTANTES EN LA FORMACIÓN DE VELO DE FLOR

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: - Tarragona, España,

Fecha de celebración: 09/06/2015

Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

27 Título del trabajo: Effect of alternative ageing processes using different wood chips on the physical-chemical parameters and phenolic compounds of romanian red wines

Nombre del congreso: 37th World Congress of Vine and Wine

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Mendoza, Argentina,

Fecha de celebración: 09/11/2014

Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ.

28 Título del trabajo: Study regarding influence of alternative (staves) and traditional (barrels) process of red wines aged on the antioxidant activity

Nombre del congreso: 2nd International Conference on Chemical Engineering

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Iasi, Rumania,

Fecha de celebración: 05/11/2014

Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ.

29 Título del trabajo: Physical-chemical parameters and phenolic compounds from Feteasca neagra wines aged in different toasted barrels

Nombre del congreso: Prospects for the 3rd Millennium Agriculture

Tipo evento: Congreso

Fecha de celebración: 25/09/2014

Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ.

30 Título del trabajo: Actividad antioxidante de uvas Tempranillo pasificadas.

Nombre del congreso: XII Congreso de los Grupos de Investigación Enológica.

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: - MADRID, ESPAÑA,

Fecha de celebración: 18/06/2013



MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES.

- 31 Título del trabajo:** Caves de llarga criança elaborats amb biocapsules
Nombre del congreso: 1ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Facultat d'Enologia de Tarragona. Campus Sescelades. Universitat Rovira i Virgili,
Fecha de celebración: 04/06/2013
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 32 Título del trabajo:** FUNCIONES BIOLÓGICAS DE PROTEÍNAS DE UNA LEVADURA VÍNICA AUTOINMOVILIZADA SOBRE *Penicillium chrysogenum* USANDO 2-DE Y MS
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: CÁDIZ, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/06/2011
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-Pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 33 Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN DE LOS VINOS ELABORADOS CON LA VARIEDAD PEDRO XIMÉNEZ MEDIANTE ANÁLISIS GAS-CROMATOGRÁFICO DE COMPUESTOS DEL AROMA Y NARIZ ELECTRÓNICA
Nombre del congreso: XI Congreso de Investigación Enológica. GIENOL 2011.
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),
Fecha de celebración: 01/06/2011
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Bellincontro, Andrea; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 34 Título del trabajo:** Producción de volátiles minoritarios por distintas cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, libres e inmovilizadas, en la fermentación parcial de mostos dulces Pedro Ximénez
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),
Fecha de celebración: 01/06/2011
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 35 Título del trabajo:** Fermentación parcial de mostos de uvas Pedro Ximénez con dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, utilizadas en forma libre e inmovilizada, e influencia en la producción de volátiles mayoritarios
Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),
Fecha de celebración: 01/06/2011
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 36 Título del trabajo:** Synergistic antioxidant interaction between sugars and phenolics in sundried Pedro Ximénez grapes
Nombre del congreso: International symposium on the pathophysiology of reactive oxygen and nitrogen species
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Universidad de Salamanca,
Fecha de celebración: 19/05/2010
JOSE PEINADO PEINADO; BRIAN MCDONAGH; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 37 Título del trabajo:** EVOLUÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ACTIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O PROCESSO DE SECAGEM POS COLHEITA DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ
Nombre del congreso: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))
Tipo evento: Congreso
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Ciudad de celebración: EVORA (PORTUGAL),
Fecha de celebración: 05/05/2010
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; Peinado-,José; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "EVOLUÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ACTIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O PROCESSO DE SECAGEM POS COLHEITA DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 417 - 425.
- 38 Título del trabajo:** ENVELHECIMENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ
Nombre del congreso: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))
Tipo evento: Congreso
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Ciudad de celebración: EVORA (PORTUGAL),
Fecha de celebración: 05/05/2010
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "ENVELHECIMENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 133 - 141.
- 39 Título del trabajo:** EFEITO DA BIO-IMOBILIZAÇÃO DE LEVADURAS OSMOTOLERANTES NOS ÁLCOOIS SUPERIORES EM VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ PARCIALMENTE FERMENTADOS
Nombre del congreso: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))
Tipo evento: Congreso
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Ciudad de celebración: EVORA (PORTUGAL),
Fecha de celebración: 05/05/2010
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFEITO DA BIO-IMOBILIZAÇÃO DE LEVADURAS OSMOTOLERANTES NOS ÁLCOOIS SUPERIORES EM VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ PARCIALMENTE FERMENTADOS". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 427 - 435.
- 40 Título del trabajo:** EFECTOS DEL USO DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA BIOLÓGICA
Nombre del congreso: SEM'09 (.ALMERÍA)
Tipo evento: Congreso
Ámbito geográfico: Nacional
Fecha de celebración: 22/09/2009
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Carrizosa-,Manuel; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFECTOS DEL USO DE BIOCÁPSULAS DE



LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA BIOLÓGICA".
En: XXII CONGRESO NACIONAL SEM¿09. pp. 249 - 249.

41 Título del trabajo: ESTUDIO DE LA BIOINMOVILIZACIÓN LEVADURA-HONGO FILAMENTOSO

Nombre del congreso: SEM'09 (.ALMERÍA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Fecha de celebración: 22/09/2009

JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "ESTUDIO DE LA BIOINMOVILIZACIÓN LEVADURA-HONGO FILAMENTOSO". En: XXII CONGRESO NACIONAL SEM¿09. pp. 177 - 177.

42 Título del trabajo: EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION

Nombre del congreso: 14TH EUROPEAN CONGRESS ON BIOTECHNOLOGY (.2009.BARCELONA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Fecha de celebración: 13/09/2009

MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION". En: 14TH EUROPEAN CONGRESS ON BIOTECHNOLOGY. NEW BIOTECHNOLOGY. ISSN: 1871-6784, VOLUMEN 25. pp. S205 - S206.

43 Título del trabajo: Fermentación parcial de mostos de uvas Tempranillo pasificadas mediante levaduras seleccionadas

Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Ourense,

Fecha de celebración: 03/06/2009

MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.

44 Título del trabajo: Bioinmovilización de diferentes levaduras vínicas para su uso en Enología

Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Fecha de celebración: 03/06/2009

JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Luna-ruiz, Carlos; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-pujol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

45 Título del trabajo: Comportamiento enológico de cepas de levadura en distintos formatos de inmovilización

Nombre del congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Ourense,

Fecha de celebración: 03/06/2009

Puig-pujol, Anna; Bertran, Eva; Masque, Mari Carmen; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

46 Título del trabajo: CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: CORDOBA, ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/2009

JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 47** **Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MOSTO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA AL SOL
Nombre del congreso: 3º CORSO DI FORMAZIONE: APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI: L IDENTITÀ VARIETALE () (.2009.PISA, ITALIA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: PISA, ITALIA,
Fecha de celebración: 01/01/2009
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 48** **Título del trabajo:** MUST FERMENTATION CONTAINING HIGH SUGAR CONCENTRATION BY YEAST BIOIMMOBILIZATION
Nombre del congreso: XXXI CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV 2008. VERONA, ITALIA)
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: VERONA; ITALIA,
Fecha de celebración: 01/01/2008
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "MUST FERMENTATION CONTAINING HIGH SUGAR CONCENTRATION BY YEAST BIOIMMOBILIZATION". En: O.I.V. 2008. 81 - 932-934, pp. 559 - 568. 15/06/2008.
- 49** **Título del trabajo:** Aislamiento y caracterización de levaduras tolerantes a altas concentraciones de azúcares
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: BADAJOZ,
Fecha de celebración: 29/05/2007
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 50** **Título del trabajo:** Efecto de la sobreexpresión del gen ADH2 de *Saccharomyces cerevisiae* sobre el metaboloma y proteoma en una cepa vínica de *Saccharomyces bayanus*
Nombre del congreso: IX Congreso Nacional de Investigación Enológica
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Badajoz,
Fecha de celebración: 29/05/2007
ÓSCAR MAESTRE DELGADO; ALMUDENA FERNÁNDEZ LOPEZ; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 51** **Título del trabajo:** COMPOSITION OF WINE OBTAINED USING A NEW CELLULAR IMMOBILIZATION SYSTEM WITHOUT EXTERNAL SUPPORTS
Nombre del congreso: XXIX WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE (OIV) (29) (29.2006.LOGROÑO (ESPAÑA))
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: LOGROÑO (ESPAÑA),
Fecha de celebración: 01/01/2006
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "COMPOSITION OF WINE OBTAINED USING A NEW CELLULAR IMMOBILIZATION SYSTEM WITHOUT EXTERNAL SUPPORTS". En: XXIX WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE (OIV). 2, pp. 26 - 28.



- 52 Título del trabajo:** GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN SYNTHETIC MUSTS BY A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT.
Nombre del congreso: CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO Y 2ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV (28.2004.HOFBURG, VIENNA, AUSTRIA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: HOFBURG, VIENNA, AUSTRIA,
Fecha de celebración: 01/01/2004
JUAN JOSE MORENO VIGARA; Hoefler-,Milan; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER. "GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN SYNTHETIC MUSTS BY A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT.". En: OIV CONGRESS 2004. pp. 131 - 131.
- 53 Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA DEL ESTADO DE CRIANZA EN VINOS TIPO SHERRY
Nombre del congreso: SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (6.2004.ÉVORA, PORTUGAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Évora, PORTUGAL,
Fecha de celebración: 01/01/2004
TERESA BERLANGA FLORES; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. "DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA DEL ESTADO DE CRIANZA EN VINOS TIPO SHERRY". En: 6º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. 2, pp. 227 - 233.
- 54 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE CULTIVOS SUMERGIDOS PARA LA DISMINUCIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS SECOS TIPO SHERRY
Nombre del congreso: SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (6.2004.ÉVORA, PORTUGAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Évora, PORTUGAL,
Fecha de celebración: 01/01/2004
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "UTILIZACIÓN DE CULTIVOS SUMERGIDOS PARA LA DISMINUCIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS SECOS TIPO SHERRY". En: 6º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. 2, pp. 9 - 16.
- 55 Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2.2003.ORIHUELA, ALICANTE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ORIHUELA, ALICANTE,
Fecha de celebración: 01/01/2003
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONTRIBUCIÓN DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA". En: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. I, pp. 335 - 338. ISBN 84-95893-74-6
- 56 Título del trabajo:** PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO
Nombre del congreso: JIEAP
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 01/01/2002
MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; RAFAEL PEINADO AMORES. "PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO". En: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA. 19, pp. S39 - S39. ISBN 1130-1406

- 57** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE
Nombre del congreso: JIEAP
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 01/01/2002
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
"INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE". En: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA. 19, pp. S29 - S29. ISBN 1130-1406
- 58** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO
Nombre del congreso: JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL (6.2001.VALENCIA, ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: VALENCIA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 05/06/2001
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. "ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO". En: VI JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL. pp. 45 - 50.
- 59** **Título del trabajo:** EFECTO DEL CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN EN AROMAS DE LOS VINOS DE AIRÉN Y MACABEO (VITIS VINÍFERA L.)
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS (7.2001.PAMPLONA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: PAMPLONA,
Fecha de celebración: 03/06/2001
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS ZEA CALERO. "EFECTO DEL CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN EN AROMAS DE LOS VINOS DE AIRÉN Y MACABEO (VITIS VINÍFERA L.)". En: 7º CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS. pp. 7 - 10.
- 60** **Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA Y SENSORIAL DE VINOS TÍPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA.
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO, BADAJOZ,
Fecha de celebración: 09/05/2001
JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; BEGOÑA CORTÉS CARDO; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA Y SENSORIAL DE VINOS TÍPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA.". En: XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 377 - 385. ISBN 84-7930-078-7

- 61 Título del trabajo:** CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCIÓN DE ACETALDEHÍDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA.
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO, BADAJOZ,
Fecha de celebración: 09/05/2001
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCIÓN DE ACETALDEHÍDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA.". En: XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 363 - 375. ISBN 84-7930-078-7
- 62 Título del trabajo:** ENSAYOS DE DETERMINACIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DEL VINO POR CROMATOGRFIA DE GASES EN COLUMNA CAPILAR E INYECCIÓN DIRECTA
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO, BADAJOZ,
Fecha de celebración: 09/05/2001
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 63 Título del trabajo:** SELECCIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA COMO VARIABLES PREDICTORAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO MEDIANTE ANÁLISIS DISCRIMINANTE
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO, BADAJOZ,
Fecha de celebración: 09/05/2001
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 64 Título del trabajo:** PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS
Nombre del congreso: III INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY (BIOMICROWORLD 2009) (3) (3.2009.LISBOA, PORTUGAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: LISBOA, PORTUGAL,
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS". En: Abstracts of XII International Conference on Applied Stochastic Models and Data Analysis. pp. 331 - 331.
- 65 Título del trabajo:** REUTILIZACIÓN DE LEVADURAS BIOINMOVILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DULCES
Tipo evento: Congreso
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 66 Título del trabajo:** CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLÁTILES DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS AL SOL
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS (26.2004.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO, BADAJOZ,
MIGUEL FRANCO CARNERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLÁTILES DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS AL SOL". En: XXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 427 - 439.
- 67 Título del trabajo:** EXPRESIÓN CONSTITUTIVA DE LA ISOENZIMA ALCOHOL DESHIDROGENASA II EN SACCHAROMYCES BAYANUS DURANTE LA FERMENTACIÓN DE LA GLUCOSA
Tipo evento: Congreso
ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EXPRESIÓN CONSTITUTIVA DE LA ISOENZIMA ALCOHOL DESHIDROGENASA II EN SACCHAROMYCES BAYANUS DURANTE LA FERMENTACIÓN DE LA GLUCOSA". En: V REUNIÓN DEL GRUPO DE MICROBIOLOGÍA MOLECULAR DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGÍA. 1, pp. 46 - 46.
- 68 Título del trabajo:** YEAST BIOCAPSULES A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR APPLICATIONS
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE MANUEL VILLALBA MONTORO; JOSE ANTONIO GONZALEZ REYES; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "YEAST BIOCAPSULES A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR APPLICATIONS". En: BIOMICROWORLD : BOOK OF ABSTRACTS OF THE 1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY. pp. 1156 - 1156.
- 69 Título del trabajo:** ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO DE MOSTOS DE UVA POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACIÓN CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 70 Título del trabajo:** CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS Y PRODUCCIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS Y PRODUCCIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE". En: XXV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS.. pp. 221 - 230. ISBN 84-7930-084-1
- 71 Título del trabajo:** FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS
Nombre del congreso: X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA () (.2009.OURENSE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: OURENSE,
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; Bellincontro-,A; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 72 Título del trabajo:** FERMENTACIÓN PARCIAL DE MOSTOS DE UVAS TEMPRANILLO PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS
Nombre del congreso: X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA ()
(.2009.OURENSE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: OURENSE,
García-Martínez, Teresa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 73 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ
Tipo evento: Congreso
JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 74 Título del trabajo:** PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS
Nombre del congreso: III INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY (BIOMICROWORLD 2009) (3) (3.2009.LISBOA, PORTUGAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: LISBOA, PORTUGAL,
JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 75 Título del trabajo:** I Jornadas de Enología
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 76 Título del trabajo:** II Jornadas de Enología
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 77 Título del trabajo:** III Jornadas de Enología
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 78 Título del trabajo:** IV Jornadas de Enología
Tipo evento: Congreso
RAFAEL PEINADO AMORES.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Proteomic and exo-metabolomic studies of wine yeast subjected to different winemaking conditions
Nombre del evento: VIII Jornadas de Divulgación de la Investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Córdoba, España,
Fecha de celebración: 13/06/2018



Martín-garcía, Francisco José; Jaime Moreno García; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; Porras-agüera, Juan Antonio; González-jiménez, M. Carmen; Roldán-romero, Yenifer; Millán, Mari Carmen; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 2 Título del trabajo:** Beneficial effect of wine from Pedro Ximénez dried grapes on yeast survival subjected to oxidative stress and elderly mice health
Nombre del evento: VII Jornadas de divulgación de la investigación
Tipo de evento: Jornada
Fecha de celebración: 27/06/2016
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Donoso-contreras, Ester; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 3 Título del trabajo:** Winemaking Technology of the Fortified Wines
Nombre del evento: 4º Corso de Formazione: Appassimento delle uve e qualita dei vini
Tipo de evento: Curso
Ciudad de celebración: ORVIETO, ITALIA,
Fecha de celebración: 01/01/2011
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 4 Título del trabajo:** EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO
Nombre del evento: III JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2010.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: Córdoba.,
Fecha de celebración: 01/01/2010
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 5 Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE VINOS DE LA D.O. MONTILLA-MORILES
Nombre del evento: III JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2010.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: Córdoba.,
Fecha de celebración: 01/01/2010
RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 6 Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MOSTO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA AL SOL
Nombre del evento: 3º CORSO DI FORMAZIONE "APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI: L'IDENTITÀ VARIETALE" () (.2009.PISA)
Tipo de evento: Curso
Ámbito geográfico: Internacional no UE
Ciudad de celebración: PISA,
Fecha de celebración: 01/01/2009
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 7 Título del trabajo:** INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE VINOS
Nombre del evento: II JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2009.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: - CÓRDOBA,



Fecha de celebración: 01/01/2009

RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.

- 8 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE AMINOÁCIDOS, UREA Y AMONIO DURANTE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

Nombre del evento: SEGUNDAS JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACIÓN DE VINAGRES

Tipo de evento: Jornada

Fecha de celebración: 26/04/2006

ÓSCAR MAESTRE DELGADO; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; Meneghini, Paolo; RAFAEL PEINADO AMORES; Jiménez-ot, Carlos; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 9 Título del trabajo:** EVOLUCION DE LOS VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DURANTE LA FERMENTACION ACETICA

Nombre del evento: SEGUNDAS JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES

Tipo de evento: Jornada

Ciudad de celebración: CORDOBA, España,

Fecha de celebración: 26/04/2006

RAFAEL PEINADO AMORES; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; Meneghini, Paolo; JOSÉ LUIS BONILLA VENCESLADA; Jiménez-ot, Carlos; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 10 Título del trabajo:** VI Jornadas de enología

Tipo de evento: Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

- 11 Título del trabajo:** Técnicas avanzadas para la producción y análisis de mostos y vinos

Tipo de evento: Curso

RAFAEL PEINADO AMORES.

- 12 Título del trabajo:** VII Jornadas de Enología

Tipo de evento: Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

- 13 Título del trabajo:** VIII Jornadas de enología

Tipo de evento: Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

- 14 Título del trabajo:** Técnicas avanzadas para la producción y el análisis de mostos y vinos

Tipo de evento: Curso

RAFAEL PEINADO AMORES.



Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** Universidad de Tuscia
Ciudad entidad realización: Viterbo, Italia,
Fecha de inicio: 01/09/2014 **Duración:** 90 días - 1 hora
Tareas contrastables: Estancia en Universidad de Tuscia. Viterbo, Italia
- 2** **Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE TUSCIA
Ciudad entidad realización: VITERBO; ITALIA,
Fecha de inicio: 03/03/2010 **Duración:** 12 días
Tareas contrastables: Estancia en UNIVERSIDAD DE TUSCIA - Invitado/a
- 3** **Entidad de realización:** UNIVERIDAD DE TUSCIA
Ciudad entidad realización: VITERBO; ITALIA,
Fecha de inicio: 30/06/2008 **Duración:** 6 días
Tareas contrastables: Estancia en UNIVERIDAD DE TUSCIA - Invitado/a

Ayudas y becas obtenidas

Nombre de la ayuda: Beca FPDl

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 4
Fecha de obtención: 01/01/2019

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1** **Descripción:** Evaluación Positiva para la Figura de Catedrático de Universidad emitida por La Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación
Fecha de obtención: 02/06/2015
- 2** **Descripción:** Evaluación Favaroble de la actividad docente con mención de Excelencia
Fecha de obtención: 06/07/2012

**C****V****N**

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

6ee0520b7df527e28fe4a1952241445a

Resumen de otros méritos

- 1** **Fecha de concesión:** 07/06/2023

- 2** **Descripción del mérito:** Mención especial otorgada por la OIV al libro "Química Enológica"
Fecha de concesión: 05/12/2011

- 3** **Fecha de concesión:** 26/01/2006