



JUAN JOSE MORENO VIGARA

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 08/06/2023

v 1.4.0

407d49641ce16f06a8b5530cfc219772

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/>

**JUAN JOSE MORENO VIGARA**

Apellidos: **MORENO VIGARA**
Nombre: **JUAN JOSE**
DNI:
ORCID: **0000-0002-7646-9345**
ResearcherID: **C-3611-2013**
ScopusID: **55924062000**
Fecha de nacimiento:
Sexo: **Hombre**
Nacionalidad:
País de nacimiento:
Teléfono fijo:
Correo electrónico: **qe1movij@uco.es**
Teléfono móvil:

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Córdoba
Departamento: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes
Categoría profesional: Catedrático de universidad
Ciudad entidad empleadora: Córdoba, Andalucía, España
Teléfono:
Fecha de inicio: 01/01/2007
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Doctorados

Programa de doctorado: Química

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

Fecha de titulación: 1986

Título de la tesis: INFLUENCIA DEL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA Y DE LA TEMPERATURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMÉNEZ

Director/a de tesis: Medina-Carnicer, Manuel

Actividad docente

Formación académica impartida

- Nombre de la asignatura/curso:** 2.1.3.1.6. Haciendo vino- fundamentos teóricos y prácticos de la vinificación. idep-CEIA3- ESCUELA INTERNACIONAL DE DOCTORADO
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Libre configuración
Fecha de finalización: 11/04/2016
Entidad de realización: Facultad de Ciencias. UCO
- Nombre de la asignatura/curso:** Haciendo vino
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Libre configuración
Fecha de finalización: 06/04/2015
Entidad de realización: Universidad Córdoba. Secretariado de estudios propios
- Nombre de la asignatura/curso:** 2.1.3.1.3. Haciendo vino -fundamentos teóricos y prácticos de la vinificación-, idep-ceia3. Escuela internacional de doctorado
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Libre configuración
Fecha de finalización: 06/04/2015
Entidad de realización: Facultad de Ciencias. UCO
- Nombre de la asignatura/curso:** QUIMICA GENERAL. Grado Ingeniería Forestal.
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Troncal
Curso que se imparte: 1
Fecha de finalización: 15/09/2010
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y ESCUELA TECNICA SUPERIOR INGENIEROS Asimilados AGRONOMOS Y MONTES (ETSIAM)



- 5 Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica
Tipo de docencia: Otros
Tipo de asignatura: Troncal
Curso que se imparte: 2
Fecha de finalización: 15/09/1999
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. ETSIAM.

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1 Título del trabajo:** Proteomic and metabolomic study of wine yeasts in free and immobilized formats, subjected to different stress conditions
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias
Alumno/a: Jaime Moreno García
Calificación obtenida: Sobresaliente cum laude
Fecha de defensa: 2017
- 2 Título del trabajo:** Efecto de la presión de CO₂ sobre los metabolitos producidos durante la segunda fermentación del cava-TFM
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias
Alumno/a: RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA
Calificación obtenida: 9.3 Sobresaliente
Fecha de defensa: 2016
- 3 Título del trabajo:** Efecto de la presión sobre los exo-metabolitos relacionados con el metaboloma-TFM
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CORDOBA. ESPAÑA
Alumno/a: Roldán-romero, Yenifer
Calificación obtenida: 9 Sobresaliente
Fecha de defensa: 2016
- 4 Título del trabajo:** STUDIES REGARDING THE INFLUENCE OF SOME YEAST STRAINS ON THE VOLATILE COMPOUNDS AND BIOGENIC AMINES CONTENT OF WHITE WINES
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSITATEA DE ÎNȚINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ ȘI ION IONESCU DE LA BRAD, IA, I
Alumno/a: Vararu, Florin
Calificación obtenida: Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 2015
- 5 Título del trabajo:** Metabolomic comparative study of *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*, two wine yeasts-TFM
Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Alumno/a: Jaime Moreno García
Calificación obtenida: 8,5/10
Fecha de defensa: 2012



- 6** **Título del trabajo:** 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.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA
Alumno/a: RAFAEL PEINADO AMORES
Fecha de defensa: 2004
- 7** **Título del trabajo:** APLICACIÓN DE CULTIVOS PUROS DE SACCHAROMYCES A LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS DE LA D.O. MONTILLA-MORILES
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA
Alumno/a: BEGOÑA CORTÉS CARDO
Fecha de defensa: 2002
- 8** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE LA VINIFICACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA DE LAS VARIEDADES DE VITIS VINÍFERA AIREN Y MACABEO
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA
Alumno/a: Bueno-González-Tejero, Juan Esteban
Fecha de defensa: 2001
- 9** **Título del trabajo:** Efecto de la oxigenación sobre compuestos relacionados con la crianza biológica
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Córdoba (España)
Alumno/a: Muñoz-rdriguez, David
Fecha de defensa: 2000
- 10** **Título del trabajo:** Evolución de compuestos del aroma durante la crianza de vinos finos con Saccharomyces cerevisiae raza capensis sometida a aireación periódica
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: Universidad de Córdoba (España)
Alumno/a: Atanasio-utero, Cristina
Fecha de defensa: 1998
- 11** **Título del trabajo:** Estudio químico de la crianza biológica de vinos finos de la D.O. Montilla-Moriles
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: BEGOÑA CORTÉS CARDO
Fecha de defensa: 1996
- 12** **Título del trabajo:** Comportamiento en la vinificación de la variedad Vitis vinífera Pedro Ximénez en tratamientos prefermentativos de maceración
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS
Alumno/a: M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE
Fecha de defensa: 1995
- 13** **Título del trabajo:** Contribución de la fracción aromática intracelular de las levaduras al aroma del vino.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias
Alumno/a: LUIS ZEA CALERO



Calificación obtenida: Apto "cum laude"

Fecha de defensa: 1994

- 14 Título del trabajo:** Comportamiento fermentativo de diferentes levaduras sobre mostos no estériles Pedro Ximénez
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: Toledano-díaz, Fernando
Fecha de defensa: 1990
- 15 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS DE BAJA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA
Alumno/a: García-Mir, María Dolores
Fecha de defensa: 1988
- 16 Título del trabajo:** Comportamiento de distintas levaduras en fermentaciones controladas de mostos de uva Pedro Ximenez
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS
Alumno/a: De Juan -fragero, Margarita
Fecha de defensa: 1988
- 17 Título del trabajo:** Evolución de diversos parámetros químicos durante la fermentación de mostos procedentes de uva Pedro Ximénez en distintos grados de madurez
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: Sillero-cabrera, Jose Amador
Fecha de defensa: 1987
- 18 Título del trabajo:** Evolución de los ácidos fijos y azúcares en el curso de la maduración del fruto de vitis vinifera Pedro Ximénez
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS
Alumno/a: López -molina, Pedro Américo
Fecha de defensa: 1985
- 19 Título del trabajo:** Formación y evolución de ésteres y alcoholes superiores en el curso de la fermentación de vinos del marco Montilla-Moriles
Tipo de proyecto: Tesina
Alumno/a: García-mir, María Dolores
Fecha de defensa: 1984
- 20 Título del trabajo:** Evolución de la fracción mineral y de ácidos fijos en vinos de Montilla-Moriles durante la fermentación
Tipo de proyecto: Tesina
Entidad de realización: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS
Alumno/a: Hidalgo-castro, Elisa
Fecha de defensa: 1984
- 21 Título del trabajo:** ACELERACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS MEDIANTE OXIGENACION CONTROLADA.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral



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

22 Título del trabajo: Disminución del contenido en ácido glucónico mediante *Saccharomyces cerevisiae* var. *capensis* (ATCC: MYA-2451) en condiciones de crianza simulada

Tipo de proyecto: Tesina

23 Título del trabajo: Efecto de la presión de CO₂ sobre los metabolitos producidos durante la segunda fermentación del cava-TFM

Tipo de proyecto: Trabajo conducente a obtención de DEA

Entidad de realización: Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias

Calificación obtenida: 9.3 Sobresaliente

Participación en proyectos de innovación docente

1 Título del proyecto: RESURGIR MORILES

Aportación al proyecto: SE desarrollaron seis vinos innovadores con cada una de las bodegas de Moriles, creándose una nueva marca en cada una de ellas.

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan José Gallego Martínez

Nº de participantes: 3

Importe concedido: 0 €

Entidad financiadora: SIN FINANCIACIÓN

Fecha de finalización: 30/09/2021

Duración: 457 días

2 Título del proyecto: RESURGIR

Aportación al proyecto: Proyecto coordinado por Juan José Gallego Martínez en el que se elaboraron vinos innovadores en Montilla-Moriles. Adjunto memoria.

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan José Gallego Martínez

Nº de participantes: 3

Entidad financiadora: FUNDACIÓN BANKIA

Fecha de finalización: 30/09/2020

Duración: 758 días

3 Título del proyecto: PROYECTO DE INTEGRACIÓN DE LA MUJER EN LA BODEGA

Aportación al proyecto: El proyecto llamado "Estamos preparadas, siempre fue así", buscaba resaltar la importancia de la mujer en las zonas rurales en empresas vitivinícolas. Dentro de éste, se desarrollaron numerosas actividades, entre ellas, las Jornadas andaluzas de Vitivinicultura.

Nombre del investigador/a principal (IP): Juan José Gallego Martínez

Nº de participantes: 3

Importe concedido: 10,000 €

Entidad financiadora: European Commission

Tipo de entidad: Organismo, Otros

Fecha de finalización: 30/06/2020

Duración: 288 días

4 Título del proyecto: ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANA POR ESTUDIANTES COMO TÉCNICA DIDÁCTICA PARA ADQUIRIR COMPETENCIAS

Nombre del investigador/a principal (IP): JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

Nº de participantes: 7

Entidad financiadora: UNIVERSIDAD DE CORDOBA

Fecha de finalización: 30/09/2015

Duración: 364 días

5 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

- 6 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

- 7 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

- 8 Título del proyecto:** La conduccion de la fermentacion de mostos de uva como proyecto integrador del aprendizaje en la licenciatura de enologia

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

Nº de participantes: 3

Fecha de finalización: 30/09/2010

Duración: 364 días

- 9 Título del proyecto:** Caracterizacion 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

- 10 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

- 11 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

- 12 Título del proyecto:** Aplicacion del modelo ARPCC a la fermentacion de mosto de uva como herramienta de aprendizaje interdisciplinar para los estudiantes de quimica y microbiologia 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

- 13 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



- 14 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
- 15 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
- 16 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
- 17 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

Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

- 1 Descripción:** Química Enológica
Ciudad de realización: Universidad de Córdoba,
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y ESCUELA TECNICA SUPERIOR INGENIEROS Agrónomos y Montes (ETSIAM) Asimilados
Fecha de finalización: 20/09/2013
- 2 Descripción:** Química General. Teoría y Prácticas. Ingeniero de Montes
Ciudad de realización: ETSIAM.Universidad de Córdoba.,
Entidad organizadora: UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y ESCUELA TECNICA SUPERIOR INGENIEROS Agrónomos y Montes (ETSIAM) Asimilados
Fecha de finalización: 20/09/2012
- 3 Descripción:** Química Enológica. Plan piloto adaptación EEES
Fecha de finalización: 20/09/2010



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:** DESARROLLO DE NUEVOS VINAGRES CONTENIENDO ACIDO GLUCONICO
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: : DG de Investigación y gestión del Plan Nacional de I+D+i ¿ Subdirección General de Proyectos de Investigación. Ministerio de Ciencia e Innovación
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; ISIDORO GARCÍA GARCÍA
Nº de investigadores/as: 5
Cód. según financiadora: PID2021-127766OB-I00
Fecha de inicio: 01/09/2022 **Duración:** 1096 días
- 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
Grado de contribución: Investigador/a
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:** Relación de la calidad de la uva, su microbiota levaduriana y la calidad del vino, con el pago vitícola
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: : Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía
Nº de investigadores/as: 4
Cód. según financiadora: PYC20 RE 068 UCO
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 94,000 €
- 4** **Nombre del proyecto:** Selección de levaduras vínicas autóctonas para la elaboración de vinos espumosos andaluces: relación entre proteoma y volatiloma
Ámbito geográfico: Autonómica
Entidad de realización: : Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía
Nº de investigadores/as: 6
Cód. según financiadora: 1380480-R
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 364 días
Cuantía total: 24,500 €

- 5 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 €

- 6 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

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 €

- 7 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

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 €

- 8 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

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 €

- 9 Nombre del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Ámbito geográfico: Autonómica

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 €



- 10 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

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 €

- 11 Nombre del proyecto:** AGR-0146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: XXI PP. Mod.1 (2016)

Fecha de inicio: 01/01/2016

Cuantía total: 727.79 €

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

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

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 €

- 13 Nombre del proyecto:** (PP.GALILEO-2015-MII)AGR-146 VITICULTURA Y ENOLOGIA

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: PPGALILEO-2015-MII-AGR-146

Fecha de inicio: 01/06/2015

Cuantía total: 624.99 €

- 14 Nombre del proyecto:** AGR-0146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad de realización: 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

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

Nº de investigadores/as: 1

Cód. según financiadora: XX PP Mod.1 (2015) AGR-0146

Fecha de inicio: 01/01/2015

Cuantía total: 424.2 €

**15 Nombre del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** 80% FONDOS FEDER // 20% CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA**Nº de investigadores/as:** 1**Cód. según financiadora:** Act. 1.1 Fort. AGR-146**Fecha de inicio:** 12/07/2014**Duración:** 353 días**Cuantía total:** 1,653.22 €**16 Nombre del proyecto:** AGR-146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA**Nº de investigadores/as:** 1**Cód. según financiadora:** XIX PP Mod.1 (2014) AGR-146**Fecha de inicio:** 01/01/2014**Cuantía total:** 646.78 €**17 Nombre del proyecto:** STUDIES REGARDING THE INFLUENCE OF SOME YEAST STRAINS ON THE VOLATILE COMPOUNDS AND BIOGENIC AMINES CONTENT IN WHITE WINES**Ámbito geográfico:** Otros**Entidad de realización:** eida3-ceia3. UCO**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA**Nº de investigadores/as:** 2**Cód. según financiadora:** eida3-ceia3 UCO**Fecha de inicio:** 11/09/2013**Duración:** 184 días**Cuantía total:** 3,300 €**18 Nombre del proyecto:** Viticultura y enología**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** 100% JUNTA DE ANDALUCIA**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA**Nº de investigadores/as:** 1**Cód. según financiadora:** AGR-146 (2010)**Fecha de inicio:** 01/01/2012**Cuantía total:** 6,027.46 €**19 Nombre del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA**Ámbito geográfico:** Autonómica**Entidad de realización:** 100% UNIVERSIDAD DE CORDOBA**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA**Nº de investigadores/as:** 1**Cód. según financiadora:** XVII PP Mod. 1 (2012) AGR-146**Fecha de inicio:** 01/01/2012**Cuantía total:** 3,569.18 €**20 Nombre del proyecto:** Mejora de la formación de biocápsulas con levadura auto-inmovilizada para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabólico**Ámbito geográfico:** Nacional**Grado de contribución:** Investigador/a



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

Nº de investigadores/as: 4

Cód. según financiadora: RTA2011-00020-CO2-02

Fecha de inicio: 07/12/2011

Duración: 1095 días

Cuantía total: 38,202 €

- 21 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-C02-02

Fecha de inicio: 22/07/2008

Duración: 1094 días

Cuantía total: 64,659.6 €

- 22 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

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 €

- 23 Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ENVEJECIMIENTO DE VINOS, BRANDIES Y VINAGRES DE ANDALUCÍA (1 BECARIO PREDOCTORAL).

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): CARMELO GARCÍA BARROSO

Nº de investigadores/as: 19

Cód. según financiadora: PAI05-AGR-00767

Fecha de inicio: 01/03/2006

Duración: 1461 días

Cuantía total: 148,200 €

- 24 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

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 €

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

Ámbito geográfico: Nacional

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 €

- 26** **Nombre del proyecto:** "MEJORA DE LA BIOTECNOLOGÍA FERMENTATIVA Y DE CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS BLANCOS MEDIANTE EL USO DE LEVADURAS RECOMBINANTES SOBREPDUCTORAS DE GLICEROL Y CONSUMIDORAS DE ÁCIDO GLUCÓNICO

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 10

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

Fecha de inicio: 14/12/2000

Duración: 1095 días

Cuantía total: 24,232.81 €

- 27** **Nombre del proyecto:** MEJORA DE LA CRIANZA BIOLOGICA DE VINOS FINOS.DESARROLLO GENETICO DE LEVADURAS ENOLOGICAS Y ACELERACION DEL PROCESO.

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 10

Cód. según financiadora: ALI 98-1047-C02

Fecha de inicio: 01/01/1998

Duración: 1096 días

Cuantía total: 106,162.78 €

- 28** **Nombre del proyecto:** FABRICACIÓN Y ENSAYO DE UN DISPOSITIVO INDUSTRIAL PARA LA ACELERACIÓN EN LA CRIANZA DE VINOS FINOS ANDALUCES

Ámbito geográfico: Unión Europea

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 10

Cód. según financiadora: 1FD97-0669

Fecha de inicio: 01/01/1998

Duración: 1096 días

Cuantía total: 149,177.21 €

- 29** **Nombre del proyecto:** "CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMENEZ. ESTUDIO DE LOS VINOS Y DEL COMPORTAMIENTO FISIOLÓGICO DE DIFERENTES LEVADURAS DE VELO EN DISTINTOS MODELOS DE ENVEJECIMIENTO"

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 9

Cód. según financiadora: ALI95-0427

Fecha de inicio: 01/01/1995

Duración: 1096 días

Cuantía total: 102,803.12 €

- 30** **Nombre del proyecto:** "MEJORA DE VINOS BLANCOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMENEZ MEDIANTE HIPOXIDACION DEL MOSTO Y ESTUDIO DE LA CAPACIDAD FERMENTATIVA DE LAS LEVADURAS Y DE LAS ENZIMAS PRODUCTORAS DE ESTERES DURANTE

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 8



Cód. según financiadora: ALI92-1065

Fecha de inicio: 01/01/1992

Duración: 1096 días

Cuantía total: 31,072.33 €

- 31 Nombre del proyecto:** "CONTRIBUCIÓN DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA INTRACELULAR DE LAS LEVADURAS AL AROMA DE VINOS DE MESA Y FINOS ANDALUCES DURANTE SU FERMENTACIÓN Y CRIANZA"

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: 0

Fecha de inicio: 01/01/1988

Duración: 366 días

Cuantía total: 18,631.38 €

- 32 Nombre del proyecto:** "PRODUCCIÓN DE VINOS GENEROSOS Y BLANCOS DE MESA A PARTIR DE UVAS DE LA VARIEDAD "PEDRO XIMÉNEZ": ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN MEDIANTE LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE PREPARACIÓN DEL MOSTO Y SELECCIÓN

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 6

Cód. según financiadora: PPA86-0387

Fecha de inicio: 01/01/1987

Duración: 1096 días

Cuantía total: 42,671.86 €

- 33 Nombre del proyecto:** "ESTUDIO QUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE LA PRODUCCION DE VINOS GENEROSOS Y VINOS BLANCOS DE MESA EN LA ZONA MONTILLA-MORILES".

Ámbito geográfico: Nacional

Grado de contribución: Investigador/a

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MANUEL MEDINA CARNICER

Nº de investigadores/as: 5

Cód. según financiadora: 0

Fecha de inicio: 01/01/1984

Duración: 1096 días

Cuantía total: 24,040.48 €

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

- 1 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.

- 2** **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
Nº de investigadores/as: 6
Cód. según financiadora: 12018117
Fecha de inicio: 19/06/2018 **Duración:** 731 días
Cuantía 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
- 3** **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.
Grado de contribución: Investigador/a
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
Cuantía total: 21,175 €
- 4** **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
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): JUAN JOSE MORENO VIGARA
Nº de investigadores/as: 2
Cód. según financiadora: XXI PP. Modalidad 4.
Fecha de inicio: 01/11/2016 **Duración:** 210 días - 23 horas
Cuantía total: 2,434 €
- 5** **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
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO
Nº de investigadores/as: 4
Cód. según financiadora: XXI PP. Modalidad 4.
Fecha de inicio: 01/11/2016 **Duración:** 210 días - 23 horas
Cuantía total: 2,434 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Ensayos de vinificación en tinto con variedades cultivadas en la sierra de Córdoba.
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
Cuantía total: 1,423.57 €



7 Nombre del proyecto: Estudio de la viabilidad del empleo de biocapsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica.

Grado de contribución: Investigador/a

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

Cuantía total: 8,682.96 €

8 Nombre del proyecto: Estudio microbiológico para la detección de microorganismos que afectan a la fermentación del mosto de uva en la elaboración de vino de Montilla-Moriles.

Grado de contribución: Investigador/a

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

Nº de investigadores/as: 3

Cód. según financiadora: 12015116

Fecha de inicio: 06/07/2015

Duración: 91 días

Cuantía total: 7,445.06 €

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 SU APLICACIÓN 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:** PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURAS, BIOCÁPSULAS ASÍ OBTENIDAS Y APLICACIONES.

Descripción de cualidades: T_RESUMEN: EL PROCEDIMIENTO COMPRENDE LA OPERACIÓN DE PROVOCAR UNA COINMOVILIZACIÓN ESPONTÁNEA ENTRE UN HONGO FILAMENTOSO Y UNA LEVADURA, EN AUSENCIA DE SOPORTES FÍSICO-QUÍMICOS. SE OBTIENEN BIOCÁPSULAS CON FORMA DE ESFERA HUECA, CUYA PARED PRESENTA UNA SUPERFICIE LISA COMPUESTA POR MICELIO DE DICHO HONGO Y CÉLULAS DE LEVADURA ATRAPADAS, QUE LIMITA UN ESPACIO INTERIOR OCUPADO PARCIALMENTE POR CÉLULAS DE LEVADURAS LIBRES Y OTRAS ASOCIADAS A HIFAS. LAS CITADAS BIOCÁPSULAS TIENEN APLICACIÓN EN PROCESOS FERMENTATIVOS INDUSTRIALES.

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 JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; EVA MARIA VALERO BLANCO; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO

- 6 Título propiedad industrial registrada:** DISPOSITIVO PARA LA ACELERACION EN EL ENVEJECIMIENTO DE VINOS EN CONDICIONES SEMIAEROBICAS.

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención

Inventores/autores/obtentores: MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ

- 7 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

- 8 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



Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Revealing the Yeast Diversity of the Flor Biofilm Microbiota in Sherry Wines Through Internal Transcribed Spacer-Metabarcoding and Matrix-Assisted Laser Desorption/Ionization Time of Flight Mass Spectrometry. *Frontiers in Microbiology*. 12, pp. 1 - 10. 2022. ISSN 1664-302X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.064
- 2** Minami Ogawa; Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Analyzing the minor volatilome of *Torulaspora delbrueckii* in an alcoholic fermentation. *European Food Research and Technology*. 248, pp. 613 - 624. 2022. ISSN 1438-2385

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.498
- 3** EDUARDO CAÑETE CARMONA; Juan José Gallego Martínez; Yousef-jiménez, Laila; ANDRES ALEJANDRO GERSNOVIEZ MILLA; JUAN JOSE MORENO VIGARA. An IoT barrel bung to monitor evolution wine elaborated under biological aging. *Measurement: Journal of the International Measurement Confederation*. 199 - 11471, pp. 12 - 22. 2022. ISSN 0263-2241

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.131
- 4** Raquel Muñoz Castells; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Effect of Bentonite Addition to Pedro Ximénez White Grape Musts before Their Fermentation with Selected Yeasts on the Major Volatile Compounds and Polyols of Wines and Tentative Relationships with the Sensorial Evaluation. *Molecules*. 27 - 8057, 2022. ISSN 1420-3049

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.927
- 5** 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

- 6** Rojas -López-menchero, Jorge; Minami Ogawa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Jaime Moreno García. Effect of calcium alginate coating on the cell retention and fermentation of a fungus-yeast immobilization system. LWT-Food Science and Technology. 2021. ISSN 1096-1127
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.056
- 7** Minami Ogawa; Jaime Moreno García; Joseph, Lucy C. M.; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Metabolic changes by wine flor-yeasts with gluconic acid as the sole carbon source. Metabolites. 11, pp. 1 - 15. 2021. ISSN 2218-1989
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.581
- 8** Martínez-garcía, Rafael; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; 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
- 9** Porras-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Impact of CO₂ overpressure on yeast mitochondrial associated proteome during the ¿prise de mousse¿ of sparkling wine production. International Journal of Food Microbiology. 348, 2021. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 5.911
- 10** 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
- 11** González-jiménez, María Del Carmen; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Jaime Moreno García; Puig-pujol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Differential Response of the Proteins Involved in Amino Acid Metabolism in Two Saccharomyces cerevisiae Strains during the Second Fermentation in a Sealed Bottle. 11 - 24, 2021.
Tipo de producción: Artículo científico
- 12** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; Roldán-romero, Yenifer; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Puig-pujol, Anna; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Use of a flor yeast strain for the second fermentation of sparkling wines: Effect of endogenous CO₂ over-pressure on the volatilome. Food Chemistry. 308, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.514

- 13** Porras-agüera, Juan Antonio; Juan Jesús Román Camacho; Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Effect of endogenous CO₂ overpressure on the yeast "stressome" during the "prise de mousse" of sparkling wine. Food Microbiology. 89 - 103431, pp. 1 - 10. 2020. ISSN 1095-9998

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.516

- 14** EDUARDO CAÑETE CARMONA; Gallego-martínez, Juan José; Juan José Gallego Martínez; Cristian Martín Fernández; MARÍA BROX JIMÉNEZ; JUAN JESÚS LUNA RODRÍGUEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA. A Low-Cost IoT Device to Monitor in Real-Time Wine Alcoholic Fermentation Evolution through CO₂ emissions. IEEE Sensors Journal. 20 - 12, pp. 6692 - 6700. 2020. ISSN 1558-1748

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.301

- 15** González-jiménez, Maria Del Carmen; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Puig-pujol, Anna; Capdevilla, Fina; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. DIFFERENTIAL ANALYSIS OF PROTEINS INVOLVED IN ESTER METABOLISM IN TWO SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS DURING THE SECOND FERMENTATION IN SPARKLING WINE ELABORATION. 8 - 403, pp. 2 - 20. 2020. ISSN 2076-2607

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.128

- 16** Minami Ogawa; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Bisson, Linda; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Jaime Moreno García. Mapping the intracellular metabolome of yeast biocapsules - Spherical structures of yeast attached to fungal pellets. 58, pp. 55 - 60. 2020. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com>>. ISSN 1871-6784

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.079

- 17** Gonzalez-jimenez, Maria Del Carmen; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Biological processes highlighted in Saccharomyces cerevisiae during the sparkling wines elaboration. 8 - 1216, pp. 1 - 11. 2020. ISSN 2076-2607

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.128

- 18** Porras-agüera, Juan Antonio; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. A differential proteomic approach to characterize the cellwall adaptive response to CO₂ overpressure during sparkling wine-making process. 8 - 1188, pp. 1 - 15. 2020. ISSN 2076-2607

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.128

- 19** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Niculaua, Marius; Cotea, Valeriu V.; MANUEL MAYEN RIEGO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Fermentative volatilome modulation of Muscat Ottonel wines by using yeast starter cultures. LWT-Food Science and Technology. 129 - 109575, 2020. ISSN 1096-1127
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.952
- 20** Sottit, Claire; Salor-torregrosa, José María; Jaime Moreno García; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Using *Torulaspora delbrueckii*, *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces bayanus* wine yeasts as starter cultures for fermentation and quality improvement of mead. European Food Research and Technology. 245 - 12, pp. 2705 - 2714. 2019. ISSN 1438-2385
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.366
- 21** Porras-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. First Proteomic Approach to Identify Cell Death Biomarkers in Wine Yeasts during Sparkling Wine Production. 7 - 542, pp. 1 - 20. 2019. ISSN 2076-2607
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.152
- 22** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; 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
- 23** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Yeast immobilization systems for alcoholic wine fermentations: actual trends and future perspectives. Frontiers in Microbiology. 9, pp. 1 - 13. 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2018.00241/full>>. ISSN 1664-302X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.259
- 24** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Ogawa, Minami; Luong, Peter; Bisson, Linda F. Impact of yeast flocculation and biofilm formation on yeast-fungus co-adhesion in a novel immobilization system. American Journal of Enology and Viticulture. 69, pp. 278 - 288. 2018. Disponible en Internet en: <<http://www.ajevonline.org/search/Moreno-Garc%25C3%25ADa>>. ISSN 1943-7749
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.783

- 25** Jaime Moreno García; Martín-garcía, Francisco Jose; Ogawa, Minami; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Bisson, Linda. FLO1, FLO5 and FLO11 Flocculation Gene Expression Impacts *Saccharomyces cerevisiae* Attachment to *Penicillium chrysogenum* in a Co-immobilization Techniqu. *Frontiers in Microbiology*. 9 - 2586, pp. 1 - 11. 2018. Disponible en Internet en: <<http://www.readcube.com/articles/10.3389/fmicb.2018.02586>>. ISSN 1664-302X
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.259
- 26** Jaime Moreno García; Ogawa, Minami; Joseph, C.m. Lucy; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Comparative analysis of intracellular metabolites, proteins and their molecular functions in a flor yeast strain under two enological conditions. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 35 - 6, pp. 1 - 10. 2018. ISSN 1573-0972
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.652
- 27** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Differential Proteome Analysis of a Flor Yeast Strain under Biofilm Formation. *International Journal of Molecular Sciences*. 18 - 720, pp. 1 - 18. 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.mdpi.com/1422-0067/18/4/720>>. ISSN 1661-6596
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.687
- 28** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; López-muñoz, Beatriz; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García. Disminución natural del contenido en etanol del vino tinto joven. *La Semana Vitivinícola*. 3491, pp. 391 - 395. 2017. Disponible en Internet en: <<http://www.sevi.net/>>. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo científico
- 29** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Changes in sparkling wine aroma during the second fermentation under CO2 pressure in sealed bottle. *Food Chemistry*. 237, pp. 1030 - 1040. 2017. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.946
- 30** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; Valderrama, Natalia; JUAN JOSE MORENO VIGARA; De Bruijn, Johannes. Aroma characterization of grape juice enriched with grapevine by-products using thermomaceration. *Chilean Journal of Agricultural Research*. 77 - 03, pp. 234 - 242. 2017. ISSN 0718-5820
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 0.775
- 31** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Functional analysis of stress protein data in a flor yeast subjected to a biofilm forming condition. *Data in Brief*. 7, pp. 1021 - 1023. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/dib>>. ISSN 2352-3409
Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0,226

- 32** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Stress responsive proteins of a flor yeast strain during the early stages of biofilm formation. 51, pp. 578 - 588. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/procbio>>. ISSN 1873-3298

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.497

- 33** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Zamfir, Catalin-ioan; Cotea, Valeriu V.; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Selection of aroma compounds for the differentiation of wines obtained by fermenting musts with starter cultures of commercial yeast strains. Food Chemistry. 197, pp. 373 - 381. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814615301102>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.529

- 34** Legras, Jean Luc; Jaime Moreno García; Zara, Severino; Zara, Giacomo; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mannazzu, Ilaria; Coi, Anna Lisa; Bou Zeidan, Marc; Dequin, Sylvie; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Budroni, Marilena. Flor yeast: new perspectives beyond wine ageing. Frontiers in Microbiology. 7 - 503, pp. 1 - 11. 2016. Disponible en Internet en: <<http://journal.frontiersin.org/journal/microbiology>>. ISSN 1664-302X

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.076

- 35** JUAN JOSE MORENO VIGARA; Jaime Moreno García; López-muñoz, Beatriz; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Use of a flor velum yeast for modulating color, ethanol and major aroma compound contents in red wine. Food Chemistry. 213, pp. 90 - 97. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/foodchem>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 4.529

- 36** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Proteins involved in flor yeast carbon metabolism under biofilm formation conditions. Food Microbiology. 46, pp. 25 - 33. 2015. ISSN 1095-9998

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3,682

- 37** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Cotea, Valeriu V.; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Grape musts differentiation based on selected aroma compounds using SBSE-GC-MS and statistical analysis. Vitis. 54, pp. 97 - 105. 2015. Disponible en Internet en: <<http://pub.jki.bund.de/index.php/VITIS/article/view/4578/4472>>. ISSN 0042-7500

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0,985

- 38** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Proteins involved in wine aroma compounds metabolism by a *Saccharomyces cerevisiae* γ -or-velum yeast strain grown in two conditions. *Food Microbiology*. 51, pp. 1 - 9. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/fm>>. ISSN 1095-9998
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3,682
- 39** 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
- 40** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius; Nechita, Bogdan; Zamfir, Catalin; Colibaba, Cintia; Dumitru, Georgiana-diana; Cotea, Valeriu V. Minor Volatile Compounds Profiles of 'Aligoté' Wines Fermented with Different Yeast Strains. *Notulae Scientia Biologica*. 7 - 1, pp. 123 - 128. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.notulaeobotanicae.ro/index.php/nbha/announcement/view/13>>. ISSN 2067-3205
Tipo de producción: Artículo científico
- 41** Jaime Moreno García; Dumitriu, Giorgiana Diana; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Flor yeast proteomic response to the lack of fermentable carbon source. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture*. 72 - 1, pp. 138 - 145. 2015. ISSN 1843-5254
Tipo de producción: Artículo científico
- 42** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. A proteomic and metabolomic approach for understanding the role of the flor yeast mitochondria in the velum formation. *International Journal of Food Microbiology*. 172, pp. 21 - 29. 2014. ISSN 0168-1605
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.082
- 43** 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
- 44** Jaime Moreno García; Vararu, Florin; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Flor yeast proteomics under a biofilm and under a non-biofilm forming conditions: biological processes in which more abundant proteins are involved. *Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture*. 71 - 2, pp. 274 - 281. 2014. Disponible en Internet en: <<http://journals.usamvcluj.ro/index.php/horticulture>>. ISSN 1843-5254

Tipo de producción: Artículo científico

- 45** Jaime Moreno García; Vararu, Forin; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Flor yeast resistance to ethanol and acetaldehyde high contents. *Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura*. 57 - 1, pp. 171 - 176. 2014. Disponible en Internet en: <http://www.uaiasi.ro/revista_horti/>. ISSN 1454-7376

Tipo de producción: Artículo científico

- 46** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius; Nechita, Constantin Bogdan; Zamfir, Cătălin-Ioan; Dumitriu, Giorgia Diana; Cotea, Valeriu. Major aroma composition and color of Aligoté wines depending on the yeast strains. *Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura*. pp. 183 - 188. 2014. Disponible en Internet en: <http://www.uaiasi.ro/revista_horti/>. ISSN 1454-7376

Tipo de producción: Artículo científico

- 47** Jaime Moreno García; Dumitriu, Giorgia Diana; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Flor yeast cellular components. *Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura*. 57 - 2, pp. 281 - 286. 2014. Disponible en Internet en: <http://www.uaiasi.ro/revista_horti/>. ISSN 1454-7376

Tipo de producción: Artículo científico

- 48** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Bellincontro, Andrea; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Feasibility of an Electronic Nose to differentiate commercial Spanish wines elaborated from the same grape variety. *Food Research International*. 51, pp. 790 - 796. 2013. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.050

- 49** 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

- 50** Jaime Moreno García; RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Biological aging status characterization of Sherry type wines using statistical and oenological criteria. *Food Research International*. 54, pp. 285 - 292. 2013. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/foodres>>. ISSN 0963-9969

Tipo de producción: Artículo científico**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 3.050

- 51** 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



- 52** 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
- 53** 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
- 54** 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
- 55** 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
- 56** 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
- 57** RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; Arroyo, Modesto; Florencio, Antonio L.; Rivera, Victor; Romero, Simbad; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Control de la crianza biológica con análisis gas-cromatográfico. *La Semana Vitivinícola*. 3365, pp. 2294 - 2301. 2011. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo científico
- 58** 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

- 59** 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

- 60** 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

- 61** 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

- 62** 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

- 63** 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

- 64** 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

- 65** 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

- 66** 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

- 67** 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

- 68** 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

- 69** 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/B6T6R-4MS9K67-2/2/1BE3212AC432C33C22A6E23FD5920F89>>. ISSN 0308-8146

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.052

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

Tipo de producción: Artículo científico

- 71** 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
- 72** 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
- 73** 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
- 74** 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.enzmictec.2005.10.040>>. ISSN 0141-0229
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.897
- 75** 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
- 76** 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

- 77** 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

- 78** 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

- 79** 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

- 80** 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

- 81** RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; 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

- 82** 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

- 83** 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

- 84** 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

- 85** 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

- 86** 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

- 87** 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

- 88** 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



- 89** 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
- 90** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ANALYTICAL STUDY OF AROMATIC SERIES IN SHERRY WINES SUBJECTED TO BIOLOGICAL AGING. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 50 - 25, pp. 7356 - 7361. 2002. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.915
- 91** 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
- 92** LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; BEGOÑA CORTÉS CARDO; MANUEL MEDINA CARNICER. DISCRIMINATION OF THE AROMA FRACTION OF SHERRY WINES OBTAINED BY OXIDATIVE AND BIOLOGICAL AGEING. Food Chemistry. 75 - 1, pp. 79 - 84. 2001. Disponible en Internet en: <www.sciencedirect.com/science/article/B6T6R-43W5FS4-9/1/541112776698cadac5390896d2c9160e>. ISSN 0308-8146
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 1.156
- 93** LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; BEGOÑA CORTÉS CARDO; MANUEL MEDINA CARNICER. ESTUDIO COMPARATIVO DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA DE VINOS TIPO FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO ELABORADOS EN LA REGIÓN DE MONTILLA-MORILES.Química e Industria. 48 - 521, pp. 42 - 47. 2001. ISSN 0033-6521
Tipo de producción: Artículo científico
- 94** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. DIFERENCIACIÓN DE LOS VINOS DE LA D. O. MONTILLA-MORILES SOMETIDOS A CRIANZAS BIOLÓGICA Y OXIDATIVA.Alimentación, Equipos y Tecnología. 19 - 2, pp. 131 - 137. 2000. ISSN 0212-1689
Tipo de producción: Artículo científico
- 95** BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER. RESPONSE OF THE AROMA FRACTION IN SHERRY WINES SUBJECTED TO ACCELERATED BIOLOGICAL AGING. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 47 - 8, pp. 3297 - 3302. 1999. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
Fuente de impacto: WOS (JCR)



Índice de impacto: 1.453

- 96** FERNANDO PEREZ CAMACHO; M^a LUISA CAÑETE VIDAURRETA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; BEGOÑA CORTÉS CARDO; MANUEL MEDINA CARNICER. INCIDENCIA DE LA CRIOMACERACIÓN SOBRE EL AROMA DE VINOS BLANCOS OBTENIDOS DE LAS VARIEDADES BALADÍ, AIRÉN, MONTEPILA Y PEDRO XIMÉNEZ CULTIVADAS EN LA D. O. MONTILLA-MORILES. *Viticultura Enología Profesional*. 10 - 56, pp. 56 - 61. 1998. ISSN 1131-5679

Tipo de producción: Artículo científico

- 97** BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER. CHANGES IN AROMA COMPOUNDS OF SHERRY WINES DURING THEIR BIOLOGICAL AGING CARRIED OUT BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE RACES BAYANUS AND CAPENSIS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46 - 6, pp. 2389 - 2394. 1998. ISSN 1520-5118

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.434

- 98** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. THE EFFECTS OF GRAPE MUST FERMENTATION CONDITIONS ON VOLATILE ALCOHOLS AND ESTERS FORMED BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 75, pp. 155 - 160. 1997. ISSN 1097-0010

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 0.895

- 99** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ESTUDIO DE LOS CONTENIDOS EN CELULAS Y MOSTOS DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA VINIFICACION CON TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE. *Química e Industria*. 44 - 8, pp. 18 - 25. 1997. ISSN 0033-6521

Tipo de producción: Artículo científico

- 100** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. IN VITRO SPECIFIC ACTIVITIES OF ALCOHOL AND ALDEHYDE DEHYDROGENASES FROM TWO FLOR YEASTS DURING CONTROLLED WINE AGING. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 45 - 5, pp. 1967 - 1971. 1997. ISSN 1520-5118

Tipo de producción: Artículo científico

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.502

- 101** LUIS ZEA CALERO; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. VINOS FINOS. CRIANZA. *Investigación y Ciencia*. 236 - 5, pp. 78 - 81. 1996. ISSN 0210-136X

Tipo de producción: Artículo científico

- 102** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. CONTROL DE LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS MEDIANTE DETERMINACIÓN RÁPIDA POR CROMATOGRFÍA GAS-SÓLIDO DE ALGUNOS COMPONENTES MAYORITARIOS. *Química e Industria*. 42, pp. 502 - 505. 1995. Disponible en Internet en: <http://www.acenologia.com/investigacion_biblio53.htm>. ISSN 0033-6521

Tipo de producción: Artículo científico



- 103** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. INFLUENCE OF DIFFERENT FERMENTATION CONDITIONS ON THE PRODUCTION OF MEDIUM CHAIN FATTY ACIDS (C6,C8,C10) AND THEIR RESPECTIVE ETHYL ESTER BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 209 - 214. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 104** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MEDINA CARNICER. AROMA COMPOUNDS IN PEDRO XIMENEZ MUSTS FROM SEMIRIPE AND RIPE GRAPE STAGES AFTER PREFERMENTATIVE SKIN CONTACT. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 1 - 5. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 105** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. CHARACTERIZATION OF AROMA FRACTIONS IN BIOLOGICAL AGING OF WHITE FINO TYPE WINE FROM MONTILLA-MORILES REGION. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 233 - 239. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 106** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. PRODUCTION OF HIGHER ALCOHOLS AND THEIR ACETATES UNDER DIFFERENT FERMENTATION CONDITIONS BY SACCHROMYCES CEREVISIAE. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 239 - 244. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 107** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER. COMPARATIVE STUDY OF ETHYL ESTERS CONTENTS IN YEAST CELLS AND MUSTS DURING THE VINIFICATION PROCESS WITH TWO SACCHROMYCES CEREVISIAE VARIETIES. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 227 - 232. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 108** MANUEL MEDINA CARNICER; PEDRO PÉREZ JUAN; JUAN JOSE MORENO VIGARA. VINIFICATION WITH PRELIMINARY HYPEROXIGENATION OF MUST AND ITS INFLUENCE ON AROMATIC FRACTION OF WINES. *Acta Horticulturae*. 388, pp. 215 - 220. 1995. ISSN 0567-7572
Tipo de producción: Artículo científico
- 109** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. CHANGES IN THE UREA CONCENTRATION DURING CONTROLLED WINE AGING BY 2 FLOR VEIL-FORMING YEASTS. *Biotechnology Letters*. 17 - 4, pp. 401 - 406. 1995. ISSN 1573-6776
Tipo de producción: Artículo científico
- 110** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER. COMPARATIVE STUDY OF THE GAMMA-BUTYROLACTONE AND PANTOLACTONE CONTENTS IN CELLS AND MUSTS DURING VINIFICATION BY THREE SACCHAROMYCES CEREVISIAE RACES. *Biotechnology Letters*. 17 - 12, pp. 1351 - 1356. 1995. ISSN 1573-6776
Tipo de producción: Artículo científico
- 111** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. CONTENT OF FREE TERPENIC COMPOUNDS IN CELLS AND MUSTS DURING VINIFICATION WITH 3 SACCHAROMYCES-CEREVISIAE RACES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 43 - 4, pp. 1110 - 1114. 1995. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico



- 112** LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. EVOLUTION OF C6, C8 AND C10 ACIDS AND THEIR ETHYL ESTERS IN CELLS AND MUSTS DURING FERMENTATION WITH THREE SACCHAROMYCES CEREVISIAE RACES. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology*. 13, pp. 269 - 272. 1994. ISSN 1476-5535
Tipo de producción: Artículo científico
- 113** M^a LUISA CAÑETE VIDAURRETA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; FERNANDO PEREZ CAMACHO. AROMAS VARIETALES EN UVA. ANÁLISIS DE LAS VARIEDADES PEDRO XIMÉNEZ, BALADÍ, AIRÉN Y MONTEPILA. *Vitivinicultura*. 5 - 7/8, pp. 54 - 56. 1994. ISSN 0214-9605
Tipo de producción: Artículo científico
- 114** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MEDINA CARNICER. FLAVOR IN PEDRO-XIMENEZ GRAPE MUSTS SUBJECTED TO MACERATION PROCESSES. *Vitis*. 33 - 2, pp. 87 - 91. 1994. ISSN 0042-7500
Tipo de producción: Artículo científico
- 115** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Valero-, Eva; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ESTER FORMATION AND SPECIFIC ACTIVITIES OF IN VITRO ALCOHOL ACETYLTRANSFERASE AND STERASE BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE DURING GRAPE MUST FERMENTATION. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 41 - 11, pp. 2086 - 2091. 1993. ISSN 1520-5118
Tipo de producción: Artículo científico
- 116** MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. FATTY ACID CONTENT OF UNRIPE AND RIPE PEDRO XIMENEZ VITIS VINIFERA GRAPES. *Journal of Wine Research*. 3 - 3, pp. 235 - 240. 1992. ISSN 0957-1264
Tipo de producción: Artículo científico
- 117** Toledano-, Fernando; Martinez-, Justo; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. UTILISATION SEQUENTIELLE DE DEUX LEVURES POUR LA FERMENTATION DE MOUTS DESTINES A LA PRODUCTION DE VINS DU TYPE SHERRY. *Cerevisia and Biotechnology*. 1, pp. 35 - 41. 1991. ISSN 0778-2640
Tipo de producción: Artículo científico
- 118** MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ANALYTICAL DIFFERENTIATION OF WINE FERMENTATIONS USING PURE AND MIXED YEAST CULTURES. *Journal Of Industrial Microbiology*. 7, pp. 181 - 190. 1991. ISSN 0169-4146
Tipo de producción: Artículo científico
- 119** MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. INFLUENCE OF THE PHYSIOLOGICAL STATE OF THE INOCULUM ON THE DEVELOPMENT OF THE FERMENTATION MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE. *Microbios*. 65, pp. 87 - 95. 1991. ISSN 0026-2633
Tipo de producción: Artículo científico
- 120** Sillero-, J.A.; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ESTUDIO DE LAS RELACIONES ENTRE INDICE DE REFRACCIÓN, DENSIDAD, AZÚCARES REDUCTORES Y CONTENIDO EN ETANOL DEL MOSTO Y EL VINO. *La Semana Vitivinícola*. 2313-4, pp. 5697 - 5702. 1990. ISSN 0037-184X
Tipo de producción: Artículo científico
- 121** Sillero-, J.A.; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y DEL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA EN LA FORMACIÓN DE GLICERINA Y 2,3 BUTANODIOL DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ. *La Semana Vitivinícola*. 2208-9, pp. 5555 - 5563. 1988. ISSN 0037-184X



Tipo de producción: Artículo científico

- 122** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; Garcia-Mir, Maria Dolores. VARIATION OF THE FREE LINALOOL, A-TERPINEOL AND GERANIOL CONTENTS THROUGHOUT CONTROLLED-TEMPERATURE MUST FERMENTATIONS. Belgian journal of food chemistry and biotechnology. 43 - 1, pp. 9 - 14. 1988. ISSN 0773-6177

Tipo de producción: Artículo científico

- 123** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; Garcia-Mir, Maria Dolores. OPTIMIZATION OF THE FERMENTATION CONDITIONS OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES GROWN IN SOUTHERN SPAIN. PRODUCTION OF HIGHER ALCOHOLS AND ESTERS. South African Journal of Enology and Viticulture. 9 - 2, pp. 16 - 20. 1988. ISSN 2224-7904

Tipo de producción: Artículo científico

- 124** Lopez-Molina, Pedro Americo; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. CARACTERIZACIÓN DEL ENVERO Y MADUREZ EN LA UVA DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ CULTIVADA EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. Revista de Agroquímica y Tecnología de Alimentos. 28 - 2, pp. 274 - 284. 1988. ISSN 0034-7698

Tipo de producción: Artículo científico

- 125** Cabrera-Torrico, Maria Jose; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. FORMATION OF ETHANOL, HIGHER ALCOHOLS, ESTERES AND TERPENES BY FIVE YEAST STRAINS IN MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES IN VARIOUS DEGREES OF RIPENESS. American Journal of Enology and Viticulture. 39 - 4, pp. 283 - 287. 1988. ISSN 1943-7749

Tipo de producción: Artículo científico

- 126** Hidalgo-, Castro; Garcia-Mir, Maria Dolores; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ESTUDIO DE LA FRACCIÓN ÁCIDA EN MOSTOS DE UVA CV. PEDRO XIMENEZ DURANTE LA FERMENTACIÓN CONTINUA EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. La Semana Vitivinícola. 2158, pp. 5595 - 5602. 1987. ISSN 0037-184X

Tipo de producción: Artículo científico

- 127** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y DEL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA EN LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE LOS MOSTOS DE MONTILLA-MORILES. La Semana Vitivinícola. 2104-5, pp. 4981 - 4993. 1986. ISSN 0037-184X

Tipo de producción: Artículo científico

- 128** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. FERMENTATION OF PEDRO XIMENEZ MUSTS AT VARIOUS TEMPERATURES AND DIFFERENT DEGREES OF RIPENESS. Belgian journal of food chemistry and biotechnology. 41 - 3, pp. 71 - 76. 1986. ISSN 0773-6177

Tipo de producción: Artículo científico

- 129** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. CHOIX DE LA TEMPERATURE DE FERMENTATION LA MIEUX ADAPTÉE POUR L'ÉLABORATION DES BLANCS A PARTIR DU CÉPAGE PEDRO XIMENEZ DANS LE SUD DE L'ESPAGNE. Connaissance de la vigne et du vin. 20 - 2, pp. 97 - 106. 1986. ISSN 0010-597X

Tipo de producción: Artículo científico

- 130** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; Lopez-Roca, Jose Maria. ESTUDIO MEDIANTE UN ANÁLISIS MULTIVARIANTE DE DIFERENTES FRACCIONES FÍSICO-QUÍMICAS EN EL DESARROLLO DEL FRUTO DE VITIS VINIFERA (VAR.

P. XIMENEZ), EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. *Agrochimica: Rivista Internazionale di Chimica Vegetale, Pedologia e Fertilizzazione del Suolo*. 30 - 1-2, pp. 1 - 9. 1986. ISSN 2283-5431

Tipo de producción: Artículo científico

- 131** JOSE LUIS TIRADO COELLO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS CORRAL MORA; GUILLERMO PANEQUE GUERRERO. ANÁLISIS FACTORIAL DE VARIABLES RELACIONADAS CON LA MADURACIÓN DE LA UVA EN EL MARCO MONTILLA-MORILES. *Anales de Edafología y Agrobiología*. 42 - 7-8, pp. 1145 - 1152. 1983. ISSN 0365-1797

Tipo de producción: Artículo científico

- 132** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS CORRAL MORA; GUILLERMO PANEQUE GUERRERO. EVOLUCIÓN DEL FRUTO DE LA VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ DURANTE LA MADURACIÓN EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. III. FE, MN, ZN Y CU. *Anales de Edafología y Agrobiología*. 42 - 1-2, pp. 227 - 234. 1983. ISSN 0365-1797

Tipo de producción: Artículo científico

- 133** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS CORRAL MORA; GUILLERMO PANEQUE GUERRERO. EVOLUCIÓN DEL FRUTO DE LA VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ DURANTE LA MADURACIÓN EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. II. K, NA, CA Y MG. *Anales de Edafología y Agrobiología*. 42 - 1-2, pp. 217 - 226. 1983. ISSN 0365-1797

Tipo de producción: Artículo científico

- 134** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS CORRAL MORA; GUILLERMO PANEQUE GUERRERO. EVOLUCIÓN DEL FRUTO DE LA VITIS VINIFERA (PEDRO XIMENEZ) DURANTE LA MADURACIÓN EN LA ZONA MONTILLA-MORILES. I. GLUCOSA, FRUCTOSA Y ACIDEZ TOTAL. *Anales de Edafología y Agrobiología*. 42 - 1-2, pp. 207 - 216. 1983. ISSN 0365-1797

Tipo de producción: Artículo científico

- 135** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Cotea, Valeriu V.; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Grape musts differentiation based on selected aroma compounds using SBSE-GC-MS and statistical analysis. *Vitis*. 54, pp. 97 - 105. Disponible en Internet en: <<http://pub.jki.bund.de/index.php/VITIS/article/view/5288/5032>>. ISSN 0042-7500

Tipo de producción: Artículo científico

- 136** 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

- 137** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Yeast Immobilization Systems for Alcoholic Wine Fermentations: Actual Trends and Future Perspectives. *UNDERSTANDING WINE MICROBIOTA: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES*. pp. 154 - 163. 2019.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 138** Porras-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; González, María Del Carmen; Martínez, Francisco José; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Flocculation, adhesion and biofilm proteins in a wine yeast strain during cava elaboration. VII Jornadas de Divulgación de la Investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología. pp. 27 - 28. 2016.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 139** MIGUEL FRANCO CARNERO; Fuentes-espinosa, Jose Miguel; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Diferenciación analítica de vinos dulces de la variedad Moscatel elaborados en Málaga. XXXVII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. pp. 97 - 116. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.universidadsantana.com>>.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 140** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Proteínas de estrés oxidativo en una cepa de levaduras de flor. XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. pp. 253 - 269. 2015.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 141** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Cotea, Valeriu; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Caracterización quimiométrica de variedades de uva mediante compuestos libres del aroma primariolibr. XXXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp. 101 - 119. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.universidadsantana.com>>.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 142** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Proteínas de estrés oxidativo en una cepa de levadura de flor. XXXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp. 253 - 268. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.universidadsantana.com>>.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 143** Sottit, Claire; Jaime Moreno García; Salor -torregrosa, Jose María; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Elaboración de hidromiel con tres levaduras vínicas. XXXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp. 269 - 286. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.universidadsantana.com>>.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 144** 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
- 145** Porras-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; Puig-pujol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Proteínas de pared de *Saccharomyces cerevisiae* después de la segunda fermentación en botella. XIII Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 134 - 137. 2015.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 146** González, María Del Carmen; Jaime Moreno García; Capdevila, Final; Puig-puyol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Metabolismo de aminoácidos después de la segunda fermentación en la producción de cava. XIII Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 138 - 141. 2015.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 147** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puij-puyol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration. 38th World Congress of Vine and Wine en Maguncia (Alemania). pp. 147 - 147. 2015.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 148** Jaime Moreno García; Vararu, Florin; Cotea, Valeriu V.; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Flor yeast molecular functions of proteins under different enological conditions. 37th World Congress of Vine and Wine. pp. 527 - 527. 2014.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 149** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Cotea, Valeriu V. Effect of acidic hydrolysis on the content of some aroma compounds of musts from 4 grape varieties. 37th World Congress of Vine and Wine in Mendoza (Argentina). pp. 520 - 521. 2014.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 150** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Pedro Ximénez and Malaga. Sweet, Reinforced and Fortified Wines: Grape Biochemistry, Technology and Vinification. pp. 251 - 267. 2013. Disponible en Internet en: <<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0470672242.html>>.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 151** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Fraccionamiento e Identificación de proteínas de levadura por Electroforesis OFFGEL. Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. pp. 165 - 168. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 152** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo. Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. pp. 209 - 212. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 153** Puig -pujol, Anna; Capdevila, Fina; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Caracterización de cavas de larga crianza elaborados con levaduras bioinmovilizadas. Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. pp. 349 - 352. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 154** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Balance de metabolitos en la fermentación alcohólica de *Torulaspora*. XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. pp. 203 - 217. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro

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

- 155** Jaime Moreno García; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol. XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. ISBN: 978-84-7930-102-3, pp. 147 - 157. 2013.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 156** 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

- 157** RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; Arroyo, Modesto; Florencio, Antonio Luis; Rivera, Víctor; Romero, Simbad; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Diferenciación de vinos sometidos a crianza biológica mediante tratamiento estadístico de sus contenidos en compuestos volátiles y polioles de poblaciones durante fermentaciones naturales. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. pp. 559 - 563. 2011.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 158** Jaime Moreno García; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Técnicas de identificación de levaduras para el estudio de la variabilidad de poblaciones durante fermentaciones naturales. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. pp. 613 - 616. 2011.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 159** 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

- 160** 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

- 161** 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

- 162** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER; 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
- 163** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER; 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
- 164** 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
- 165** 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
- 166** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER; 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
- 167** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER; 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
- 168** JUAN JOSE MORENO VIGARA. RESULTADOS DE UNA ACTIVIDAD ACAAÓMICA CONJUNTA PROGRAMADA PARA LOS ESTUDIANTES DE DOS ASIGNATURAS DEL PRIMER CURSO DE LA LICENCIATURA DE ENOLOGÍA. EXPERIENCIAS PILOTO DE IMPLANTACIÓN EXPERIENCIAS PILOTO DE IMPLANTACION DEL CREDITO EUROPEO EN LA UNIVERSIDAD DE CORDOBA. pp. 81 - 88. 2008.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 169** 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

- 170** 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

- 171** 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

- 172** MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE. SHERRY. COMPOSITION AND ANALYSIS.ENCYCLOPEDIA OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION. pp. 5257 - 5261. 2003.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 173** MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MAYEN RIEGO. Sherry: Composition and Analisis.Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition. (A revision of ¿Encyclopedia of Food Science, Food Technology and Nutrition¿). 1 - 1, pp. 5257 - 5262. 2003. Disponible en Internet en: <http://booksite.elsevier.com/9780122270550/pdf/library_recommend_efsn.pdf>.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 174** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MEDINA CARNICER. AROMA COMPOUNDS IN "PEDRO XIMENEZ" MUSTS FROM SEMIRIPE AND RIPE GRAPE STAGES AFTER PREFERMENTATIVE SKIN CONTACT. ACTA HORTICULTURAE. pp. 1 - 6. 1995.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 175** M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ. INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE LA COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASSOS INSATURADOS Y AROMAS DE MOSTOS DE UVA "PEDRO XIMENEZ" MADURA.XIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp. 189 - 198. 1991.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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

- 176** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. INFLUENCE OF THE DEGREE OF RIPENESS AND THE FERMENTATION TEMPERATURE ON THE CONTENTS OF MAJOR HIGHER ALCOHOLS, STERS AND TERPENES IN WINES OF VITIS VINIFERA "PEDRO XIMENEZ". ADVANCES IN FOOD TECHNOLOGY. III, pp. 1871 - 1877. 1989.

Tipo de producción: Capítulo de libro

Tipo de soporte: Libro

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



- 177** MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. EVOLUTION OF ALCOHOL AND ALDEHYDE DEHYDROGENASE IN YEASTS THROUGHOUT THE FERMENTATION OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES. ADVANCES IN FOOD TECHNOLOGY. III, pp. 1815 - 1823. 1989.
Tipo de producción: Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 178** Sottit, Claire; Salor-torregrosa, Jose María; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Elaboración de hidromiel con 3 levaduras vínicas.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 179** Vararu, Florin; Cotea, Valeriu; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Caracterización quimiométrica de variedades de uva mediante compuestos libres del aroma primario.
Tipo de producción: Capítulo de libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 180** 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
- 181** 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
- 182** 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
- 183** 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
- 184** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Identifican proteínas de la pared de las levaduras que influyen en la formación del velo de flor de los vinos Montilla-Moriles. 2018.
- 185** LUIS ZEA CALERO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; MANUEL MAYEN RIEGO; MANUEL MEDINA CARNICER; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; Aguilera-, Florentina; Aguilera-, Florentina; Barón-, Rosario; TERESA BERLANGA FLORES; Cortés-, Begoña; Valero-, Eva; Muñoz-, David; Plata-, Carmen; Ortega-Ruiz, Jose M^a. MEJORA EN LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS MEDIANTE LEVADURAS DE VELO SELECCIONADAS Y OXIGENACIÓN CONTROLADA. 1999.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Una visión general sobre el uso de levaduras secas activas para fermentaciones de vino
Nombre del congreso: XLV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del V Congreso Agroalimentario de Extremadura
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz), España,
Fecha de celebración: 02/05/2023
Raquel Muñoz Castells; Jaime Moreno García; José Miguel Fuentes Espinosa; Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Fernando Sánchez Suárez; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 2** **Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN DE VINOS INNOVADORES EN MONTILLA-MORILES. PROYECTO RESURGIR
Nombre del congreso: CONGRESO ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS DOCTORADO
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: ELCHE,
Fecha de celebración: 02/02/2023
Juan José Gallego Martínez; JUAN JOSE MORENO VIGARA; EDUARDO CAÑETE CARMONA.
- 3** **Título del trabajo:** Aislamiento de no-Saccharomyces en vinos bajo crianza biológica en vinos de la DOP Montilla-Moriles
Nombre del congreso: XV Congreso nacional de investigación enología
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Murcia,
Fecha de celebración: 23/05/2022
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Juan Carlos García García; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 4** **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.
- 5** **Título del trabajo:** Ácaros en bodegas de vino fino: diversidad, microbiota asociada e impacto
Nombre del congreso: XLIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del IV Congreso Agroalimentario de Extremadura
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Almendralejo,
Fecha de celebración: 03/05/2022
Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 6** **Título del trabajo:** Tolerancia al etanol de levaduras no-Saccharomyces aisladas en botas de vino fino en la D.O.P Montilla-Moriles.
Nombre del congreso: XLIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del IV Congreso Agroalimentario de Extremadura



Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: Almendralejo,

Fecha de celebración: 03/05/2022

Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 7** **Título del trabajo:** CONTROL EN TIEMPO REAL DE PARÁMETROS FÍSICOS EN BODEGAS DE CRIANZA DE VINOS FINOS
Nombre del congreso: CONGRESO INTERNACIONAL MULTIDISCIPLINAR DE INVESTIGADORES EN FORMACIÓN
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Campus Rabanales- Universidad de Córdoba,
Fecha de celebración: 29/10/2021
Juan José Gallego Martínez; EDUARDO CAÑETE CARMONA; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
"CONTROL EN TIEMPO REAL DE PARÁMETROS FÍSICOS EN BODEGAS DE CRIANZA DE VINOS FINOS". En: LIBROS ABSTRACT CONGRESO CIMIF2021. 03/12/2021.
- 8** **Título del trabajo:** Primer estudio metataxonómico de levaduras en botas de vino fino
Nombre del congreso: III Congreso Veterinaria & Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Facultad de Veterinaria
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Córdoba (España),
Fecha de celebración: 22/06/2021
Juan Rafael Carbonero-Pacheco; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 9** **Título del trabajo:** SISTEMAS DE MONITORIZACIÓN EN PROCESOS DE VINIFICACIÓN
Nombre del congreso: JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL 2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: UNIVERSIDAD DE MURCIA,
Fecha de celebración: 01/06/2021
Juan José Gallego Martínez; JUAN JOSE MORENO VIGARA; EDUARDO CAÑETE CARMONA.
- 10** **Título del trabajo:** Avances en la inmovilización natural de levaduras para el proceso de vinificación
Nombre del congreso: XLIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y III Congreso Agroalimentario de Extremadura
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica
Ciudad de celebración: Almendralejo (Badajoz),
Fecha de celebración: 03/05/2021
Rojas-lópez-mencher, Jorge; Minami Ogawa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Jaime Moreno García.
- 11** **Título del trabajo:** Velo De Flor: Estudio Y Selección De Cepas De Levaduras Óptimas Para Crianza Biológica En Botas De La D.o. Montilla-Moriles
Nombre del congreso: IX Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba. Nuevos desafíos, nuevas oportunidades.
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Instituto de Estudios de Posgrado. Universidad de Córdoba,
Fecha de celebración: 03/05/2021
Juan Rafael Carbonero-Pacheco; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 12 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.
- 13 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.
- 14 Título del trabajo:** Revealing the metabolomics of yeast and filamentous fungus in yeast biocapsules: a yeast immobilization system for wine
Nombre del congreso: 70th American Society for Enology and Viticulture National Conference
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Napa, California, Estados Unidos,
Fecha de celebración: 17/06/2019
Ogawa, Minami; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Jaime Moreno García.
- 15 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.
- 16 Título del trabajo:** Gluconic acid metabolism of flor yeast: Screening of intracellular metabolites
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
Ogawa, Minami; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Porras-agüera, Juan Antonio; González-jiménez, María Del Carmen; Martín-garcía, Francisco José; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 17 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.

- 18 Título del trabajo:** Cambios en compuestos volátiles durante la segunda fermentación de vinos espumosos elaborados con dos cepas de levadura

Nombre del congreso: VII 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: 06/02/2019

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

- 19 Título del trabajo:** Lineas activas de investigacion del Grupo Vitenol

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.

- 20 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.

- 21 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, Victor; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Puig-pujol, Anna; RAFAEL PEINADO AMORES.

- 22 Título del trabajo:** Efecto de la presión de CO₂ endógeno sobre la expresión de proteínas de estrés de Saccharomyces cerevisiae durante la segunda fermentación del cava

Nombre del congreso: VII Congreso Nacional de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: Cádiz,

Fecha de celebración: 06/06/2018

Juan Jesús Román Camacho; Porras, Juan Antonio; Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 23 Título del trabajo:** Selección de compuestos del aroma para establecer el efecto de temperatura y tiempo en la etapa de toma de espuma de cavas
Nombre del congreso: VI 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: 18/01/2018
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 24 Título del trabajo:** Grape must Enrichment with Winery and Grapevine by-Products to Increase its Antioxidant and Aroma Potential
Nombre del congreso: 40th World Congress of Vine and Wine
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: Sofia, Bulgaria,
Fecha de celebración: 29/05/2017
De Bruijn, Johannes; Aguilar, Tabita; Loyola, Cristina; Bustamante, Luis; Vergara, Carola; Von Baer, Dietrich; Mardones, Claudia; Serra, Ignacio; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "Grape must enrichment with winery and grapevine by-products to increase its antioxidant and aroma potential". En: 40th Congress of Vine and Wine. 2017-1483, pp. 148. 29/05/2017.
- 25 Título del trabajo:** Estudio de la relación entre compuestos activos odorantes y proteínas de una levadura de flor vínica *Saccharomyces cerevisiae* bajo diferentes condiciones enológicas
Nombre del congreso: V Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: - CÓRDOBA,
Fecha de celebración: 30/11/2016
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 26 Título del trabajo:** Metabolomic study of a wine yeast *Saccharomyces cerevisiae* flor strain under different wine conditions through a proteome-metabolome approach. Steps towards yeast immobilization applications
Nombre del congreso: Colloquium on Emerging Metabolomics
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: , LAS VEGAS, USA,
Fecha de celebración: 25/07/2016
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Bisson, Linda F.
- 27 Título del trabajo:** Flocculation, adhesion and biofilm proteins in a wine yeast strain during cava elaboration
Nombre del congreso: VII Jornadas de divulgación de la investigación en biología molecular, celular, genética y biotecnología UCO
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: - CÓRDOBA, - CORDOBA, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 27/06/2016
Porrás-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; González-jiménez, María Del Carmen; Martín-garcía, Francisco José; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 28 Título del trabajo:** Impact of yeast flocculation and biofilm formation on yeast-fungus co-adhesion in a novel immobilization system
Nombre del congreso: 67th ASEV National Conference



Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: MONTEREY (CA),

Fecha de celebración: 27/06/2016

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Zara, Severino; Budroni, Marilena; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Luong, Peter; Ogawa, Minami; Bisson, Linda F.

29 Título del trabajo: Diferenciación de vinos dulces de Málaga basada en los compuestos minoritarios del aroma.

Nombre del congreso: 5th infowine.forum 2016/ Unforgettable wines

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Otros

Ciudad de celebración: VILA REAL DE SANTO ANTONIO, PORTUGAL,

Fecha de celebración: 19/05/2016

MIGUEL FRANCO CARNERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

30 Título del trabajo: Proteomics and enology: wine yeasts study applications

Nombre del congreso: The 29th Annual Symposium of The Protein Society

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Barcelona España,

Fecha de celebración: 22/07/2015

Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Coi, Anna Lisa; Budroni, Marilena; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

31 Título del trabajo: Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration

Nombre del congreso: 38th World Congress of Vine and Wine

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: MAGUNCIA, ALEMANIA,

Fecha de celebración: 05/07/2015

Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig-pujol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

32 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 EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

33 Título del trabajo: Proteínas de pared de *Saccharomyces cerevisiae* después de la segunda fermentación en botella

Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. GIENOL 2015

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: Tarragona,

Fecha de celebración: 09/06/2015

Porras-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; Puij-puyol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 34 Título del trabajo:** Metabolismo de aminoácidos después de la segunda fermentación en la producción de cava
Nombre del congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. GIENOL 2015
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: Tarragona,
Fecha de celebración: 09/06/2015
González-jiménez, María Del Carmen; Jaime Moreno García; Capdevila, Fina; Puij-pujol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 35 Título del trabajo:** Diferenciación analítica de vinos dulces de la variedad Moscatel elaborados en Málaga
Nombre del congreso: XXXVII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO - BADAJOZ,
Fecha de celebración: 04/05/2015
MIGUEL FRANCO CARNERO; Fuentes-espinosa, José Miguel; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 36 Título del trabajo:** Flor yeast molecular functions of proteins under different enological conditions
Nombre del congreso: 37th World Congress of Vine and Wine in Mendoza (Argentina)
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: CIUDAD DE MENDOZA (ARGENTINA),
Fecha de celebración: 09/11/2014
Jaime Moreno García; Vararu, Florin; Cotea, Valeriu V.; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 37 Título del trabajo:** Effect of acidic hydrolysis on the content of some aroma compounds of musts from 4 grape varieties
Nombre del congreso: 37th World Congress of Vine and Wine in Mendoza (Argentina)
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: CIUDAD DE MENDOZA (ARGENTINA),
Fecha de celebración: 09/11/2014
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Cotea, Valeriu V.
- 38 Título del trabajo:** Flor yeast resistance to ethanol and acetaldehyde high contents
Nombre del congreso: International Scientific Horticulture Symposium 2014 USAMV, Iasi, Rumanía
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: IASI, RUMANIA,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Jaime Moreno García; Vararu, Florin; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 39 Título del trabajo:** Major aroma composition and color of Aligoté wines depending on the yeast strains
Nombre del congreso: International Scientific Horticulture Symposium 2014 USAMV, Iasi, Rumanía
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: IASI, RUMANIA,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius; Nechita, Constantin Bogdan; Zamfir, Catalin Ioan; Colibaba, Cintia Lucia; Dumitriu, Diana Georgiana; Cotea, Valeriu V.



- 40 Título del trabajo:** Major aroma composition and color of Aligoté wines depending on the yeast strains
Nombre del congreso: International Scientific Horticulture Symposium 2014 USAMV, Iasi, Rumanía
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: IASI, RUMANIA,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius; Nechita, Constantin Bogdan; Zamfir, Catalin Ioan; Colibaba, Cintia Lucia; Dumitriu, Diana Georgiana; Cotea, Valeriu V.
- 41 Título del trabajo:** Flor yeast cellular components
Nombre del congreso: International Scientific Horticulture Symposium 2014 USAMV, Iasi, Rumanía
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: IASI, RUMANIA,
Fecha de celebración: 23/10/2014
Jaime Moreno García; Dumitriu, Diana Georgiana; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 42 Título del trabajo:** Flor yeast main biological processes in a biofilm forming and in a non-biofilm forming condition
Nombre del congreso: The 13th International Symposium. Prospects for the 3rd Millenium Agriculture
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: CLUJ-NAPOCA (RUMANIA),
Fecha de celebración: 25/09/2014
Jaime Moreno García; Vararu, Florin; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 43 Título del trabajo:** Flor yeast proteomic response to the lack of fermentable carbon source
Nombre del congreso: The 13th International Symposium. Prospects for the 3rd Millenium Agriculture
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Otros
Ciudad de celebración: CLUJ-NAPOCA (RUMANIA),
Fecha de celebración: 25/09/2014
Jaime Moreno García; Dumitriu, Diana Giorgiana; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 44 Título del trabajo:** Minor volatile compound profiles of Aligote wines fermented with different yeast strains
Nombre del congreso: The 13th International Symposium. Prospects for the 3rd Millenium Agriculture
Tipo evento: Congreso
Fecha de celebración: 25/09/2014
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius.
- 45 Título del trabajo:** Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo
Nombre del congreso: GIENOL 2013
Tipo evento: Congreso
Fecha de celebración: 18/06/2013
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 46 Título del trabajo:** Fraccionamiento e identificación de proteínas de levadura por electroforesis offgel
Nombre del congreso: GIENOL 2013
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: - MADRID, ESPAÑA,



Fecha de celebración: 18/06/2013

MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 47 Título del trabajo:** Análisis de proteínas relacionadas con el metabolismo de lípidos de *Saccharomyces cerevisiae* en la formación de velo de flor

Nombre del congreso: Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Córdoba,

Fecha de celebración: 12/06/2013

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 48 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.

- 49 Título del trabajo:** Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol

Nombre del congreso: 4ª Sesión de las XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros"

Tipo evento: Congreso

Fecha de celebración: 09/05/2013

Jaime Moreno García; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 50 Título del trabajo:** Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol

Nombre del congreso: XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros"

Tipo evento: Congreso

Fecha de celebración: 09/05/2013

MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 51 Título del trabajo:** ANÁLISIS DE PROTEÍNAS POR ESPECTROMETRÍA DE MASAS EN UNA LEVADURA DE FLOR

Nombre del congreso: IV CONGRESO DE MICROBIOLOGÍA INDUSTRIAL Y BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: SALAMANCA,

Fecha de celebración: 14/11/2012

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 52 Título del trabajo:** Balance de metabolitos en la fermentación alcohólica de *Torulaspora delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae* en un medio sintético sin aminoácidos

Nombre del congreso: XXXIV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros"

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Centro Universitario Santa Ana,

Fecha de celebración: 07/05/2012

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "alance De Metabolitos En La Fermentación Alcohólica De Torulaspora Delbrueckii Y Saccharomyces Cerevisiae En Un Medio Sintético Sin Aminoácidos". En: XXXIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros. pp. 203 - 217. 07/05/2012. ISBN 978-84-7930-101-5

- 53 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.

- 54 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.

- 55 Título del trabajo:** Técnicas de identificación de levaduras para el estudio de la variabilidad de poblaciones durante fermentaciones naturales

Nombre del congreso: XI CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA

Tipo evento: Congreso

Ciudad de celebración: Campus de la Asunción, Jerez de la Frontera, Cádiz, España,

Fecha de celebración: 01/06/2011

Jaime Moreno García; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 56 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.

- 57 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.

- 58 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: ALCALA DEL VALLE, CADIZ, ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/2011
López De Lerma , Nieves; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Peinado, Rafael.
- 59 Título del trabajo:** Diferenciación de vinos sometidos a crianza biológica mediante tratamiento estadístico de sus contenidos en compuestos volátiles y polioles
Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. Gienol 2011.
Tipo evento: Congreso
Ciudad de celebración: Campus de Jerez de la Frontera (Cádiz),
Fecha de celebración: 01/01/2011
RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; Arroyo, Modesto; Florencio, Antonio L.; Rivera, Victor; Romero, Simbad; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 60 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 EXTREMERA; 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.
- 61 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 EXTREMERA; 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.
- 62 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 EXTREMERA; 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.

- 63 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.

- 64 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.

- 65 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.

- 66 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.

- 67 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.

- 68 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.

- 69 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.

- 70 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

JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 71 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.

- 72 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.

- 73 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.

- 74 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.

- 75 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.

- 76 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; Hoefer-,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.

- 77 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.

- 78 Título del trabajo:** ACELERACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA MEDIANTE AIREACIONES PERIÓDICAS
Nombre del congreso: JORNADAS CIENTÍFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. (7.2003.LOGROÑO (LA RIOJA))

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: LOGROÑO (LA RIOJA),

Fecha de celebración: 01/01/2003

JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. "ACELERACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA MEDIANTE AIREACIONES PERIÓDICAS". En: VII JORNADAS CIENTÍFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. pp. 117 - 119. ISBN 84-8125-201-8

- 79 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
- 80 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
- 81 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
- 82 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.
- 83 Título del trabajo:** DETERMINACIÓN DE UMBRALES DE PERCEPCIÓN MEDIANTE ANÁLISIS SENSORIAL DE COMPUESTOS DEL AROMA DE VINOS TIPO SHERRY
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

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "DETERMINACIÓN DE UMBRALES DE PERCEPCIÓN MEDIANTE ANÁLISIS SENSORIAL DE COMPUESTOS DEL AROMA DE VINOS TIPO SHERRRY". En: VI JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL. 1, pp. 39 - 42.

- 84 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.

- 85 Título del trabajo:** APLICACIÓN DE UN MODELO DE REGRESIÓN SIMPLE A LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES

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

JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "APLICACIÓN DE UN MODELO DE REGRESIÓN SIMPLE A LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES". En: 7º CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS. 1, pp. 1 - 6.

- 86 Título del trabajo:** ENSAYO DE UNA TÉCNICA DE ACELERACIÓN DE CRIANZA BIOÓGICA DE VINOS TIPO FINO MEDIANTE OXIGENACIÓN PERIÓDICA HASTA SATURACIÓN

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

DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. "ENSAYO DE UNA TÉCNICA DE ACELERACIÓN DE CRIANZA BIOÓGICA DE VINOS TIPO FINO MEDIANTE OXIGENACIÓN PERIÓDICA HASTA SATURACIÓN". En: 7º CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS. 1, pp. 1 - 6.

- 87 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 RAMIREZ; 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

- 88 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
- 89 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.
- 90 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.
- 91 Título del trabajo:** "USE OF GC-EM FOR THE DETERMINATION OF KEY COMPOUNDS IN WINES PRODUCED IN THE MONTILLA-MORILES REGION (CORDOBA, SPAIN)
Nombre del congreso: INTERNATIONAL MASS SPECTROMETRY CONFERENCE (1.2000.BARCELONA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: BARCELONA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 27/08/2000
M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""USE OF GC-EM FOR THE DETERMINATION OF KEY COMPOUNDS IN WINES PRODUCED IN THE MONTILLA-MORILES REGION (CORDOBA, SPAIN)". En: INTERNATIONAL MASS SPECTROMETRY CONFERENCE. 0, pp. 0 - 0.
- 92 Título del trabajo:** "CARACTERIZACIÓN DE LA FRACCIÓN VOLÁTIL DE VINOS MUSCAT DE RIVESALTES (VINOS DULCES NATURALES)"
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (22.2000.ALMENDRALEJO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO,

Fecha de celebración: 01/05/2000

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; Lepoutre-,Jean-Paul; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Baumes-,Raymond; MANUEL MEDINA CARNICER. ""CARACTERIZACIÓN DE LA FRACCIÓN VOLÁTIL DE VINOS MUSCAT DE RIVESALTES (VINOS DULCES NATURALES)"". En: XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. 1, pp. 1 - 2.

93 Título del trabajo: "ESTUDIO DEL APROVECHAMIENTO DE LA BIOMASA PROCEDENTE DE LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (22.2000.ALMENDRALEJO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO,

Fecha de celebración: 01/05/2000

DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; Valero-, Eva; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. ""ESTUDIO DEL APROVECHAMIENTO DE LA BIOMASA PROCEDENTE DE LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS"". En: XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. 1, pp. 1 - 2.

94 Título del trabajo: "CRECIMIENTO DE LAS LEVADURAS Y EVOLUCIÓN DE LINALOL DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (22.2000.ALMENDRALEJO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO,

Fecha de celebración: 01/05/2000

Toledano-,F.; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""CRECIMIENTO DE LAS LEVADURAS Y EVOLUCIÓN DE LINALOL DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ"". En: XXII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. 1, pp. 0 - 0.

95 Título del trabajo: CRIANZA BIOLOGICA DE VINOS FINOS CON ALTO CONTENIDO EN ACIDO GLUCONICO

Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE ENOLOGOS (5.1999.ALMENDRALEJO (BADAJOZ))

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO (BADAJOZ),

Fecha de celebración: 18/12/1999

BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER. "CRIANZA BIOLOGICA DE VINOS FINOS CON ALTO CONTENIDO EN ACIDO GLUCONICO". En: VINO: CALIDAD MILENIO TRAS MILENIO. pp. 141 - 144.

96 Título del trabajo: "DETERMINACIÓN DE IONES PRINCIPALES DE COMPUESTOS DEL AROMA MEDIANTE CG-EM"

Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA. JORNADAS CIENTIFICAS 1999 (1.1999.ZARAGOZA-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ZARAGOZA-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 19/05/1999

BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. ""DETERMINACIÓN DE IONES PRINCIPALES DE COMPUESTOS DEL AROMA MEDIANTE CG-EM"". En: GRUPOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA. JORNADAS CIENTIFICAS 1999. 0, pp. 0 - 0.



- 97** **Título del trabajo:** ENSAYO DE CARACTERIZACIÓN DE VINOS DE LA ZONA MONTILLA-MORILES MEDIANTE ANÁLISIS DISCRIMINANTE DE DIVERSAS FRACCIONES AROMÁTICAS"
Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA. JRNADAS CIENTIFICAS 1999 (1.1999.ZARAGOZA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ZARAGOZA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 19/05/1999
Mª DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; Mendez-Mendoza, Maria Luisa; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "ENSAYO DE CARACTERIZACIÓN DE VINOS DE LA ZONA MONTILLA-MORILES MEDIANTE ANÁLISIS DISCRIMINANTE DE DIVERSAS FRACCIONES AROMÁTICAS". En: GRUPOS DE INVESTIGACION ENOLOGICA. JRNADAS CIENTIFICAS 1999. 0, pp. 0 - 0.
- 98** **Título del trabajo:** "EVOLUCIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA CRIANZA DE VINOS FINOS SOMETIDOS A AIREACIÓN PERIÓDICA"
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (21.1999.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/05/1999
Atanasio-,Cristina; BEGOÑA CORTÉS CARDO; Mª DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EVOLUCIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA CRIANZA DE VINOS FINOS SOMETIDOS A AIREACIÓN PERIÓDICA"". En: XXI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.
- 99** **Título del trabajo:** "EFECTO DE UNA AIREACIÓN CONTROLADA SOBRE EL DESARROLLO DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZA CEREVISIAE "
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (21.1999.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/05/1999
Serrano-,Antonia; BEGOÑA CORTÉS CARDO; Mª DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EFECTO DE UNA AIREACIÓN CONTROLADA SOBRE EL DESARROLLO DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZA CEREVISIAE """. En: XXI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.
- 100** **Título del trabajo:** DIFERENCIACION DE LA CRIANZA BIOLOGICA CONDUCTA CON DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA
Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97. (1.1997.PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/01/1997
Cortés-,Begoña; Mª DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "DIFERENCIACION DE LA CRIANZA BIOLOGICA CONDUCTA CON DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97.. pp. 1 - 2.

- 101 Título del trabajo:** "DIFERENCIACIÓN QUÍMICA DE VINOS COMERCIALES TIPO FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (19.1997.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/01/1997
LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER. ""DIFERENCIACIÓN QUÍMICA DE VINOS COMERCIALES TIPO FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"". En: XIX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. pp. 401 - 408.
- 102 Título del trabajo:** "IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA MEDIANTE G.C.-E.M. EN VINOS TIPO AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"
Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97. (1.1997.PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/01/1997
MANUEL MEDINA CARNICER; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. ""IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA MEDIANTE G.C.-E.M. EN VINOS TIPO AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97.. pp. 0 - 0.
- 103 Título del trabajo:** "DIFERENCIACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CONDUCTA CON DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA"
Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97. (1.1997.PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/01/1997
BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""DIFERENCIACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CONDUCTA CON DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA"". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-97.. pp. 1 - 2.
- 104 Título del trabajo:** "ENSAYO DE ACELERACIÓN DEL PROCESO DE CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES"
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (19.1997.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/01/1997
BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""ENSAYO DE ACELERACIÓN DEL PROCESO DE CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES"". En: XIX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. pp. 0 - 0.
- 105 Título del trabajo:** "ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO DURANTE LA CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA SOBRE VINOS FINOS DE D.O. MONTILLA-MORILES".
Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-96. (1.1996. CIUDAD REAL-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: CIUDAD REAL-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1996

BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE DOS RAZAS DE LEVADURA DE VELO DURANTE LA CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA SOBRE VINOS FINOS DE D.O. MONTILLA-MORILES"". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-96.. 1, pp. 1 - 2.

106 Título del trabajo: "COMPOSICIÓN DEL AROMA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES DURANTE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON DOS RAZAS DE LEVADURAS DE VELO".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (18.1996.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1996

BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPOSICIÓN DEL AROMA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES DURANTE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON DOS RAZAS DE LEVADURAS DE VELO"". En: XVIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

107 Título del trabajo: "EFECTO DE LA MACERACIÓN PELICULAR DE MOSTOS PEDRO XIMÉNEZ SOBRE LOS COMPUESTOS DEL AROMA EN VINOS FINOS"

Nombre del congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-96. (1.1996. CIUDAD REAL-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: CIUDAD REAL-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1996

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EFECTO DE LA MACERACIÓN PELICULAR DE MOSTOS PEDRO XIMÉNEZ SOBRE LOS COMPUESTOS DEL AROMA EN VINOS FINOS"". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS-96.. 1, pp. 1 - 2.

108 Título del trabajo: "COMPARACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE COMPUESTOS DEL AROMA EN VINOS DE MESA Y VINOS FINOS DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (18.1996.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1996

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPARACIÓN DE LOS CONTENIDOS DE COMPUESTOS DEL AROMA EN VINOS DE MESA Y VINOS FINOS DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"". En: XVIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

109 Título del trabajo: "CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES CON DOS RAZAS DE LEVADURAS DE VELO"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (17.1995.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

Fecha de celebración: 01/05/1995

BEGOÑA CORTÉS CARDO; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES CON DOS RAZAS DE LAVADURAS DE VELO"". En: XVII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

- 110 Título del trabajo:** "RELACIÓN ENTRE LOS CONTENIDOS DE CÉLULAS Y MOSTOS EN DIFERENTES FRACCIONES DEL AROMA DURANTE LA VINIFICACIÓN CON TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (17.1995.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

Fecha de celebración: 01/05/1995

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""RELACIÓN ENTRE LOS CONTENIDOS DE CÉLULAS Y MOSTOS EN DIFERENTES FRACCIONES DEL AROMA DURANTE LA VINIFICACIÓN CON TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE"". En: XVII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

- 111 Título del trabajo:** "COMPARACIÓN ENTRE LOS CONTENIDOS DE CÉLULAS Y MOSTOS EN LOS ÁCIDOS C6, C8, C10 Y SUS ÉSTERES ETÍlicos DURANTE LA VINIFICACIÓN CON TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE."

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (16.1994.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

Fecha de celebración: 01/05/1994

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ""COMPARACIÓN ENTRE LOS CONTENIDOS DE CÉLULAS Y MOSTOS EN LOS ÁCIDOS C6, C8, C10 Y SUS ÉSTERES ETÍlicos DURANTE LA VINIFICACIÓN CON TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE"". En: XVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 2, pp. 0 - 0.

- 112 Título del trabajo:** "COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (15.1994.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1994

JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"". En: XV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 717 - 727.

- 113 Título del trabajo:** EFECTO DE LAS ADICIONES DE ERGOSTEROL Y ÁCIDO OLEICO SOBRE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (16.1994.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1994

JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. "EFECTO DE LAS ADICIONES DE ERGOSTEROL Y ÁCIDO OLEICO SOBRE LA FERMENTACIÓN DE

MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ". En: XVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 2, pp. 0 - 0.

- 114 Título del trabajo:** AROMA COMPOUNDS IN PEDRO XIMENEZ MUSTS FROM SEMIRIPE AND RIPE GRAPE STAGES AFTER PREFERMENTATIVE SKIN CONTACT.
Nombre del congreso: SYMPOSIUM ON VITICULTURE AN ENOLOGY (1.1993.CORDOBA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: CORDOBA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 21/09/1993
M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MEDINA CARNICER. "AROMA COMPOUNDS IN PEDRO XIMENEZ MUSTS FROM SEMIRIPE AND RIPE GRAPE STAGES AFTER PREFERMENTATIVE SKIN CONTACT.". En: SYMPOSIUM ON VITICULTURE AN ENOLOGY. 1, pp. 0 - 0.
- 115 Título del trabajo:** "CHARACTERIZATION OF AROMA FRACTION IN BIOLOGICAL AGING OF WHITE FINO TYPE WINE FROM MONTILLA-MORILES REGION"
Nombre del congreso: SYMPOSIUM ON VITICULTURE AND ENOLOGY (1.1993.CORDOBA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: CORDOBA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 21/09/1993
LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""CHARACTERIZATION OF AROMA FRACTION IN BIOLOGICAL AGING OF WHITE FINO TYPE WINE FROM MONTILLA-MORILES REGION"". En: SYMPOSIUM ON VITICULTURE AND ENOLOGY. 0, pp. 0 - 0.
- 116 Título del trabajo:** COMPARACION DE COMPUESTOS DEL AROMADURANTE LA FERMENTACION DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ PREMADURACION Y SIN MACERACION PELICULAR
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (15.1993.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/05/1993
M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "COMPARACION DE COMPUESTOS DEL AROMADURANTE LA FERMENTACION DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ PREMADURACION Y SIN MACERACION PELICULAR". En: XV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. pp. 717 - 727.
- 117 Título del trabajo:** "EVOLUCIÓN DE FRACCIONES DEL AROMA DURANTE LA VINIFICACIÓN DE MOSTOS ESTERILIZADOS PEDRO XIMÉNEZ CON DOS RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE"
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (15.1993.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,
Fecha de celebración: 01/05/1993
LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EVOLUCIÓN DE FRACCIONES DEL AROMA DURANTE LA VINIFICACIÓN DE MOSTOS ESTERILIZADOS PEDRO XIMÉNEZ CON DOS RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE"". En: XV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.
- 118 Título del trabajo:** "VARIACIÓN DE FRACCIONES DEL AROMA EN VINOS SOMETIDOS A CONTACTO POSTFERMENTATIVO CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZAS CEREVISIAE Y CAPENSIS
Nombre del congreso: CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE (2.1992.BURGOS-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE

Ciudad de celebración: BURGOS-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""VARIACIÓN DE FRACCIONES DEL AROMA EN VINOS SOMETIDOS A CONTACTO POSTFERMENTATIVO CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZAS CEREVISIAE Y CAPENSIS". En: II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE. 1, pp. 0 - 0.

119 Título del trabajo: "EVOLUCIÓN DE ALGUNOS ALCOHOLES MAYORITARIOS Y SUS ACETATOS DURANTE LA VINIFICACIÓN DE MOSTOS PEDRO XIMÉNEZ CON DOS RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE "

Nombre del congreso: CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE (2.1992.BURGOS-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: BURGOS-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EVOLUCIÓN DE ALGUNOS ALCOHOLES MAYORITARIOS Y SUS ACETATOS DURANTE LA VINIFICACIÓN DE MOSTOS PEDRO XIMÉNEZ CON DOS RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE """. En: II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE. 1, pp. 0 - 0.

120 Título del trabajo: "COMPORTAMIENTO DE TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DESARROLLO DE VELO EN MOSTOS ESTERILIZADOS DE VITIS VINIFERA "PEDRO XIMÉNEZ"

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (14.1992.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPORTAMIENTO DE TRES RAZAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DESARROLLO DE VELO EN MOSTOS ESTERILIZADOS DE VITIS VINIFERA "PEDRO XIMÉNEZ"". En: XIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

121 Título del trabajo: "INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE LA COMPOSICIÓNEN ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS Y AROMAS DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ MADURA".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (14.1992.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

Mª DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ. ""INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE LA COMPOSICIÓNEN ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS Y AROMAS DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ MADURA"". En: XIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 189 - 197.

122 Título del trabajo: "COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ MADURA CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"

Nombre del congreso: CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE (2.1992.BURGOS-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: BURGOS-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ MADURA CON Y SIN MACERACIÓN PELICULAR"". En: II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE. 1, pp. 0 - 0.

123 Título del trabajo: "FRACCIONES DEL AROMA Y POLIFENOLES EN LAS FERMENTACIONES DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA SOMETIDOS A MACERACIÓN PELICULAR"

Nombre del congreso: CONGRESO INTERNACIONAL DE QUIMICA DE LA ANQUE (2.1992.BURGOS-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: BURGOS-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1992

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""FRACCIONES DEL AROMA Y POLIFENOLES EN LAS FERMENTACIONES DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA SOMETIDOS A MACERACIÓN PELICULAR"". En: II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE. 1, pp. 0 - 0.

124 Título del trabajo: "INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE EL MOSTO DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURAS".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (13.1991.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1991

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y TIEMPO DE MACERACIÓN PREFERMENTATIVA SOBRE EL MOSTO DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURAS"". En: XIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 993 - 1001.

125 Título del trabajo: "COMPORTAMIENTO DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA MAYORITARIA DE LA UVA PEDRO XIMENEZ FRENTE A PROCESOS DE MACERACIÓN PELICULAR"

Nombre del congreso: REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (23.1990.SALAMANCA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: SALAMANCA,

Fecha de celebración: 01/01/1990

M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPORTAMIENTO DE LA FRACCIÓN AROMÁTICA MAYORITARIA DE LA UVA PEDRO XIMENEZ FRENTE A PROCESOS DE MACERACIÓN PELICULAR"". En: XXIII REUNIÓN BIENAL DE LA R.S.E.Q.. 1, pp. 431 - 432.

126 Título del trabajo: "OBTAINMENT OF HIBRIDS BY FUSION OF PROTOPLAST BETWEEN SACCHAROMYCES CEREVISIAE AND TOLURASPORA DELBRUECKII ISOLATED DURING THE PRODUCTION OF SHERRY WINES.

Nombre del congreso: INTERNATIONAL SYMPOSIUM SPECIALIZATES ON YEASTS (ISSY XIII). (1.1989.LEUVEN-BELGICA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Ciudad de celebración: LEUVEN-BELGICA,

Fecha de celebración: 01/01/1989

Guijo-,Segundo; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ""OBTAINMENT OF HIBRIDS BY FUSION OF

PROTOPLAST BETWEEN SACCHAROMYCES CEREVISIAE AND TOLURASPORA DELBRUECKII ISOLATED DURING THE PRODUCTION OF SHERRY WINES.". En: INTERNATIONAL SYMPOSIUM SPECIALIZATES ON YEASTS (ISSY XIII).. 1, pp. 0 - 0.

- 127 Título del trabajo:** "CHARACTERIZATION OF YEAST ON THE BASIS OF THEIR PRODUCTION OF AROMA COMPOUND IN WINES".
Nombre del congreso: INTERNATIONAL SYMPOSIUM SPECIALIZATES ON YEASTS (ISSY XIII). (1.1989.LEUVEN-BELGICA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: LEUVEN-BELGICA,
Fecha de celebración: 01/01/1989
MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ""CHARACTERIZATION OF YEAST ON THE BASIS OF THEIR PRODUCTION OF AROMA COMPOUND IN WINES"". En: INTERNATIONAL SYMPOSIUM SPECIALIZATES ON YEASTS (ISSY XIII).. 1, pp. 0 - 0.
- 128 Título del trabajo:** "COMPORTAMIENTO DE TRES LEVADURAS SOBRE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS PEDRO XIMENEZ PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS BLANCOS DE MESA".
Nombre del congreso: REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (22.1988.MURCIA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: MURCIA,
Fecha de celebración: 01/01/1988
De Juan-Fragero, Margarita; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPORTAMIENTO DE TRES LEVADURAS SOBRE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS PEDRO XIMENEZ PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS BLANCOS DE MESA"". En: XXII REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA. 1, pp. 375 - 376. ISBN 10-C6
- 129 Título del trabajo:** "EVOLUTION OF ALCOHOL AND ALDEHYDE DEHYDROGENASE IN YEASTS THROUGHTOUT THE FERMENTATION OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES".
Nombre del congreso: CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. (2.1987.BARCELONA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: BARCELONA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1987
MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. ""EVOLUTION OF ALCOHOL AND ALDEHYDE DEHYDROGENASE IN YEASTS THROUGHTOUT THE FERMENTATION OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES"". En: II CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.. 3, pp. 0 - 0.
- 130 Título del trabajo:** "ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ A VARIAS TEMPERATURAS Y DIFERENTES TRATAMIENTOS CON SO₂".
Nombre del congreso: CONGRESO NACIONAL DE QUÍMICA. Q. AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA-2. (7.1987.SEVILLA-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: SEVILLA-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1987
Garcia-Mir, Maria Dolores; Martinez-Piazza, Maria Valle; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ A VARIAS TEMPERATURAS Y DIFERENTES TRATAMIENTOS CON SO₂"". En: VII CONGRESO NACIONAL DE QUÍMICA. Q. AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA-2.. 1, pp. 0 - 0.

131 Título del trabajo: PRODUCCIÓN DE ÁCIDO SUCCÍNICO DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ A DISTINTAS TEMPERATURAS".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS.
(9.1987.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1987

JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "PRODUCCIÓN DE ÁCIDO SUCCÍNICO DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ A DISTINTAS TEMPERATURAS". En: IX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

132 Título del trabajo: "EVOLUCIÓN DE LOS CONTENIDOS EN GLICERINA DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE MOSTOS DE UVA EN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ Y A DIFERENTES TEMPERATURAS".

Nombre del congreso: JORNADAS UNIVERSITARIAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN JEREZ.
(4.1987.PUERTO REAL (CÁDIZ))

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: PUERTO REAL (CÁDIZ),

Fecha de celebración: 01/01/1987

Sillero-Cabrera, José Amador; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EVOLUCIÓN DE LOS CONTENIDOS EN GLICERINA DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE MOSTOS DE UVA EN DISTINTOS GRADOS DE MADUREZ Y A DIFERENTES TEMPERATURAS"". En: IV JORNADAS UNIVERSITARIAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA EN JEREZ.. 1, pp. 0 - 0. ISBN 84-7786-996-0

133 Título del trabajo: "EVOLUCIÓN EN LOS CONTENIDOS EN POLIFENOLES, NITRÓGENO Y FÓSFORO DURANTE FERMENTACIONES CONTROLADAS DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ".

Nombre del congreso: JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS
(9.1987.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1987

Sillero-Cabrera, José Amador; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EVOLUCIÓN EN LOS CONTENIDOS EN POLIFENOLES, NITRÓGENO Y FÓSFORO DURANTE FERMENTACIONES CONTROLADAS DE MOSTOS DE VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ"". En: IX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS. 1, pp. 0 - 0.

134 Título del trabajo: "INFLUENCE OF THE DEGREE OF RIPENESS AND THE FERMENTATION TEMPERATURE ON THE CONTENTS OF MAJOR HIGHER ALCOHOLS, ESTERS AND TERPENES IN WINES FROM V. VINIFERA CV. PEDRO XIMENEZ".

Nombre del congreso: CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.
(2.1987.BARCELONA-ESPAÑA)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: BARCELONA-ESPAÑA,

Fecha de celebración: 01/01/1987

JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER. ""INFLUENCE OF THE DEGREE OF RIPENESS AND THE FERMENTATION TEMPERATURE ON THE CONTENTS OF MAJOR HIGHER ALCOHOLS, ESTERS AND TERPENES IN WINES FROM V. VINIFERA CV. PEDRO XIMENEZ"". En: II CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.. 3, pp. 0 - 0.

- 135 Título del trabajo:** "RELACIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA CON LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN Y EL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA".
Nombre del congreso: 100 ENCONTRO ANUAL DA SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA. (1.1987.OPORTO-PORTUGAL)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Ciudad de celebración: OPORTO-PORTUGAL,
Fecha de celebración: 01/01/1987
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; Garcia-Mir, Maria Dolores. ""RELACIÓN DE LOS COMPUESTOS DEL AROMA CON LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN Y EL GRADO DE MADUREZ DE LA UVA"". En: 100 ENCONTRO ANUAL DA SOCIEDADE PORTUGUESA DE QUÍMICA.. 1, pp. 0 - 0.
- 136 Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE LA EVOLUCIÓN DE PARAMETROS GENERALES, ACIDOS FIJOS, ESTERES Y ALCOHOLES SUPERIORES EN EL CURSO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS.
Nombre del congreso: REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (20.1984.CASTELLÓN-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CASTELLÓN-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
Garcia-Mir, Maria Dolores; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ. "ESTUDIO COMPARATIVO DE LA EVOLUCIÓN DE PARAMETROS GENERALES, ACIDOS FIJOS, ESTERES Y ALCOHOLES SUPERIORES EN EL CURSO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS.". En: XX REUNIÓN BIENAL DE LA R.S.E.Q.. 2, pp. 1 - 2.
- 137 Título del trabajo:** INFLUENCIA DEL MANEJO INDUSTRIAL, ESTADO FERMENTATIVO Y ZONA GEOGRÁFICA DEL MARCO MONTILLA-MORILES SOBRE CARACTERÍSTICAS GENERALES, ÁCIDOS, ESTERES Y ALCOHOLES SUPERIORES DE MOSTOS DE FERMENTACIÓN.
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITIC. Y ENOL DE TIERRA DE BARROS. (6.1984.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
Garcia-Mir, Maria Dolores; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "INFLUENCIA DEL MANEJO INDUSTRIAL, ESTADO FERMENTATIVO Y ZONA GEOGRÁFICA DEL MARCO MONTILLA-MORILES SOBRE CARACTERÍSTICAS GENERALES, ÁCIDOS, ESTERES Y ALCOHOLES SUPERIORES DE MOSTOS DE FERMENTACIÓN.". En: VI JORNADAS DE VITIC. Y ENOL DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.
- 138 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LA FRACCIÓN ÁCIDA DURANTE EL DESARROLLO DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN VINO BLANCO DE MESA
Nombre del congreso: REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (20.1984.CASTELLÓN-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CASTELLÓN-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
Martinez-Piazza, Maria Valle; Garcia-Mir, Maria Dolores; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "EVOLUCIÓN DE LA FRACCIÓN ÁCIDA DURANTE EL DESARROLLO DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN VINO BLANCO DE MESA". En: XX REUNIÓN BIENAL DE LA R.S.E.Q.. 1, pp. 530 - 531.

- 139 Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA DOSIS DE SO₂ EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ A TEMPERATURA CONTROLADA
Nombre del congreso: REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (20.1984.CASTELLÓN-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CASTELLÓN-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
Martinez-Piazza, Maria Valle; Garcia-Mir, Maria Dolores; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "INFLUENCIA DE LA DOSIS DE SO₂ EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ A TEMPERATURA CONTROLADA". En: XX REUNIÓN BIENAL DE LA R.S.E.Q.. 1, pp. 531 - 532.
- 140 Título del trabajo:** CONTENIDO CATIONICO DEL JUGO DE LA UVA (VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ) EN RELACIÓN CON LA DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL MARCO MONTILLA-MORILES.
Nombre del congreso: JORNADAS UNIVERSITARIAS SOBRE EL JEREZ (3.1984.CADIZ-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CADIZ-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. "CONTENIDO CATIONICO DEL JUGO DE LA UVA (VITIS VINIFERA PEDRO XIMENEZ) EN RELACIÓN CON LA DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL MARCO MONTILLA-MORILES.". En: III JORNADAS UNIVERSITARIAS SOBRE EL JEREZ.. 1, pp. 0 - 0.
- 141 Título del trabajo:** RELACIONES DE LA FRACCIÓN ASIMILABLE DE ALGUNOS MICRONUTRIENTES DE DIVERSOS TIPOS DE SUELOS VITICOLAS.
Nombre del congreso: REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (20.1984.CASTELLÓN-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CASTELLÓN-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. "RELACIONES DE LA FRACCIÓN ASIMILABLE DE ALGUNOS MICRONUTRIENTES DE DIVERSOS TIPOS DE SUELOS VITICOLAS.". En: XX REUNIÓN BIENAL DE LA R.S.E.Q.. 1, pp. 1 - 2.
- 142 Título del trabajo:** INDICES DE MADUREZ EN LA EVOLUCIÓN DE LA UVA PEDRO XIMENEZ.
Nombre del congreso: REUNIÓN DE LA R.S.E.Q. (20.1984.CASTELLÓN-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: CASTELLÓN-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1984
Lopez-Molina, Pedro Americo; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ. "INDICES DE MADUREZ EN LA EVOLUCIÓN DE LA UVA PEDRO XIMENEZ.". En: XX REUNIÓN DE LA R.S.E.Q.. 1, pp. 1 - 2.
- 143 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE LAS DISTINTAS FRACCIONES DEL GRANO DE UVA (SEMILLA, HOLLEJO Y JUGO) DURANTE LA MADURACIÓN DE LA VITIS VINIFERA "PEDRO XIMENEZ".
Nombre del congreso: JORNADAS DE VITIC. Y ENOL. DE TIERRA DE BARROS. (5.1983.ALMENDRALEJO-ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO-ESPAÑA,
Fecha de celebración: 01/01/1983
MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ LUIS GONZÁLEZ FERNÁNDEZ; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. "EVOLUCIÓN DE LAS DISTINTAS FRACCIONES DEL GRANO DE

UVA (SEMILLA, HOLLEJO Y JUGO) DURANTE LA MADURACIÓN DE LA VITIS VINIFERA "PEDRO XIMENEZ". En: V JORNADAS DE VITIC. Y ENOL. DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 1 - 2.

- 144 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. "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.
- 145 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; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Bellincontro-,A; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS". En: X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. pp. 0 - 0.
- 146 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.
- 147 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.
- 148 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.

- 149 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.
- 150 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
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ.
- 151 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.
- 152 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
- 153 Título del trabajo:** DESARROLLO DE UN PROTOTIPO PARA EXPERIMENTACIÓN EN EL ENVEJECIMIENTO ACELERADO DE VINOS.
Nombre del congreso: NUEVAS PERSPECTIVAS EN LA INTERVENCION PSICOPEDAGOGICA: II. ORIENTACION, EDUCACION ESPECIAL Y FORMACION DEL PROFESORADO (.2002.MADRID, ESPAÑA)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
JUAN JESÚS LUNA RODRÍGUEZ; MIGUEL J. GONZÁLEZ REDONDO; ANTONIO MORENO MUÑOZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "DESARROLLO DE UN PROTOTIPO PARA EXPERIMENTACIÓN EN EL ENVEJECIMIENTO ACELERADO DE VINOS.". En: SEMINARIO ANUAL DE AUTOMATICA, ELECTRONICA INDUSTRIAL E INSTRUMENTACION: SAAEI`02. 2, pp. 231 - 234.
- 154 Título del trabajo:** "COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA CON Y SIN MACERACIÓN PECULIAR"
Tipo evento: Congreso
M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA CON Y SIN MACERACIÓN PECULIAR"". En: XXIV REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA. 1, pp. 1 - 2.
- 155 Título del trabajo:** "CONTENIDOS CELULARES DE ÁCIDOS C6, C8, C10 Y SUS ÉSTERES ETÍLICOS DURANTE LA VINIFICACIÓN CON DOS RAZAS DE LEVADURAS".
Tipo evento: Congreso

LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""CONTENIDOS CELULARES DE ÁCIDOS C6, C8, C10 Y SUS ÉSTERES ETÍlicos DURANTE LA VINIFICACIÓN CON DOS RAZAS DE LEVADURAS"". En: XXIV REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUIMICA. 1, pp. 1 - 2.

- 156 Título del trabajo:** "EFECTO DE UNA AIREACIÓN CONTROLADA SOBRE EL DESARROLLO DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZA CAPENSIS"

Tipo evento: Congreso

Atanasio-Utrero, Cristina; BEGOÑA CORTÉS CARDO; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. ""EFECTO DE UNA AIREACIÓN CONTROLADA SOBRE EL DESARROLLO DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZA CAPENSIS"". En: XX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 323 - 332.

- 157 Título del trabajo:** "DIFERENCIACIÓN MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA DE VINOS COMERCIALES TIPO FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"

Tipo evento: Congreso

Mendez-Mendoza, Maria Luisa; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. ""DIFERENCIACIÓN MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA DE VINOS COMERCIALES TIPO FINO, AMONTILLADO Y OLOROSO PRODUCIDOS EN LA D.O. MONTILLA-MORILES"". En: XX JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS.. 1, pp. 0 - 0.

- 158 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.

- 159 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,

Garcia-Martinez, Teresa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.

- 160 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.

- 161 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.

162 Título del trabajo: Proteínas de estrés oxidativo en una cepa de levaduras de flor

Tipo evento: Congreso

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

163 Título del trabajo: Elaboración de hidromiel con 3 levaduras vínicas

Tipo evento: Congreso

Sottit, Claire; Jaime Moreno García; Salor-torregrosa, Jose Maria; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

164 Título del trabajo: Caracterización quimiométrica de variedades de uva mediante compuestos libres del aroma primario

Tipo evento: Congreso

Vararu, Florin; Jaime Moreno García; Cotea, Valeriu; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

165 Título del trabajo: Novel yeast bio-immobilization, the ¿biocapsules¿: study of applications, immobilization improvement and scale up to industrial level

Tipo evento: Congreso

Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Bisson, Linda F.

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

1 Título del trabajo: Investigaciones del grupo AGR-146 (Vitenol) en aspectos químicos de los procesos de vinificación

Nombre del evento: I Jornada de Transferencia Universidad-Empresa del Máster en Biotecnología. Levaduras y bacterias acéticas: ejemplos de éxito biotecnológico.

Tipo de evento: Jornada

Ámbito geográfico: Nacional

Ciudad de celebración: Córdoba, España. Campus Universitario de Rabanales,

Fecha de celebración: 21/05/2019

JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García.

2 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.



- 3 Título del trabajo:** Efecto de la segunda fermentación sobre la composición en familias de compuestos del aroma de los vinos espumosos
Nombre del evento: Efecto de la segunda fermentación sobre la composición en familias de compuestos del aroma de los vinos espumosos
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: ALEMNDRALEJO (BADAJOZ),
Fecha de celebración: 09/05/2018
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 4 Título del trabajo:** Efecto de la temperatura y tiempo de la fase de toma de la espuma sobre la composición del cava
Nombre del evento: XXXIX JORNADAS VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS
Tipo de evento: Jornada
Ámbito geográfico: Nacional
Ciudad de celebración: ALMENDRALEJO (BADAJOZ), ESPAÑA,
Fecha de celebración: 02/05/2017
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; Bellido-agüera, Enrique; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 5 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.
- 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: 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:** II Jornadas de trabajo sobre experiencias piloto de implantación del Crédito europeo en la Universidad de Córdoba
Tipo de evento: Jornada
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 8 Título del trabajo:** Biotechnology of wine fermentations. Biotecnología de las fermentaciones vínicas.
Tipo de evento: Curso
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 9 Título del trabajo:** Identità, territorio e tecnologie dei vini passitti
Tipo de evento: Curso
JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 10 Título del trabajo:** El mundo del Pedro Ximénez
Tipo de evento: Seminario
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 11 Título del trabajo:** I Jornada de Transferencia Universidad-Empresa del Máster en Biotecnología. Levaduras y bacterias acéticas: ejemplos de éxito biotecnológico.
Tipo de evento: Jornada
JUAN JOSE MORENO VIGARA.

Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** La tecnica Solera e il flor dei vini andalusi
Nombre del evento: Identità, Territorio e Tecnologie dei vini Passitti
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Scansano, GR, Italia,
Fecha de celebración: 21/11/2017
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 2 Título del trabajo:** De cómo la Química Ayuda a la Enología
Nombre del evento: Conferencias del Casino Montillano
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Montilla,
Fecha de celebración: 18/11/2016
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 3 Título del trabajo:** Análisis de la fracción volátil de uvas, mostos y vinos
Nombre del evento: Training Network 2013. Campus excelencia internacional Agroalimentario de Andalucía
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Fecha de celebración: 16/09/2013
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 4 Título del trabajo:** Determinación de compuestos volátiles por GC-MS en vinos
Nombre del evento: Nuevos retos en el Análisis Alimentario
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Córdoba,
Fecha de celebración: 27/06/2012
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 5 Título del trabajo:** Winemaking Technology of the Fortified Wines
Nombre del evento: IV Corso di Formazione Appassimento delle uve e qualità dei vini
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Ciudad de celebración: Orvieto,
Fecha de celebración: 19/05/2011
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 6 Título del trabajo:** Actividad antloxidante del mosto de la uva pedro Ximenez pasificada al sol
Nombre del evento: 3º Corso di Fomazlone'Appassimento delle uve e qualità dei vini: l'identità varietalee"
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Fecha de celebración: 25/05/2009



JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 7 Título del trabajo:** Effect of traditional grape drying process on Pedro Ximenez grape-must composition.
Nombre del evento: Nuove acquisizione scientifiche e applicative nell'appassimento delle uve per la produzione di vini dolce
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Fecha de celebración: 04/04/2006
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 8 Título del trabajo:** De cómo la Química ayuda a la Enología
Tipo de evento: Conferencias impartidas
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 9 Título del trabajo:** De como la Química ayuda a la enología
Tipo de evento: Conferencias impartidas
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 10 Título del trabajo:** Analizan el efecto de la presión del CO₂ en el aroma de los vinos espumosos
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 11 Título del trabajo:** Alumnado de grado de Enología elabora diferentes tipos de vino en colaboración con Consumibles Mezquita
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 12 Título del trabajo:** Alumnado de Enología ensaya vinos ecológicos
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 13 Título del trabajo:** Analizan el efecto del CO₂ en el aroma del vino
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 14 Título del trabajo:** Elaboran un espumoso con uvas y levaduras de Montilla-Moriles. Diario Cordoba 23 Junio 2021
Tipo de evento: Entrevistas en medios comunicación
JUAN JOSE MORENO VIGARA.

Otros méritos

Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** Premio de la Sociedad Americana para la Enología y Viticultura al mejor artículo de Enología publicado en 2018

Entidad concesionaria: American Society For Enology and Viticulture (USA)

Fecha de concesión: 11/02/2019

Reconocimientos ligados: El artículo *¿Impact of Yeast Flocculation and Biofilm Formation on Yeast-Fungus Coadhesion in a Novel Immobilization System?* por Jaime Moreno-García, Teresa García-Martínez, Juan Moreno, Juan Carlos Mauricio, Minami Ogawa, Peter Luong y Linda F. Bisson (doi: 10.5344/ajev.2018.17067) es resultado de la colaboración entre el Grupo de Investigación Vitenol y el grupo de la Dra. Linda F. Bisson (Department of Viticulture and Enology) en la Universidad de California, Davis. Dicha colaboración fue posible gracias a la beca Fulbright concedida al primer autor en el curso 2015/16. Los miembros del Comité de Evaluación de las investigaciones publicadas en el volumen 69 de la Revista American Journal Of Enology and Viticulture ha elegido el citado artículo como el mejor del año 2018 en base a su contenido sobresaliente y su sustancial contribución al campo de la Enología. El trabajo publicado trata sobre el efecto que la capacidad de las levaduras para formar biofilm y flóculos ejerce sobre el proceso de formación de biocápsulas de levadura, un método de inmovilización celular sobre hifas del hongo *Penicillium chrysogenum*, patentado por el Grupo Vitenol. Este sistema de inmovilización natural facilita una mayor densidad celular y un mejor control de los procesos fermentativos que los métodos tradicionales de fermentación, mejora el rendimiento y permite la reutilización del inmovilizado. La investigación consistió en un cribado de cepas de la colección del Departamento de Viticultura y Enología de la Universidad de California, seleccionándose dieciocho de ellas por sus propiedades floculantes y de formación de biofilm. Seguidamente se evaluó su capacidad para la inmovilización sobre *P. chrysogenum*, encontrándose siete cepas con diferentes patrones de floculación y de formación de biofilm de las cuáles aquellas con mayor capacidad para formar biofilm, mostraron también mayores tasas de inmovilización y formaron biocápsulas más consistentes. Por el contrario, las cepas con mejores propiedades floculantes produjeron biocápsulas más pequeñas e inconsistentes. Aunque el tamaño y el número de biocápsulas formadas variaron según la cepa de levadura, la masa total de biocápsulas generadas fue similar para todas las cepas. Los resultados obtenidos aportan nuevos conocimientos sobre los parámetros que influyen en la co-inmovilización hongo-levadura, lo que puede conducir a una mejora de la consistencia de las biocápsulas y ampliar el campo de aplicación de este novedoso sistema de inmovilización. La UCDavis es la primera Universidad de Estados Unidos y la segunda del mundo en Ciencias Agrícolas y Forestales. La colaboración entre la UCO y UCD ha incrementado los resultados en la producción de ciencia de alta calidad.
- 2 Descripción:** XXVIII Premio de Investigación José Luis Mesías Iglesias

Entidad concesionaria: Grupo de Investigación PAIDI AGR146 "Viticultura y Enología" Vitenol

Fecha de concesión: 23/04/2018

Reconocimientos ligados: Almendralejo (Badajoz), 2 mayo (EFE).- Un equipo de seis investigadores de la Universidad de Córdoba y del Instituto del cava de Vilafranca del Penedès (Barcelona) han ganado el XXVIII Premio "José Luis Mesías Iglesias", que otorga el Centro Universidad Santa Ana de Almendralejo, por un trabajo de investigación sobre el cava. El trabajo de investigación premiado se titula "Efecto de la temperatura y tiempo de la fase de toma de espuma sobre la composición del cava", según una nota del Centro Universidad Santa Ana. El trabajo ha sido desarrollado por investigadores de los departamentos de Química Agrícola y de Microbiología del Campus Agroalimentario de Excelencia Internacional de la Universidad de Córdoba, y del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries del Institut Català de la Vinya i el Vi de Vilafranca del Penedès. Los autores son Rafael Martínez-García, Enrique Bellido-Agüera, María Teresa García-Martínez, Anna Puig-Pujol, Juan Carlos Mauricio y Juan Moreno. El fallo, que se ha dado a conocer hoy, se tomó el pasado día 23 en una reunión de la comisión organizadora de las XL Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros, que incluye el premio. El trabajo, a juicio del jurado, reúne las condiciones que avalan la concesión como la calidad científica, la actualidad del objeto de investigación, la pulcritud en el tratamiento de los resultados y la discusión exhaustiva de los resultados

obtenidos. En este estudio científico se compara la composición de vinos espumosos, tipo cava, durante la segunda fermentación a dos temperaturas (10 y 14 C°). Se cuantificaron quince variables enológicas y trece compuestos aromáticos. Los cavas elaborados a 10 C° y con 24 meses de contacto con las lías de levadura fueron los mejores evaluados por catadores expertos en cava, aunque las diferencias analíticas debidas al efecto de la temperatura no fueron estadísticamente significativas, se añade en la nota. EFE 1010443 <http://agencias.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=2806747> <http://www.lavanguardia.com/ocio/20180502/443188245735/investigadores-universidad-de-cordoba-y-penedes-ganan-premio-jose-luis-mesias.html>

3 Descripción: XXIV PREMIO JOSE LUIS MESIAS IGLESIAS

Entidad concesionaria: Grupo de Investigación AGR 146

Fecha de concesión: 09/05/2014

Reconocimientos ligados: Premio a la mejor comunicación presentada en las XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros, titulado: "Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol" Se premia la calidad y la innovación en la técnica de análisis de proteínas que se utilizó para realizar el trabajo publicado. Los autores son: por orden de autoría: Moreno-García, J.; Millán, MC.; Mauricio, JC.; García-Martínez, T., y Moreno Vigara, J.J.

Otras distinciones (carrera profesional y/o empresarial)

Descripción: Medalla conmemorativa del XXXV aniversario del Consejo Social de la Universidad de Córdoba y cincuentenario de la Universidad.

Ámbito geográfico: Autonómica

Entidad concesionaria: CONSEJO SOCIAL DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Fecha de concesión: 29/05/2023

Períodos de actividad investigadora

Nº de tramos reconocidos: 6

Fecha de obtención: 01/01/2019

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

Descripción: Mención especial de la OIV 2011 en Enología

Entidad acreditante: Organización Internacional de la Viña y del Vino