

## OFERTA DE TRABAJOS FIN DE GRADO EN EL GRADO EN ENOLOGÍA. CURSO 2015-2016

## Ofertas de Departamentos

Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de alimentos		
CÓDIGO	TÍTULO Y RESUMEN BREVE	TUTOR (ES)
EN-IQTA-01	<p><i>Estudio y optimización del método de inoculación superficial de levaduras de velo de flor.</i></p> <p>Resumen: El objetivo de este trabajo es estudiar diferentes métodos de inoculación de levaduras de flor para la crianza biológica de vinos en cultivo superficial. Se estudiarán de forma comparativa diferentes métodos de inoculación en superficie y en cultivo sumergido. Se analizará la eficacia y la reproducibilidad de cada uno de los métodos, con el objeto de optimizar las condiciones de operación. Se analizará la influencia del estado de crecimiento del inóculo y su actividad (liso, rugoso y envejecido) en la eficacia de la inoculación. Posteriormente, una vez establecido el protocolo más reproducible y eficaz de inoculación, se realizarán ensayos industriales en botas con vinos de crianza biológica.</p>	Víctor M. Palacios Macías/Ana M. Roldán Gómez

<p>EN-IQTA-02</p>	<p><i>Empleo de levaduras de velo de flor en la fermentación alcohólica de mostos de Jerez para la producción de vinos blancos.</i></p> <p>Resumen: Estudio del efecto del uso de inóculos de levaduras de velo de flor en la fermentación alcohólica de mostos destinados a vinos blancos, con el objetivo de producir nuevas tipologías de vinos en la zona. Se realizarán ensayos de vinificación a escala de laboratorio empleando mostos de distintas variedades de uva. Se caracterizará la materia prima (azúcares, pH, acidez total, etc.), se realizarán las correcciones del mosto y la inoculación de las levaduras de velo así como la de na comercial como testigo. Se llevará a cabo un seguimiento de la fermentación alcohólica mediante medidas de densidad, pH, acidez total, temperatura y biomasa. Una vez finalizada la fermentación se llevarán a cabo las operaciones de acabado (clarificación y filtrado) y un análisis fisicoquímico de los vinos (% alcohol (v/v), pH, acidez total (g/L TH<sub>2</sub>), acidez volátil (g/L), sulfuroso (mg/L) y perfil de alcoholes superiores, así como un análisis sensorial.</p>	<p>Víctor M. Palacios Macías/ Ana M. Roldán Gómez</p>
<p>EN-IQTA-03</p>	<p><i>Estudio morfológico, molecular y del potencial enológico de la variedad de vid Gateta</i></p> <p>Resumen: Se realizará una caracterización morfológica y molecular de la variedad de vid Gateta conservada en el banco de germoplasma del IFAPA Rancho de la Merced y en la viña de la empresa Manuel Aragón Baizán S.L. Además se estudiará el potencial enológico de dicha variedad para su posible uso en la elaboración de vinos de la tierra.</p>	<p>Ana M. Roldán Gómez/Ana Jiménez Cantizano</p>

Departamento de Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública y Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de alimentos

CÓDIGO	TÍTULO Y RESUMEN BREVE	TUTOR (ES)
EN-BBSPIQTA-01	<p><i>Estudio comparativo de las Variedades Tintilla de Rota y Graciano cultivadas en la Provincia de Cádiz.</i></p> <p>Resumen: El proyecto fin de grado que se propone tiene como objetivo aclarar la identidad de la variedad Tintilla de Rota considerada sinonimia de la variedad Graciano. Para ello se realizará un estudio bibliográfico acompañado de un análisis genético, morfológico y enológico de ambas variedades.</p>	Emilio Manuel García Suárez/Ana Jiménez Cantizano