

## Control de la capacidad de flotación de levaduras en la producción de bebidas fermentadas

2026 Universidad Pablo de Olavide  
Ver la oferta en la web. [www.upo.es/UPOtec](http://www.upo.es/UPOtec)  
Contacta con la OTRI: [otri@upo.es](mailto:otri@upo.es)

### Sector

Alimentación y bebidas

### Área Tecnológica

Biotecnología

### Descripción

Control de la capacidad de flotación de levaduras en la producción de bebidas fermentadas se mediante el aislamiento, identificación y conservación de microorganismos fermentativos, de gran interés por ejemplo en bodegas productoras de vinos finos y de mesa.

### Necesidad o problema que resuelve

La aplicación de la tecnología de control de levaduras de flotación en vinos de mesa y otras bebidas fermentadas, permite introducir procesos de fermentación de tipo "madre" allí donde se ha venido fermentando tradicionalmente con levaduras de inmersión.

### Aspectos innovadores

El Grupo dispone del know-how y la instrumentación necesaria para implantar soluciones eficaces con esta tecnología en la industria alimenticia. Tiene una amplia experiencia, demostrada en distintos proyectos llevados a cabo con importantes bodegas españolas, en el control de levaduras de flotación en la producción de bebidas fermentadas.

### Tipos de empresas interesadas

Bodegas vitivinícolas Fabricantes de cerveza Fabricantes de sidra

### Nivel de desarrollo

Disponible para el cliente

### Más información

Ver más información Grupo PAIDI

## Equipo de Investigación

Genética del control de la división celular (BIO 147)