

## Evaluación y seguimiento de sidras espumosas (método Champenoise) con levaduras flocculantes seleccionadas

Referencia: PC-06-013. Organismo financiador: Consejería de Educación y Ciencia y Valle, Ballina y Fdez. S.A. Importe: 85.120€. Duración: 2006–2008.

Equipo investigador	Organismo
Belen Suárez Valles	SERIDA
Roberto Rodríguez Madrera	SERIDA
Dolores Loureiro Rodríguez	SERIDA
Juan José Mangas Alonso	SERIDA
Rosa M <sup>a</sup> Pando Bedriñana	SERIDA

### Equipo técnico

Ana Lastra Queipo	SERIDA
-------------------	--------

### Resumen

Se aborda el seguimiento de la composición química y la evaluación sensorial de las sidras espumosas elaboradas con levaduras seleccionadas por su capacidad de flocculación, perfiles aromáticos y capacidad de autólisis. En las sidras experimentales se establecerán correlaciones entre los factores tecnológicos (cepa, adición de bentonita y tiempo de envejecimiento) y las variables analizadas.

Se propone también la obtención de liófilos y la evaluación del proceso de liofilización en función de la producción de biomasa, crioprotectores, viabilidad, condiciones de mantenimiento del liófilo y medios de reconstitución.

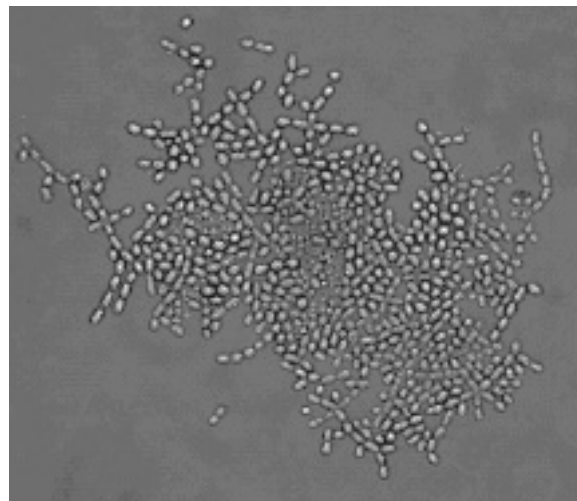


Figura 1.—Crecimiento celular de una cepa flocculante.