



## **JUAN JOSE MORENO VIGARA**

Generado desde: Universidad de Córdoba

Fecha del documento: 29/05/2017

ba83ccb30983b8639d40bbf978a0d7c4

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://cv.normalizado.org/>



## JUAN JOSE MORENO VIGARA

Apellidos: **MORENO VIGARA**  
Nombre: **JUAN JOSE**

DNI:

Fecha de nacimiento:

Sexo:

Nacionalidad:

País de nacimiento:

Teléfono fijo:

Correo electrónico:

Teléfono móvil:

### Situación profesional actual

**Nombre de la entidad:** Universidad de Córdoba

**Departamento, servicio, etc.:** Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes

**Categoría/puesto o cargo:** Catedrático de universidad

**Ciudad de trabajo:** Córdoba, Andalucía, España

**Teléfono:** 957218636

**Fecha de inicio:** 01/01/1983

**Tipo de dedicación:** Tiempo completo



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

#### Doctorados

**Programa de doctorado:** Química

**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA

**Fecha de la 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

**Calificación:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE

## Actividad docente

### Docencia impartida

- 1 Nombre asignatura/curso:** QUIMICA GENERAL. Grado Ingeniería Forestal.  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. ESCUELA TECNICA SUPERIOR INGENIEROS AGRONOMOS Y MONTES (ETSIAM)
- 2 Nombre asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 2  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. ETSIAM.
- 3 Nombre asignatura/curso:** Haciendo vino  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Libre configuración  
**Entidad de realización:** Universidad Córdoba. Secretariado de estudios propios

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Efecto de la presión de CO<sub>2</sub> sobre los metabolitos volátiles producidos durante la segunda fermentación del cava  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Doctorando-a/alumno-a:** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA  
**Fecha de lectura:** 2016
- 2** **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  
**Universidad que titula:** UNIVERSITATEA DE ÎNȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ ȘI ION IONESCU DE LA BRAD  
**Doctorando-a/alumno-a:** Vararu, Florin  
**Calificación:** Sobresaliente Cum Laude  
**Fecha de lectura:** 2015
- 3** **Título del trabajo:** Metabolomic comparative study of *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*, two wine yeasts  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Doctorando-a/alumno-a:** Jaime Moreno García  
**Calificación:** 8,5/10  
**Fecha de lectura:** 2012
- 4** **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  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA  
**Doctorando-a/alumno-a:** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Calificación:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de lectura:** 2004
- 5** **Título del trabajo:** ACELERACIÓN DE LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS MEDIANTE OXIGENACION CONTROLADA.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA  
**Doctorando-a/alumno-a:** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ  
**Calificación:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de lectura:** 2003
- 6** **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  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA  
**Doctorando-a/alumno-a:** BEGOÑA CORTÉS CARDO  
**Calificación:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de lectura:** 2002



- 7 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  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA  
**Doctorando-a/alumno-a:** Bueno-González-Tejero, Juan Esteban  
**Calificación:** SOBRESALIENTE CUM LAUDE  
**Fecha de lectura:** 2001
- 8 Título del trabajo:** Efecto de la oxigenación sobre compuestos relacionados con la crianza biológica  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Universidad que titula:** Universidad de Córdoba (España)  
**Doctorando-a/alumno-a:** Muñoz-rdriguez, David  
**Fecha de lectura:** 2000
- 9 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  
**Universidad que titula:** Universidad de Córdoba (España)  
**Doctorando-a/alumno-a:** Atanasio-utrero, Cristina  
**Fecha de lectura:** 1998
- 10 Título del trabajo:** Estudio químico de la crianza biológica de vinos finos de la D.O. Montilla-Moriles  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Doctorando-a/alumno-a:** BEGOÑA CORTÉS CARDO  
**Fecha de lectura:** 1996
- 11 Título del trabajo:** Comportamiento en la vinificación de la variedad *Vitis vinífera* Pedro Ximénez en tratamientos prefermentativos de maceración  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS  
**Doctorando-a/alumno-a:** M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE  
**Fecha de lectura:** 1995
- 12 Título del trabajo:** Contribución de la fracción aromática intracelular de las levaduras al aroma del vino.  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Universidad que titula:** Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias  
**Doctorando-a/alumno-a:** LUIS ZEA CALERO  
**Fecha de lectura:** 1994
- 13 Título del trabajo:** Comportamiento fermentativo de diferentes levaduras sobre mostos no estériles Pedro Ximénez  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Doctorando-a/alumno-a:** Toledano-díaz, Fernando  
**Fecha de lectura:** 1990
- 14 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  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA  
**Doctorando-a/alumno-a:** Garcia-Mir, Maria Dolores  
**Calificación:** DESCONOCIDO



**Fecha de lectura:** 1988

- 15 Título del trabajo:** Comportamiento de distintas levaduras en fermentaciones controladas de mostos de uva Pedro Ximenez  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS  
**Doctorando-a/alumno-a:** De Juan -fragero, Margarita  
**Fecha de lectura:** 1988
- 16 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  
**Doctorando-a/alumno-a:** Sillero-cabrera, Jose Amador  
**Fecha de lectura:** 1987
- 17 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  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS  
**Doctorando-a/alumno-a:** López -molina, Pedro Américo  
**Fecha de lectura:** 1985
- 18 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  
**Doctorando-a/alumno-a:** García-mir, María Dolores  
**Fecha de lectura:** 1984
- 19 Título del trabajo:** Evolución de la fracción mineral y de ácidos fijos en vinos de Montilla-Moriles durante la fermentación  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Universidad que titula:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. FACULTAD DE CIENCIAS  
**Doctorando-a/alumno-a:** Hidalgo-castro, Elisa  
**Fecha de lectura:** 1984
- 20 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

### Participación en proyectos de innovación docente (planes y equipos de trabajo relacionados con EEES)

- 1 Título del proyecto:** ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANA POR ESTUDIANTES COMO TÉCNICA DIDÁCTICA PARA ADQUIRIR COMPETENCIAS  
**Investigador/a principal:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO  
**Número de participantes:** 7  
**Fecha fin de la participación:** 30/09/2015 **Duración de la participación:** 364 días
- 2 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



**Investigador/a principal:** RAFAEL PEINADO AMORES

**Número de participantes:** 4

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2011

**Duración de la participación:** 364 días

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

**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de participantes:** 4

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2011

**Duración de la participación:** 364 días

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

**Investigador/a principal:** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA

**Número de participantes:** 4

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2010

**Duración de la participación:** 364 días

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

**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de participantes:** 3

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2010

**Duración de la participación:** 364 días

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

**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de participantes:** 3

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2010

**Duración de la participación:** 364 días

- 7 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.

**Investigador/a principal:** RAFAEL PEINADO AMORES

**Número de participantes:** 5

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2009

**Duración de la participación:** 364 días

- 8 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

**Investigador/a principal:** RAFAEL PEINADO AMORES

**Número de participantes:** 4

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2009

**Duración de la participación:** 364 días

- 9 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

**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de participantes:** 3

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2009

**Duración de la participación:** 364 días

- 10 Título del proyecto:** Proyecto Movie

**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de participantes:** 3

**Fecha fin de la participación:** 30/09/2009

**Duración de la participación:** 364 días





- 11 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  
**Investigador/a principal:** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Número de participantes:** 6  
**Fecha fin de la participación:** 30/09/2008 **Duración de la participación:** 365 días
- 12 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  
**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de participantes:** 3  
**Fecha fin de la participación:** 30/09/2008 **Duración de la participación:** 365 días
- 13 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  
**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de participantes:** 5  
**Fecha fin de la participación:** 30/09/2007 **Duración de la participación:** 364 días
- 14 Título del proyecto:** Adaptación del modelo marco CIDUA al primer curso de la Licenciatura en Enología de la Universidad de Córdoba  
**Investigador/a principal:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de participantes:** 10  
**Fecha fin de la participación:** 30/09/2007 **Duración de la participación:** 364 días

## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

**Objetivos del evento:** II Jornadas de trabajo sobre experiencias piloto de implantación del Crédito europeo en la Universidad de Córdoba

## Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

- 1 Descripción:** Química Enológica  
**Ciudad:** Universidad de Córdoba,  
**Entidad organizadora:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR INGENIEROS AGRONOMOS Y MONTES (ETSIAM)  
**Fecha de fin de la actividad:** 20/09/2013
- 2 Descripción:** Química General. Teoría y Prácticas. Ingeniero de Montes  
**Ciudad:** ETSIAM.Universidad de Córdoba.,  
**Entidad organizadora:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR INGENIEROS AGRONOMOS Y MONTES (ETSIAM)  
**Fecha de fin de la actividad:** 20/09/2012
- 3 Descripción:** Química Enológica. Plan piloto adaptación EEES  
**Fecha de fin de la actividad:** 20/09/2010





## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Participación en proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Denominación 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 del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 7  
**Entidad/es financiadora/s:** 80% FONDOS FEDER // 20% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** XXI PP. Modalidad 4.1. 2016  
**Fecha de inicio:** 01/06/2016 **Duración del proyecto:** 364 días  
**Cuantía total:** 12.000
- 2 Denominación del proyecto:** AGR-0146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** XXI PP. Mod.1 (2016)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2016  
**Cuantía total:** 727,79
- 3 Denominación del proyecto:** Perfiles proteómicos y transcriptómicos en levaduras y ratones tratados con productos derivados de uvas en distintos estadios de pasificación.  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Calidad en que ha participado:** Investigador/a  
**Investigador/es responsable/es:** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Número de investigadores/as:** 8  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** XXPP. Modalidad 4.1  
**Fecha de inicio:** 25/06/2015 **Duración del proyecto:** 371 días  
**Cuantía total:** 3.000
- 4 Denominación del proyecto:** (PP.GALILEO-2015-MII)AGR-146 VITICULTURA Y ENOLOGIA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** PPGALILEO-2015-MII-AGR-146  
**Fecha de inicio:** 01/06/2015  
**Cuantía total:** 624,99



- 5 Denominación del proyecto:** AGR-0146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** XX PP Mod.1 (2015) AGR-0146  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015  
**Cuantía total:** 424,2
- 6 Denominación del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 80% FONDOS FEDER // 20% CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO  
**Cód. según financiadora:** Act. 1.1 Fort. AGR-146  
**Fecha de inicio:** 12/07/2014 **Duración del proyecto:** 353 días  
**Cuantía total:** 1.653,22
- 7 Denominación del proyecto:** AGR-146 VITICULTURA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Cód. según financiadora:** XIX PP Mod.1 (2014) AGR-146  
**Fecha de inicio:** 01/01/2014  
**Cuantía total:** 646,78
- 8 Denominación del proyecto:** STUDIES REGARDING THE INFLUENCE OF SOME YEAST STRAINS ON THE VOLATILE COMPOUNDS AND BIOGENIC AMINES CONTENT IN WHITE WINES  
**Ámbito del proyecto:** Otros  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 2  
**Entidad/es financiadora/s:** eida3-ceia3. UCO  
**Cód. según financiadora:** eida3-ceia3 UCO  
**Fecha de inicio:** 11/09/2013 **Duración del proyecto:** 184 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 3.300
- 9 Denominación del proyecto:** Viticultura y enología  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1  
**Entidad/es financiadora/s:** 100% JUNTA DE ANDALUCIA  
**Cód. según financiadora:** AGR-146 (2010)  
**Fecha de inicio:** 01/01/2012  
**Cuantía total:** 6.027,46
- 10 Denominación del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA  
**Ámbito del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Número de investigadores/as:** 1



**Entidad/es financiadora/s:** 100% UNIVERSIDAD DE CORDOBA

**Cód. según financiadora:** XVII PP Mod. 1 (2012) AGR-146

**Fecha de inicio:** 01/01/2012

**Cuantía total:** 3.569,18

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

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

**Número de investigadores/as:** 4

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

**Fecha de inicio:** 07/12/2011

**Duración del proyecto:** 1095 días

**Cuantía total:** 38.202

- 12 Denominación 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 del proyecto:** Autonómica

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

**Número de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** RTA2008-00056-C02-02

**Fecha de inicio:** 22/07/2008

**Duración del proyecto:** 1094 días

**Cuantía total:** 64.659,6

- 13 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de investigadores/as:** 4

**Cód. según financiadora:** HI2007-0017

**Fecha de inicio:** 01/01/2008

**Duración del proyecto:** 730 días

**Cuantía total:** 11.490

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

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** CARMELO GARCÍA BARROSO

**Número de investigadores/as:** 19

**Cód. según financiadora:** PAI05-AGR-00767

**Fecha de inicio:** 01/03/2006

**Duración del proyecto:** 1461 días

**Cuantía total:** 148.200

- 15 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de investigadores/as:** 5

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



**Fecha de inicio:** 31/12/2005  
**Cuantía total:** 83.300

**Duración del proyecto:** 1096 días

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

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Investigador/es responsable/es:** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** PTR1995-0922-OP

**Fecha de inicio:** 25/08/2005

**Duración del proyecto:** 548 días - 1 hora

**Cuantía total:** 40.000

- 17 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 10

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

**Fecha de inicio:** 14/12/2000

**Duración del proyecto:** 1095 días

**Cuantía total:** 24.232,81

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

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 10

**Cód. según financiadora:** ALI 98-1047-C02

**Fecha de inicio:** 01/01/1998

**Duración del proyecto:** 1096 días

**Cuantía total:** 106.162,78

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

**Ámbito del proyecto:** Unión Europea

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 10

**Cód. según financiadora:** 1FD97-0669

**Fecha de inicio:** 01/01/1998

**Duración del proyecto:** 1096 días

**Cuantía total:** 149.177,21

- 20 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** ALI95-0427

**Fecha de inicio:** 01/01/1995

**Duración del proyecto:** 1096 días



**Cuantía total:** 102.803,12

- 21 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 8

**Cód. según financiadora:** ALI92-1065

**Fecha de inicio:** 01/01/1992

**Duración del proyecto:** 1096 días

**Cuantía total:** 31.072,33

- 22 Denominación 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 del proyecto:** Autonómica

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** 0

**Fecha de inicio:** 01/01/1988

**Duración del proyecto:** 366 días

**Cuantía total:** 18.631,38

- 23 Denominación 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 del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** PPA86-0387

**Fecha de inicio:** 01/01/1987

**Duración del proyecto:** 1096 días

**Cuantía total:** 42.671,86

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

**Ámbito del proyecto:** Nacional

**Calidad en que ha participado:** Investigador/a

**Investigador/es responsable/es:** MANUEL MEDINA CARNICER

**Número de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** 0

**Fecha de inicio:** 01/01/1984

**Duración del proyecto:** 1096 días

**Cuantía total:** 24.040,48



## Participación en contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Denominación 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 del proyecto:** Autonómica  
**Investigador/a responsable:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**N.º investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** XXI PP. Modalidad 4.  
**Fecha inicio:** 01/11/2016 **Duración del proyecto:** 210 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 2.434
- 2 Denominación del proyecto:** Ensayos de vinificación en tinto con variedades cultivadas en la sierra de Córdoba.  
**Investigador/a responsable:** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**N.º investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** 12016077  
**Fecha inicio:** 06/06/2016 **Duración del proyecto:** 92 días  
**Cuantía total:** 1.423,57
- 3 Denominación del proyecto:** Estudio de la viabilidad del empleo de biocapsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica.  
**Calidad en que ha participado:** Investigador/a  
**Investigador/a responsable:** RAFAEL PEINADO AMORES  
**N.º investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** 12015162  
**Fecha inicio:** 22/10/2015 **Duración del proyecto:** 458 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 8.682,96
- 4 Denominación 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.  
**Calidad en que ha participado:** Investigador/a  
**Investigador/a responsable:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO  
**N.º investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** 12015116  
**Fecha inicio:** 06/07/2015 **Duración del proyecto:** 91 días  
**Cuantía total:** 7.445,06



## Resultados

### Propiedad intelectual e industrial. Know-how y secretos industriales

- 1 Denominación:** 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:** Universidad de Córdoba

**Cód. de referencia/registro:** ES 2 395 020 B1      **Número de solicitud:** 201131039

**Fecha:** 02/12/2013
- 2 Denominación:** 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      **Número de solicitud:** 200202181

**Fecha:** 27/07/2005
- 3 Denominación:** 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      **Número de solicitud:** P200930240
- 4 Denominación:** LEVADURA VÍNICA OSMOTOLERANTE CECT 13014 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:** PT0024/2009      **Número de solicitud:** P200930239
- 5 Denominación:** 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<sup>a</sup> 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 Denominación:** 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; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ

- 7 Denominación:** 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<sup>a</sup> 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 Denominación:** 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; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Número de solicitud:** 201131039

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 2** 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. Universidad de Córdoba, 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/dib>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 0,187

**Agencia de impacto:** SCOPUS

- 3** 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. Process Biochemistry. 51, pp. 578 - 588. 2016. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/procbio>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2,529

**Agencia de impacto:** ISI

- 4** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 4,052

**Agencia de impacto:** ISI

- 5** 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, 2016. Disponible en Internet en: <<http://journal.frontiersin.org/journal/microbiology>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 4,165

**Agencia de impacto:** ISI

- 6** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 4,052

**Agencia de impacto:** ISI

- 7** ALBERTO JOSE REDONDO VILLA; Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Vida en el vino. 2016. Disponible en Internet en: <<http://idescubre.fundaciondescubre.es/2017/01/11/vida-en-el-vino/>>.

- 8** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 9** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 10** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 11** 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 Herausgegeben im Auftrage der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof. 54, pp. 97 - 105. 2015. Disponible en Internet en: <<http://pub.jki.bund.de/index.php/VITIS/article/view/4578/4472>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 0,985 **Agencia de impacto:** ISI
- 12** Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; García-Mauricio, Juan Carlos; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Proteins involved in wine aroma compounds metabolism by a *Saccharomyces cerevisiae*  $\alpha$ -or-velum yeast strain grown in two conditions. Food Microbiology (Print). 51, pp. 1 - 9. Universidad de Córdoba, 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/fm>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3,682 **Agencia de impacto:** ISI
- 13** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2,711 **Agencia de impacto:** ISI
- 14** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 15** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 16** 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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 17** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER; 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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 18** 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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 19** González, María Del Carmen; Jaime Moreno García; Capdevila, Fina; 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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 20** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig-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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 21** Lopez De Lerma, Nieves; JUAN JOSE MORENO VIGARA. 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 (Print). 7, pp. 732 - 740. 2014.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.691

**Agencia de impacto:** ISI

- 22** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 3.082

**Agencia de impacto:** ISI

- 23** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; 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* (Print). 7, pp. 732 - 740. 2014.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.691  
**Agencia de impacto:** ISI
- 24** 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. 2014.
- 25** Jaime Moreno García; Vararu, Florin; 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. 2014.
- 26** Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius; Nechita, Constantin Bogdan; Zamfir, Catalin Ioan; Colibaba, Lucia Cintia; Dumitriu, Diana Georgiana; Cotea, Valeriu. Major aroma composition and color of Aligoté wines depending on the yeast strains. 2014.
- 27** Jaime Moreno García; Dumitriu, Diana Georgiana; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Flor yeast cellular components. 2014.
- 28** 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 in Mendoza (Argentina). pp. 527 - 527. 2014.  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 29** 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 30** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.050  
**Agencia de impacto:** ISI
- 31** 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 32** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; 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.



**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 1.791**Agencia de impacto:** ISI

- 33** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 34** Jaime Moreno García; Raposo, Rafaela; 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 3.050**Agencia de impacto:** ISI

- 35** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 36** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 37** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 38** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 39** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 3,3**Agencia de impacto:** ISI

- 40** 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 & Biotechnology. 87, pp. 351 - 359. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 2,5**Agencia de impacto:** ISI

- 41** 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. 234, pp. 695 - 701. 2012.

**Tipo de producción:** Artículo

- 42** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 43** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. Enological Chemistry. Elsevier. Academic Press., 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**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de libro completo

- 44** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 3,3**Agencia de impacto:** ISI

- 45** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 3.655**Agencia de impacto:** ISI

- 46** 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 & Biotechnology. 86, pp. 812 - 817. 2011.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 2.168**Agencia de impacto:** ISI

- 47** RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; Arroyo, Modesto; Florencio, Antonio Luis; Rivera, Victor; 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 48** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 49** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 50** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 51** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 52** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Funciones biológicas de proteínas de una levadura vínica autoinmovilizada sobre *Penicillium chrysogenum* usando 2-DE y MS. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 177 - 180. 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 53** 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. Semana Vitivinícola. 3365, pp. 2294 - 2301. 2011.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 54** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. QUÍMICA ENOLÓGICA. ANTONIO MADRID VICENTE, 2010. ISBN 978-84-96709-39-3  
**Tipo de producción:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 55** 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. Food Science and Technology. 43, pp. 1557 - 1563. 2010. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810002070#>>.  
**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.292**Agencia de impacto:** ISI

- 56** 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 1.667**Agencia de impacto:** ISI

- 57** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES. MICROORGANISMS IN INDUSTRY AND ENVIRONMENT. pp. 418 - 421. 2010.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 58** 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

- 59** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 3.146**Agencia de impacto:** ISI

- 60** 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 2.469**Agencia de impacto:** ISI

- 61** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 62** 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:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 63** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Bellincontro-, A; JUAN JOSE MORENO VIGARA. FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS

OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 327 - 330. 2009.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 64** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. FERMENTACIÓN PARCIAL DE MOSTOS DE UVAS TEMPRANILLO PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 331 - 334. 2009.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 65** 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)>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 1.848

**Agencia de impacto:** ISI

- 66** 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. Bulletin de l'OIV. 81 - 932-934, pp. 559 - 568. 2008.

**Tipo de producción:** Artículo

- 67** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.696

**Agencia de impacto:** ISI

- 68** JUAN JOSE MORENO VIGARA. RESULTADOS DE UNA ACTIVIDAD ACADEMICA CONJUNTA PROGRAMADA PARA LOS ESTUDIANTES DE DOS ASIGNATURAS DEL PRIMER CURSO DE LA LICENCIATURA DE ENOLOGÍA. EXPERIENCIAS PILOTO DE IMPLANTACIÓN DE EXPERIENCIAS PILOTO DE IMPLANTACIÓN DEL CREDITO EUROPEO EN LA UNIVERSIDAD DE CORDOBA. pp. 81 - 88. 2008.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 69** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 0.941

**Agencia de impacto:** ISI

- 70** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 3.052

**Agencia de impacto:** ISI

- 71** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.052 **Agencia de impacto:** ISI
- 72** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 3.052 **Agencia de impacto:** ISI
- 73** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 74** 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:** Capítulos de libros **Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 75** 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
- 76** 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 & Technology. 222 - 5-6, pp. 629 - 635. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-005-0161-4>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.084 **Agencia de impacto:** ISI
- 77** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.433 **Agencia de impacto:** ISI
- 78** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.134 **Agencia de impacto:** ISI

- 79** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.897 **Agencia de impacto:** ISI
- 80** 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  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 81** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.108 **Agencia de impacto:** ISI
- 82** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.507 **Agencia de impacto:** ISI
- 83** 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>>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 2.507 **Agencia de impacto:** ISI
- 84** 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)>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.535 **Agencia de impacto:** ISI
- 85** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 0.849 **Agencia de impacto:** ISI
- 86** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.327

**Agencia de impacto:** ISI

- 87** RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. GAS CHROMATOGRAPHIC QUANTIFICATION OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS AND POLYOLS IN WINE BY DIRECT INJECTION. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52 - 21, pp. 6389 - 6393. 2004. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf049369o>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.327

**Agencia de impacto:** ISI

- 88** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.327

**Agencia de impacto:** ISI

- 89** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 2.327

**Agencia de impacto:** ISI

- 90** 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:** Capítulos de libros

**Tipo de soporte:** Libro

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 91** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 0.778

**Agencia de impacto:** ISI

- 92** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.

**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 0.943

**Agencia de impacto:** ISI

- 93** 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>>.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 2.102**Agencia de impacto:** ISI

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

**Tipo de producción:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 95** MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MAYEN RIEGO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE. Sherry: Composition and Analysis. 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](http://booksite.elsevier.com/9780122270550/pdf/library_recommend_efsn.pdf)>.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros**Tipo de soporte:** Libro**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 96** 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**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de libro completo

- 97** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 98** 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 0,081**Agencia de impacto:** SCOPUS

- 99** 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 0,081**Agencia de impacto:** SCOPUS

- 100** M<sup>a</sup> 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 1.915**Agencia de impacto:** ISI

- 101** 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.

**Tipo de producción:** Artículo



- 102** LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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](http://www.sciencedirect.com/science/article/B6T6R-43W5FS4-9/1/541112776698cadac5390896d2c9160e)>.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.156 **Agencia de impacto:** ISI
- 103** LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 104** M<sup>a</sup> 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 105** BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.453 **Agencia de impacto:** ISI
- 106** LUIS ZEA CALERO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; MANUEL MAYEN RIEGO; MANUEL MEDINA CARNICER; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; Aguilera-, Florentina; Aguilera-, Florentina; Barón-, Rosario; TERESA BERLANGA FLORES; Cortés-, Begonia; Valero-, Eva; Muñoz-, David; Plata-, Carmen; Ortega-Ruiz, Jose M<sup>a</sup>. MEJORA EN LA CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS MEDIANTE LEVADURAS DE VELO SELECCIONADAS Y OXIGENACIÓN CONTROLADA. 1999.
- 107** FERNANDO PEREZ CAMACHO; M<sup>a</sup> LUISA CAÑETE VIDAURRETA; M<sup>a</sup> 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 108** BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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.  
**Tipo de producción:** Artículo  
**Índice de impacto:** 1.434 **Agencia de impacto:** ISI
- 109** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo

**Índice de impacto:** 0.895**Agencia de impacto:** ISI

- 110** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 111** 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.

**Tipo de producción:** Artículo**Índice de impacto:** 1.502**Agencia de impacto:** ISI

- 112** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 113** 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](http://www.acenologia.com/investigacion_biblio53.htm)>.

**Tipo de producción:** Artículo

- 114** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 115** M<sup>a</sup> 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 116** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 117** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 118** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 119** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 120** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 121** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 122** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 123** M<sup>a</sup> 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 124** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 125** M<sup>a</sup> LUISA CAÑETE VIDAURRETA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; FERNANDO PEREZ CAMACHO. AROMAS VARIETALES EN UVA. ANÁLISIS DE LAS VARIEDADES PEDRO XIMÉNEZ, BALADÍ, AIRÉN Y MONTEPILA. *VV. Vitivinicultura*. 5 - 7/8, pp. 54 - 56. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 126** M<sup>a</sup> 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 Herausgegeben im Auftrage der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof*. 33 - 2, pp. 87 - 91. 1994.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 127** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo

- 128** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 129** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 130** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 131** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 132** M<sup>a</sup> 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 GRASOS 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 133** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 134** 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 135** 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:** Capítulos de libros  
**Tipo de soporte:** Libro  
**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 136** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo

- 137** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 138** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 139** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 140** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 141** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 142** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 143** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 144** 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.  
**Tipo de producción:** Artículo
- 145** 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 (Pisa)*. 30 - 1-2, pp. 1 - 9. 1986.  
**Tipo de producción:** Artículo



- 146** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 147** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 148** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 149** 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.

**Tipo de producción:** Artículo

- 150** 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:** Capítulos de libros

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 151** Vararu, Florin; Cotea, Valeriu; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Caracterización quimiométrica de variedades de uva mediante compuestos libres del aroma primario.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 152** Vararu, Florin; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Flor yeast main biological processes in a biofilm forming and in a non-biofilm forming condition.

**Tipo de producción:** Capítulos de libros

**En calidad de:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 153** 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* Herausgegeben im Auftrage der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof. 54, pp. 97 - 105. Disponible en Internet en: <<http://pub.jki.bund.de/index.php/VITIS/article/view/5288/5032>>.

**Tipo de producción:** Artículo

- 154** 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. Disponible en Internet en: <<http://www.notulaebiologicae.ro/>>.

**Tipo de producción:** Artículo



- 155** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Process, Cellular Component GO Terms and metabolic pathways enrichment of a flor yeast strain under biofilm formation.

**Tipo de producción:** Artículo

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de realización:** 2009  
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.
- 2** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** OURENSE,  
**Fecha de realización:** 2009  
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.
- 3** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de realización:** 2009  
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.
- 4** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** OURENSE,  
**Fecha de realización:** 2009  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; Bellincontro-,A; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 5** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** OURENSE,  
**Fecha de realización:** 2009  
García-Martínez, Teresa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 6** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** LISBOA, PORTUGAL,  
**Fecha de realización:** 2009  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 7** **Título:** 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 realización:** Ourense,  
**Fecha de realización:** 2009  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 8** **Título:** REUTILIZACIÓN DE LEVADURAS BIOINMOVILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DULCES  
**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (16)  
(16.2008.CORDOBA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CORDOBA,  
**Fecha de realización:** 2008  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 9** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
**Fecha de realización:** 2004  
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.

- 10** **Título:** DESARROLLO DE UN PROTOTIPO PARA EXPERIMENTACIÓN EN EL ENVEJECIMIENTO ACCELERADO 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 del congreso:** Nacional  
**Fecha de realización:** 2002  
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 ACCELERADO DE VINOS.".En: SEMINARIO ANUAL DE AUTOMATICA, ELECTRONICA INDUSTRIAL E INSTRUMENTACION: SAAEI`02. 2, pp. 231 - 234.
- 11** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO (BADAJOZ),  
**Fecha de realización:** 1999  
BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; LUIS ZEA CALERO; Mª 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.
- 12** **Título:** "EFECTO DE UNA AIREACIÓN CONTROLADA SOBRE EL DESARROLLO DE LA CRIANZA BIOLÓGICA CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE RAZA CAPENSIS"  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (20.1998.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
**Fecha de realización:** 1998  
Atanasio-Utrero,Cristina; BEGOÑA CORTÉS CARDO; Mª 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.
- 13** **Título:** "DIFERENCIACIÓN MEDIANTE COMPUESTOS DEL AROMA 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 (20.1998.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
**Fecha de realización:** 1998  
Mendez-Mendoza,Maria Luisa; Mª 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.
- 14** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,

**Fecha de realización:** 1997

Cortés-,Begoña; M<sup>a</sup> 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.

- 15** **Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,

**Fecha de realización:** 1997

MANUEL MEDINA CARNICER; M<sup>a</sup> 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.

- 16** **Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** PUERTO REAL (CÁDIZ)-ESPAÑA.,

**Fecha de realización:** 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.

- 17** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** CORDOBA-ESPAÑA,

**Fecha de realización:** 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.

- 18** **Título:** "COMPARACIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA DURANTE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PREMADURA CON Y SIN MACERACIÓN PECULIAR"  
**Nombre del congreso:** REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (24.1992.MALAGA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** MALAGA,

**Fecha de realización:** 1992

M<sup>a</sup> 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.



- 19** **Título:** "CONTENIDOS CELULARES DE ÁCIDOS C6, C8, C10 Y SUS ÉSTERES ETÍlicos DURANTE LA VINIFICACIÓN CON DOS RAZAS DE LEVADURAS".  
**Nombre del congreso:** REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA (24.1992.MALAGA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** MALAGA,  
**Fecha de realización:** 1992  
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 QUÍMICA. 1, pp. 1 - 2.
- 20** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CASTELLÓN-ESPAÑA,  
**Fecha de realización:** 1984  
García-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.
- 21** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CASTELLÓN-ESPAÑA,  
**Fecha de realización:** 1984  
Martínez-Piazza, Maria Valle; García-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.
- 22** **Título:** INFLUENCIA DE LA DOSIS DE SO<sub>2</sub> 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CASTELLÓN-ESPAÑA,  
**Fecha de realización:** 1984  
Martínez-Piazza, Maria Valle; García-Mir, Maria Dolores; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "INFLUENCIA DE LA DOSIS DE SO<sub>2</sub> 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.
- 23** **Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** CASTELLÓN-ESPAÑA,

**Fecha de realización:** 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.

**24 Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** CASTELLÓN-ESPAÑA,

**Fecha de realización:** 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.

**25 Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

**Fecha de realización:** 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.

**26 Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** EVORA (PORTUGAL),

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.

**27 Título:** ENVELHECIMIENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ

**Nombre del congreso:** 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** EVORA (PORTUGAL),

MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "ENVELHECIMIENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ".En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 133 - 141.

**28 Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** EVORA (PORTUGAL),

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.

- 29 Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE

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.

- 30 Título:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ

**Nombre del congreso:** JORNADAS DE DIVULGACION DE LA INVESTIGACION EN BIOLOGIA MOLECULAR, CELULAR, GENETICA Y BIOTECNOLOGIA (4) (4.2009.CORDOBA, ESPAÑA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** CORDOBA, ESPAÑA,

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

- 31 Título:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ

**Nombre del congreso:** JORNADAS DE DIVULGACION DE LA INVESTIGACION EN BIOLOGIA MOLECULAR, CELULAR, GENETICA Y BIOTECNOLOGIA (4) (4.2009.CORDOBA, ESPAÑA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** CORDOBA, ESPAÑA,

JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 32 Título:** EFECTOS DEL USO DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA BIOLÓGICA

**Nombre del congreso:** XXII CONGRESO NACIONAL SEM'09

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Nacional

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.

- 33 Título:** ESTUDIO DE LA BIOINMOVILIZACIÓN LEVADURA-HONGO FILAMENTOSO

**Nombre del congreso:** XXII CONGRESO NACIONAL SEM'09

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Nacional

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.

- 34** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** LOGROÑO (ESPAÑA),  
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.
- 35** **Título:** 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 realización:** VERONA; ITALIA,  
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.
- 36** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
M<sup>a</sup> 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.
- 37** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** CORDOBA-ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.
- 38** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** HOFBURG, VIENNA, AUSTRIA,  
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.

- 39** **Título:** YEAST BIOCAPSULES A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR APPLICATIONS  
**Nombre del congreso:** INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY (BIO MICROWORLD 2005) (1.2005.BADAJOS, ESPAÑA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** BADAJOZ, ESPAÑA,  
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.
- 40** **Título:** ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO DE MOSTOS DE UVA POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACIÓN CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
**Nombre del congreso:** JORNADAS CIENTÍFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA (GENIOL 2005) (8.2005.VALLADOLID, ESPAÑA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** VALLADOLID, ESPAÑA,  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ.
- 41** **Título:** ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO DE MOSTOS DE UVA POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACIÓN CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
**Nombre del congreso:** JORNADAS CIENTÍFICAS DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA (GENIOL 2005) (8.2005.VALLADOLID, ESPAÑA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** VALLADOLID, ESPAÑA,  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 42** **Título:** 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 del congreso:** Otros  
**Ciudad de realización:** Évora, PORTUGAL,  
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.
- 43** **Título:** PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre la integración europea y Administraciones Públicas  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** Córdoba,  
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
- 44** **Título:** INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
**Nombre del congreso:** Jornadas sobre la integración europea y Administraciones Públicas



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** Córdoba,

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

- 45 Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,

JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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

- 46 Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,

DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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

- 47 Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** PAMPLONA,

Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.

- 48 Título:** CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS Y PRODUCCIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE

**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS (25.2003.ALMENDRALEJO, ESPAÑA.)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, ESPAÑA.,

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

- 49** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** LOGROÑO (LA RIOJA),  
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
- 50** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ORIHUELA, ALICANTE,  
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
- 51** **Título:** ENSAYOS DE DETERMINACIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DEL VINO POR CROMATOGRAFIA 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 52** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 53** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** VALENCIA, ESPAÑA,  
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMÍREZ; M<sup>a</sup> 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.

- 54** **Título:** DETERMINACIÓN DE UMBRALES DE PERCEPCIÓN MEDIANTE ANÁLISIS SENSORIAL DE COMPUESTOS DEL AROMA DE VINOS TIPO SHERRRY  
**Nombre del congreso:** JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL (6.2001.VALENCIA, ESPAÑA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** VALENCIA, ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.
- 55** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** PAMPLONA,  
JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> 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.
- 56** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** PAMPLONA,  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; M<sup>a</sup> 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.
- 57** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ZARAGOZA-ESPAÑA,  
BEGOÑA CORTÉS CARDO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.
- 58** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ZARAGOZA-ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.

- 59** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** BARCELONA-ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.
- 60** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO,  
M<sup>a</sup> 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.
- 61** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO,  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; Valero-, Eva; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.
- 62** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,  
García-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.
- 63** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** BARCELONA-ESPAÑA,



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.

- 64** **Título:** "ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMENEZ A VARIAS TEMPERATURAS Y DIFERENTES TRATAMIENTOS CON SO<sub>2</sub>".

**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL DE QUÍMICA. Q. AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA-2. (7.1987.SEVILLA-ESPAÑA)

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** SEVILLA-ESPAÑA,

García-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 SO<sub>2</sub>".En: VII CONGRESO NACIONAL DE QUÍMICA. Q. AGRÍCOLA Y ALIMENTARIA-2.. 1, pp. 0 - 0.

- 65** **Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** CADIZ-ESPAÑA,

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.

- 66** **Título:** 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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

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.

- 67** **Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** PUERTO REAL (CÁDIZ),

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

- 68** **Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

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.

- 69 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** BARCELONA-ESPAÑA,

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.

- 70 Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** OPORTO-PORTUGAL,

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.

- 71 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

M<sup>a</sup> 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.

- 72 Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO,

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.

- 73** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** BURGOS-ESPAÑA,  
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.
- 74** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** BURGOS-ESPAÑA,  
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.
- 75** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,  
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.
- 76** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,  
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.
- 77** **Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** BURGOS-ESPAÑA,

M<sup>a</sup> 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.

**78 Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** BURGOS-ESPAÑA,

M<sup>a</sup> 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.

**79 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,

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.

**80 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

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.

**81 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

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.

- 82** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,  
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.
- 83** **Título:** "CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA DE VINOS FINOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MONTILLA-MORILES CON DOS RAZAS DE LAVADURAS DE VELO"  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA DE TIERRA DE BARROS (17.1995.ALMENDRALEJO-ESPAÑA.)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
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.
- 84** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
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.
- 85** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CIUDAD REAL-ESPAÑA,  
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.
- 86** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,



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.

- 87** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CIUDAD REAL-ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.
- 88** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA,  
M<sup>a</sup> 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.
- 89** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
LUIS ZEA CALERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> 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.
- 90** **Título:** "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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,  
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.
- 91** **Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

Atanasio-,Cristina; BEGOÑA CORTÉS CARDO; M<sup>a</sup> 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.

- 92 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO-ESPAÑA.,

Serrano-,Antonia; BEGOÑA CORTÉS CARDO; M<sup>a</sup> 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.

- 93 Título:** "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 del congreso:** Internacional no UE

**Ciudad de realización:** LEUVEN-BELGICA,

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.

- 94 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** MURCIA,

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

- 95 Título:** "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 del congreso:** Nacional

**Ciudad de realización:** SALAMANCA,

M<sup>a</sup> 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.

- 96** **Título:** "CHARACTERIZATION OF YEAST ON THE BASIS OF THEIR PRODUCTION OF AROMA COMPOUND IN WINES".  
**Nombre del congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM SPECIALIZES ON YEASTS (ISSY XIII). (1.1989.LEUVEN-BELGICA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** LEUVEN-BELGICA,  
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 SPECIALIZES ON YEASTS (ISSY XIII).. 1, pp. 0 - 0.
- 97** **Título:** 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 del congreso:** Internacional no UE  
**Ciudad de realización:** PISA, ITALIA,  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 98** **Título:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ  
**Nombre del congreso:** IV JORNADAS DE DIVULGACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN EN BIOLOGÍA MOLECULAR, CELULAR, GENÉTICA Y BIOTECNOLOGÍA (4) (4.2009.CÓRDOBA (ESPAÑA))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** CÓRDOBA (ESPAÑA),  
JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 99** **Título:** 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 realización:** CÁDIZ, ESPAÑA,  
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.
- 100** **Título:** 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 realización:** ALCALA DEL VALLE, CADIZ, ESPAÑA,  
López De Lerma , Nieves; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Peinado, Rafael.
- 101** **Título:** 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 realización:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),

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.

- 102** **Título:** 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 realización:** Campus de la Asunción, Jerez de la Frontera, Cádiz, España, Jaime Moreno García; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 103** **Título:** 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 realización:** Campus de Jerez de la Frontera (Cádiz), RAFAELA MONTEMAYOR RAPOSO ORTEGA; Arroyo, Modesto; Florencio, Antonio L.; Rivera, Victor; Romero, Simbad; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 104** **Título:** 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 realización:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ), MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 105** **Título:** 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 realización:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ), MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 106** **Título:** 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 realización:** BADAJOZ, MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 107** **Título:** 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 realización:** Badajoz, ÓSCAR MAESTRE DELGADO; ALMUDENA FERNÁNDEZ LOPEZ; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 108 Título:** Bioinmovilización de diferentes levaduras vínicas para su uso en Enología  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Luna-ruiz, Carlos; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-pujol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 109 Título:** 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 realización:** Ourense,  
Puig-pujol, Anna; Bertran, Eva; Masque, Mari Carmen; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 110 Título:** 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 realización:** Centro Universitario Santa Ana,  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "Balance 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
- 111 Título:** 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 realización:** SALAMANCA,  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 112 Título:** 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 realización:** Córdoba,  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 113 Título:** Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo  
**Nombre del congreso:** GIENOL 2013  
**Tipo evento:** Congreso  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 114 Título:** 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  
Jaime Moreno García; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 115** **Título:** Fraccionamiento e identificación de proteínas de levadura por electroforesis offgel  
**Nombre del congreso:** GIENOL 2013  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de realización:** - MADRID, ESPAÑA,  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 116** **Título:** 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 realización:** Facultat d'Enologia de Tarragona. Campus Sescelades. Universitat Rovira i Virgili,  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA;  
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 117** **Título:** 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  
MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 118** **Título:** 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.
- 119** **Título:** Elaboración de hidromiel con 3 levaduras vínicas  
**Tipo evento:** Congreso  
Sottìl, Claire; Jaime Moreno García; Salor-torregrosa, Jose Maria; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ;  
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 120** **Título:** 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.
- 121** **Título:** 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  
Jaime Moreno García; Vararu, Florin; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 122** **Título:** 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  
Jaime Moreno García; Dumitriu, Diana Giorgiana; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 123** **Título:** 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  
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Niculaua, Marius.



- 124 Título:** 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 realización:** IASI, RUMANIA,  
Jaime Moreno García; Vararu, Florin; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 125 Título:** 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 realización:** IASI, RUMANIA,  
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.
- 126 Título:** 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 realización:** IASI, RUMANIA,  
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.
- 127 Título:** Flor yeast cellular components  
**Nombre del congreso:** International Scientific Horticulture Symposium 2014 USAMV, Iasi, Rumanía  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de realización:** IASI, RUMANIA,  
Jaime Moreno García; Dumitriu, Diana Georgiana; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 128 Título:** 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 realización:** CIUDAD DE MENDOZA (ARGENTINA),  
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.
- 129 Título:** 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 realización:** CIUDAD DE MENDOZA (ARGENTINA),  
Vararu, Florin; Jaime Moreno García; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Cotea, Valeriu V.
- 130 Título:** RUTAS METABÓLICAS IMPORTANTES EN LA FORMACIÓN DE VELO DE FLOR  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de realización:** - Tarragona, España,  
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.

- 131** **Título:** 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.
- 132** **Título:** 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 realización:** - CÓRDOBA, - CORDOBA, ESPAÑA,  
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.
- 133** **Título:** 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 realización:** MONTEREY (CA),  
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.
- 134** **Título:** 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  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 135** **Título:** 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 realización:** MAGUNCIA, ALEMANIA,  
Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig-pujol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 136** **Título:** 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 realización:** , LAS VEGAS, USA,  
Jaime Moreno García; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Bisson, Linda F.
- 137** **Título:** Proteomics and enology: wine yeasts study applications  
**Nombre del congreso:** 29th Annual Symposium of The Protein Society  
**Tipo evento:** Congreso  
Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Coi, Anna Lisa; Budroni, Marilena; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 138** **Título:** 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 del congreso:** Otros  
**Ciudad de realización:** ALMENDRALEJO - BADAJOZ,  
MIGUEL FRANCO CARNERO; Fuentes-espínosa, José Miguel; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 139** **Título:** 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 del congreso:** Otros  
**Ciudad de realización:** VILA REAL DE SANTO ANTONIO, PORTUGAL,  
MIGUEL FRANCO CARNERO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 140** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** Tarragona,  
Porrás-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; Puij-pujol, Anna; Capdevila, Fina; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 141** **Título:** 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 del congreso:** Nacional  
**Ciudad de realización:** Tarragona,  
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.

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

- 1** **Título:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MOSTO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA AL SOL  
**Nombre del evento:** 3º CORSO DI FORMAZIONE "APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI: L'IDENTITÀ VARIETALE" () (.2009.PISA)  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ciudad de realización:** PISA,  
**Fecha de realización:** 2009  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 2** **Título:** Winemaking Technology of the Fortified Wines  
**Nombre del evento:** 4º Corso de Formazione: Appassimento delle uve e qualità dei vini  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ciudad de realización:** ORVIETO, ITALIA,  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.



## Otras actividades de divulgación

- 1** **Título u objeto:** De cómo la Química Ayuda a la Enología  
**Nombre del evento:** Conferencias del Casino Montillano  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Ciudad de realización:** Montilla,  
**Fecha de realización:** 2016  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 2** **Título u objeto:** 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 realización:** 2013  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 3** **Título u objeto:** 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 realización:** Córdoba,  
**Fecha de realización:** 2012  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 4** **Título u objeto:** 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 realización:** Orvieto,  
**Fecha de realización:** 2011  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 5** **Título u objeto:** Actividad antloxidante del mosto de la uva pedro Ximenez pasiflcada al sol  
**Nombre del evento:** 3º Corso di Fomazlone'Appassimento delle uve e qualità dei vlnl: l'identlitá varietalee"  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Fecha de realización:** 2009  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 6** **Título u objeto:** 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 realización:** 2006  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 7** **Título u objeto:** De cómo la Química ayuda a la Enología  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 8 Título u objeto:** De como la Química ayuda a la enología  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
JUAN JOSE MORENO VIGARA.

## Otros méritos

### Menciones, distinciones y premios obtenidos en el desarrollo del ejercicio profesional

**Descripción:** XXIV PREMIO JOSE LUIS MESIAS IGLESIAS

**Entidad que concede:** 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.

### Número de tramos de investigación reconocidos

- 1 Entidad que concede:** Comisión Nacional de la Evaluación de la Actividad Investigadora  
**Fecha del reconocimiento:** 01/01/2013
- 2 Entidad que concede:** Comisión Nacional de Evaluación de la Actividad Investigadora  
**Fecha del reconocimiento:** 01/01/2007
- 3 Entidad que concede:** Comisión Nacional Evaluación de la Actividad Investigadora  
**Fecha del reconocimiento:** 01/01/2001
- 4 Entidad que concede:** Comisión Nacional de Evaluación de la Actividad Investigadora  
**Fecha del reconocimiento:** 01/01/1995
- 5 Entidad que concede:** Comisión Nacional de Evaluación de la Actividad Investigadora  
**Fecha del reconocimiento:** 01/01/1992

### Reconocimientos/acreditaciones personales de la actividad docente realizada y complementos obtenidos

**Descripción:** Mención especial de la OIV 2011 en Enología

**Entidad que concede:** Organización Internacional de la Viña y del Vino