

# Uso de la cepa CECT 11947 de *Saccharomyces cerevisiae* en la elaboración de vinos blancos y tintos

PATENTES



## Uso de la cepa CECT 11947 de *Saccharomyces cerevisiae* en la elaboración de vinos blancos y tintos

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Corresponde a una cepa de levadura vitivinícola nativa que fue aislada de viñedos de la región del Maule, Chile. Los vinos fermentados con esta levadura autóctona presentan mejores características organolépticas que sus similares producidos con cepas comerciales.

### USOS Y APLICACIONES

Cepas especialmente útiles para la elaboración de vinos aromáticos blancos.

### POTENCIAL DE MERCADO

Empresas vitivinícolas que elaboran vinos de alta calidad.



### Inventores

María Angélica Ganga M.; Arturo Lavín A.

### Titulares

Universidad de Santiago de Chile (USACH); Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

### Licencia

Producto licenciado.

### Contacto

Johanna Millán L.  
Jefa Nacional Unidad Gestión de la Innovación  
Teléfono: (+ 56 2) 2577 1024  
E-mail: johanna.millan@inia.cl

### Solicitud de Patente

Chile: N° 01717-2002 - Concedida.