

## Bacterias Lácticas -INCAVI

**M. Carme Masqué Tell**

[cmasque@gencat.cat](mailto:cmasque@gencat.cat)

Institut Català de la Vinya i el Vi (**INCAVI**). Passeig Sunyer, 4-6, 43202 Reus / Plaça Àgora, 2. Polígon Industrial Domenys II. 08720 Vilafranca del Penedès, Spain.

El grupo investigador lleva varios años trabajando en el estudio de la fermentación maloláctica y las bacterias lácticas del vino.. La mayoría de trabajos se han llevado a cabo en colaboración con otros grupos universitarios como el de la Facultad de Enología de la URV, el Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments de la UAB y con el Departamento de Ingeniería Electrónica de la Universidad Politécnica de Cataluña (UPC) o en colaboración la empresas como Lallemand.

### Líneas de investigación

- La Fermentación Maloláctica (FML) en los vinos: Aislamiento y selección de bacterias lácticas, Técnicas de inducción, seguimiento de la FML y repercusión en el vino, Coinoculación levaduras-bacterias lácticas en mosto, Control de la población de bacterias lácticas en distintas condiciones de crecimiento.
- Técnicas de tipificación mediante identificación molecular de bacterias lácticas del vino.
- Evaluación de nuevas tecnologías (aplicación de altas presiones o pulsos eléctricos de alta intensidad de campo) para la estabilización microbiológica de mostos y vinos
- Control de la evolución de la FML “on line” mediante sensores de ultrasonidos

### Miembros del grupo

- M. Carme Masqué Tell (Responsable de Laboratorio-Investigador)
- Anna Puig Pujol (Responsable Area Biotecnología-Investigador)
- Fina Capdevila Mestres (Investigador)

### Publicaciones

- M.C. Masqué, A. Bordons. Isolation and selection of malolactic bacteria from southern Catalan wines. *Journal of Wine Research*, 7, 2, 91-101, 1996.
- S.V. Romero, C. Reguant, A. Bordons, M.C. Masqué. Potencial formation of ethyl carbamate in simulated wine inoculated with *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum*. *Int. J. of Food Science and Technology*, 4, 1206-1213, 2009.
- M.C. Masqué, M. Soler, B. Zaplana, R. Franquet, S. Rico, X. Elorduy, A. Puig, E. Bertran, F. Capdevila, A.T. Palacios, S.V. Romero, J.M. Heras, S. Krieger-Weber. Ethyl carbamate content in wines with malolactic fermentation induced at different points in the vinification process. *Annals of Microbiology*, 61, 199-206, 2011.
- M.A. Amer, D. Novoa-Díaz, A. Puig-Pujol, J. Capdevila, J.A. Chávez, A. Turó, M.J. García-Hernández, J. Salazar. Ultrasonic velocity of water-ethanol-malic acid-lactic acid mixtures during malolactic fermentation process. *Journal of Food Engineering*, 149: 61-69, 2015.