

## Enolab

### Isabel Pardo Cubillos

[Isabel.Pardo@uv.es](mailto:Isabel.Pardo@uv.es)

Dpt. Microbiología i Ecología y ERI BIOTECMED. Universitat de València (**UV**). Fac. de Biología., Edificio de Investigación Jeroni Muñoz. Despacho 3.74. Dr. Moliner, 50 46100-Burjassot, Valencia.

El objetivo del grupo Enolab es el estudio básico y aplicado de los microorganismos que participan en los procesos enológicos. Los intereses del grupo se centran en la descripción de la microbiota asociada a la vinificación, el desarrollo de métodos moleculares de identificación y cuantificación, la selección de cultivos para promover la acidificación y desacidificación biológicas de mostos y vinos y la identificación de bacterias capaces de sintetizar y de degradar toxinas del vino, como aminos biógenas. El grupo cuenta con una extensa colección de microorganismos del vino con gran potencial biotecnológico.

### Líneas de investigación

- Caracterización de la microbiota presente en uva y vino.
- Taxonomía de bacterias del vino y desarrollo de técnicas rápidas de detección y cuantificación.
- Genética e ingeniería genética de bacterias lácticas del vino
- Metabolismo de las bacterias lácticas.
- Desarrollo de sistemas para promover las fermentaciones alcohólica y maloláctica y la acidificación biológica.
- Estudios básicos y aplicados sobre la síntesis y degradación de aminos biógenas.

### Miembros del grupo

Isabel Pardo Cubillos (Catedrática de Microbiología), Sergi Ferrer Soler (Catedrático de Microbiología), Lucía Polo Tarín (Contratada Técnico Medio), Sara Callejón Salinas (Contratada Investigadora Doctor), Verónica Soares do Santos (Contratada Predoctoral), Lorena Andrés Melgar (Contratada Plan Empleo Juvenil), Isidoro Olmeda Hurtado (Contrato Oficial de Laboratorio)



### Publicaciones recientes

- Cruz-Pio L. E.; Poveda M.; Alberto M. R.; Ferrer S.; Pardo I. 2017. Exploring the biodiversity of two groups of *Oenococcus oeni* isolated from grape musts and wines: Are they equally diverse? *Systematic and Applied Microbiology*, 40: 1-10.
- Callejón S.; Sendra R.; Ferrer S.; Pardo I. 2016. Cloning and characterization of a new laccase from *Lactobacillus plantarum* J16 CECT 8944 catalyzing biogenic amines degradation. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 100: 3113-3124.
- Lucio O.; Pardo I.; Krieger-Weber S.; Heras J. M.; Ferrer S. 2016: Selection of *Lactobacillus* strains to induce biological acidification in low acidity wines. *LWT - Food Science and Technology*, 73: 334-341
- Berbegal C.; Benavent-Gil Y.; Pardo I.; Ferrer S. 2015. A novel culture medium for *Oenococcus oeni* malolactic starter production. *LWT - Food Science and Technology*, 64: 25-31.
- Callejón S.; Sendra R.; Ferrer S.; Pardo I. 2014. Identification of a novel enzymatic activity from lactic acid bacteria able to degrade biogenic amines in wine. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 98: 185-198.

### Web del grupo

<http://www.uv.es/enolab/>