

Tabla 1. Especies de levaduras relacionadas a la uva y el vino

Género	Especies y/o Denominaciones antiguas	Denominación actual según: Kreger van Rij, 1984; Barnett, 1992; Martini, 1993 & Fell, 1998	Hábitat o adaptaciones	
<i>Saccharomyces</i>	<i>cerevisiae</i>	<i>cerevisiae</i>	Mayor resistencia a anaerobiosis y alcohol	
	<i>beticus</i>	<i>cerevisiae</i>		
	<i>capensis</i>	<i>cerevisiae</i>		
		<i>chevalieri</i>	<i>cerevisiae</i>	Capacidad para terminar la vinificación
		<i>ellipsoideus</i>	<i>cerevisiae</i>	
		<i>oviformis</i>	<i>cerevisiae</i>	
		<i>bayanus</i>	<i>bayanus</i>	
		<i>uvarum</i>	<i>bayanus</i>	
		<i>fermentati</i>	<i>torulaspora delbrueckii</i>	
<i>rosei</i>		<i>torulaspora delbrueckii</i>		
<i>Hanseniaspora</i>	<i>uvarum</i>		Apiculada típica de las cáscaras de uva en la viña	
<i>Kloeckera</i>	<i>apiculata</i>		Apiculada, forma anamorfa de <i>Hanseniaspora</i>	
<i>Hansenula</i>	<i>anomala kluyveri</i>	<i>pichia anomala</i>	En cáscaras de uvas y con aireación. Aumenta población en mostos aireados	
		<i>pichia kluyveri</i>		
<i>Pichia</i>	<i>kluyveri</i>		En cáscaras de uvas. Pueden formar flor en vino	
	<i>membranofaciens</i>			
<i>Candida guilliermondii</i>	<i>guilliermondii</i>		En mostos aireados, inicio de fermentación	
	<i>krusei</i>			
	<i>stellata</i>			
<i>Cryptococcus</i>	<i>albidus</i>		En uvas	
<i>Debaromyces</i>	<i>hansenii</i>		En uvas	
<i>Brettanomyces</i>	<i>anomalus</i>		Típicos contaminantes de vinos en barricas y en bodega	
	<i>bruxellensis</i>			
	<i>intermedius</i>	<i>brettanomyces bruxellensis</i>		
<i>Dekkera</i>	<i>anomala</i>		Anamorfa de <i>Brettanomyces</i> . También contaminante	
	<i>bruxellensis</i>			
<i>Kluyveromyces</i>	<i>marxianus</i>		Buena fermentadora	
	<i>thermotolerans</i>			
<i>Metschnikowia</i>	<i>pulcherrima</i>		En uvas	
<i>Rhodotorula</i>	<i>glutinis</i>		En uvas	
<i>Saccharomycodes</i>	<i>ludwigii</i>		En uvas	
<i>Schizosaccharomyces</i>	<i>pombe</i>		Fermentan el ácido málico a alcohol. Desacidificación	
	<i>japonicus</i>			
<i>Torulaspora</i>	<i>delbrueckii</i>		Osmotolerantes. Ideales para vinos muy dulces	
<i>Zygosaccharomyces</i>	<i>bailii</i>		Contaminantes de jugos y vinos. Resisten a varios conservantes	
	<i>florentinus</i>			
	<i>bisporus</i>			
	<i>rouxii</i>			

Fuente: Tomada de Carrau FM, 2005

Levaduras vínicas

Rosa Isela Viramontes Álvarez y Ramona Pérez Real

[VOLVER] www.acenologia.com/correspondencia/levaduras_vinicas_cor0214.htm