

Tabla 2. Algunas de las características deseables y no deseables en la selección de levaduras para la producción de vinos de calidad

Características deseables	Características no deseables
Alta tolerancia al etanol Total degradación de los azúcares fermentables Resistencia al SO ₂ Capacidad fermentativa a bajas temperaturas y piruvato Máxima reducción de la fase de latencia Degradación del ácido málico Capacidad fermentativa a altas presiones Producción de glicerol Producción de β-glucosidasa Fenotipo <i>killer</i>	Producción de SO ₂ Producción de H ₂ S Producción de acidez volátil Producción de acetaldehído Producción de espuma Formación de precursores del carbamato de etilo Producción de polifenol oxidasas

Fuente: Tomada de Mas *et al.* 2005

Levaduras vínicas

Rosa Isela Viramontes Álvarez y Ramona Pérez Real

[\[VOLVER\] www.acenologia.com/correspondencia/levaduras_vinicas_cor0214.htm](http://www.acenologia.com/correspondencia/levaduras_vinicas_cor0214.htm)