

Filipe Centeno

Resumo Biográfico

2000 – Licenciatura em Engenharia Química;

2011 – Doutoramento em engenharia de processos de imobilização de leveduras pela Universidade de Toulouse;

2001 até 2006 – Direção de Produção da Proenol – Industria Biotecnológica;

2006 até presente – Direção de Investigação e Desenvolvimento da Proenol;

Proenol – Líder mundial na produção e comercialização de leveduras imobilizadas para o sector da Enologia.

Aplicações de leveduras imobilizadas na produção de vinho/ Use of immobilized yeast cells in wine production

Abstract

O vinho é um elemento que faz parte da história do Homem e que o acompanhou desde a Idade Antiga até aos tempos actuais. Com os progressos que caracterizam o período contemporâneo a qualidade do vinho melhorou significativamente. No entanto a estabilização em anos recentes do consumo de vinho a nível mundial, juntamente com um excesso de capacidade de produção conduziu a uma necessidade premente de optimização das técnicas de vinificação para obter vinhos simultaneamente de qualidade e competitivos. Esta pressão do mercado cria uma tensão contínua entre a tradição e a inovação. Como resposta desenvolveram-se processos de vinificação competitivos recorrendo ao que de melhor a natureza oferece aos produtores. Para isso o conhecimento do sistema microbiano das uvas bem como dos complexos processos fermentativos do vinho permitiu que a Biotecnologia contribuísse para o desenvolvimento dos processos de vinificação de forma natural. Um exemplo disso mesmo é a produção de vinhos tranquilos e espumantes com leveduras imobilizadas que permitem a optimização do processo de vinificação a par de um maior controlo da etapa de fermentação.