



## **RAFAEL PEINADO AMORES**

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 07/06/2023

**v 1.4.0**

6ee0520b7df527e28fe4a1952241445a

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



## RAFAEL PEINADO AMORES

Apellidos: PEINADO AMORES  
Nombre: RAFAEL  
DNI:  
ORCID: 0000-0002-0136-8793  
Fecha de nacimiento:  
Sexo: Hombre  
Nacionalidad:  
País de nacimiento:  
Teléfono fijo:  
Correo electrónico: [qe1peamr@uco.es](mailto:qe1peamr@uco.es)  
Teléfono móvil:

### Situación profesional actual

**Entidad empleadora:** Universidad de Córdoba  
**Departamento:** Química Agrícola y Edafología  
**Categoría profesional:** Catedrático de universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Córdoba, Andalucía, España  
**Teléfono:** 957218534  
**Fecha de inicio:** 27/06/2018  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Licenciado en Enología  
**Fecha de titulación:** 2001
- 2 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Licenciado en Químicas  
**Fecha de titulación:** 1998

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Química

**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. QUÍMICA AGRÍCOLA Y EDAFOLOGÍA

**Fecha de titulación:** 2004

**Título de la tesis:** UTILIZACIÓN DE DIVERSAS ESPECIES DE LEVADURAS PARA LA DISMINUCIÓN DE LOS CONTENIDOS EN ÁCIDO GLUCÓNICO DE VINOS Y MOSTOS. EFECTO SOBRE LOS COMPUESTOS DEL AROMA.

**Director/a de tesis:** Moreno-Vigara, Juan Jose; García-Mauricio, Juan Carlos

### Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

**Título del curso/seminario:** Curso de experto para la formación del profesorado universitario

**Fecha de finalización:** 23/03/2015

## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** Principios Instrumentales y metodológicos en Biología de Sistemas  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 1  
**Fecha de finalización:** 01/10/2017  
**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias **Tipo de entidad:** Organismo, Otros



- 2** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2016  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 3** **Nombre de la asignatura/curso:** Cartografía Aplicada  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 1  
**Fecha de finalización:** 01/10/2016  
**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias **Tipo de entidad:** Organismo, Otros
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Cata avanzada de vinos  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2015  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 5** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboración de proyectos en enología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2014  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 6** **Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas de empresa  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2014  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 7** **Nombre de la asignatura/curso:** Taller de cata  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2014  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 8** **Nombre de la asignatura/curso:** Crianza y elaboraciones especiales  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2014  
**Entidad de realización:** ETSIAM



- 9** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4  
**Fecha de finalización:** 01/10/2014  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 10** **Nombre de la asignatura/curso:** Ampliación de Química y Bioquímica  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 1  
**Fecha de finalización:** 01/10/2012  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados  
ETSIAM
- 11** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1  
**Fecha de finalización:** 01/10/2010  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados  
ETSIAM
- 12** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboraciones Especiales  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2009  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Fundamentos prácticos de química enológica  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 01/10/2008  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Química enológica  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2008  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** Elaboraciones especiales  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2007  
**Entidad de realización:** ETSIAM



- 16** **Nombre de la asignatura/curso:** Tecnología de las bebidas  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Fecha de finalización:** 01/10/2006  
**Entidad de realización:** FACULTAD DE VETERINARIA
- 17** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2006  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 18** **Nombre de la asignatura/curso:** Tratamientos Agroquímicos y Medio Ambiente  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2006  
**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 19** **Nombre de la asignatura/curso:** Fundamentos de Química Agrícola y Agroalimentaria  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2005  
**Entidad de realización:** FACULTAD DE CIENCIAS **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
- 20** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 21** **Nombre de la asignatura/curso:** Crianza y Envejecimiento de vinos  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Entidad de realización:** ETSIAM
- 22** **Nombre de la asignatura/curso:** Química General  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/2004  
**Entidad de realización:** ETSIAM



- 23** **Nombre de la asignatura/curso:** Química Enológica  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 1º  
**Fecha de finalización:** 01/10/1999  
**Entidad de realización:** ETSIAM

## Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- 1** **Título del trabajo:** Influencia del tipo de elaboración en la composición de distintos tipos de cerveza  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Córdoba.  
**Alumno/a:** Durán-carrizosa, Paloma  
**Calificación obtenida:** 8  
**Fecha de defensa:** 2017
- 2** **Título del trabajo:** Studies regarding the influence of ageing techniques on the antiradical capacity and volatile compounds of red wine  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** University of Iasi, Romania  
**Alumno/a:** Dumitriu, Diana  
**Calificación obtenida:** Sobresaliente cum laude  
**Fecha de defensa:** 2016
- 3** **Título del trabajo:** RELACIÓN ENTRE EL TIPO DE VINIFICACIÓN Y LA COMPOSICIÓN Y CALIDAD DE VINOS DE LA VARIEDAD MERLOT PROCEDENTES DE LA REGIÓN DE BURDEOS  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Alumno/a:** Soler, Andres  
**Fecha de defensa:** 2016
- 4** **Título del trabajo:** Influencia del tipo de vendimia y de la fermentación con duelas en la calidad de vinos Tempranillo de la Denominación de Origen Protegida Ribera del Duero  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Alumno/a:** Lopez-sanchez, Jose Luis  
**Fecha de defensa:** 2016
- 5** **Título del trabajo:** Uso de levaduras seleccionadas osmotolerantes, libres y coinmovilizadas, para la producción de vinos dulces  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA  
**Alumno/a:** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ  
**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude  
**Fecha de defensa:** 2012
- 6** **Título del trabajo:** Caracterización analítica y antioxidante de uvas Pedro Ximénez y Tempranillo durante su pasificación. Potencial enológico de la variedad Tempranillo pasificada  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral  
**Alumno/a:** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA  
**Calificación obtenida:** Apto Cum Laude



**Fecha de defensa:** 2012

- 7 Título del trabajo:** Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER  
**Fecha de defensa:** 2010
- 8 Título del trabajo:** Vinos dulces obtenidos por fermentación parcial de mostos de uvas Tempranillo pasificadas  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Facultad de Ciencias, Universidad de Córdoba  
**Alumno/a:** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER  
**Fecha de defensa:** 2009
- 9 Título del trabajo:** Efecto de un tratamiento térmico sobre la componente volátil de los vinos dulces Pedro Ximénez  
**Tipo de proyecto:** Trabajo conducente a obtención de DEA  
**Alumno/a:** Santiago-hurtado, Jose Iganacio  
**Fecha de defensa:** 2008
- 10 Título del trabajo:** Diseño de una industria de vinagre en la Denominación de Origen Montilla-Moriles  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera
- 11 Título del trabajo:** Crianza oxidativa de vinos dulces obtenidos por fermentación parcial de uvas Pedro Ximénez pasificadas  
**Tipo de proyecto:** Tesis Doctoral

## Participación en proyectos de innovación docente

- 1 Título del proyecto:** CRIANZA ACELERADA DE VINOS TINTOS VERSUS CRIANZA TRADICIONAL COMO MODO DE ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/09/2017 **Duración:** 364 días
- 2 Título del proyecto:** Métodos alternativos de elaboración de vinos dulces Pedro Ximénez como modo de desarrollar las competencias del enólogo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 29/09/2016 **Duración:** 364 días
- 3 Título del proyecto:** LA FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN BARRICA DE MOSTO DE UVA PEDRO XIMÉNEZ COMO MODO DE DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL ENÓLOGO  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 2  
**Fecha de finalización:** 30/09/2015 **Duración:** 364 días
- 4 Título del proyecto:** La crianza oxidativa de vinos mediante el sistema de criaderas y soleras como modo de desarrollar las competencias del enólogo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMER  
**Nº de participantes:** 2



**Fecha de finalización:** 30/09/2014

**Duración:** 364 días

- 5 Título del proyecto:** EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERAS COMO MODO DE DESARROLLAR LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES DEL ENÓLOGO RELATIVAS A LA CRIANZA DE VINOS  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 1  
**Fecha de finalización:** 30/09/2013 **Duración:** 364 días
- 6 Título del proyecto:** Determinación de la madurez fenólica óptima en la variedad Tempranillo cultivada en la zona vitivinícola Montilla-Moriles y optimización de las condiciones de fermentación como modo de desarrollar las competencias profesionales del Enólogo  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/09/2011 **Duración:** 364 días
- 7 Título del proyecto:** Desarrollo de las competencias profesionales del enólogo relativas a la crianza de vinos especiales mediante un caso real  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/09/2011 **Duración:** 364 días
- 8 Título del proyecto:** Iniciación a la cata de vinos especiales.  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/09/2010 **Duración:** 364 días
- 9 Título del proyecto:** La conducción de la fermentación de mostos de uva como proyecto integrador del aprendizaje en la licenciatura de enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2010 **Duración:** 364 días
- 10 Título del proyecto:** Caracterización de vinos en crianza biológica y diseño de un sistema de criadera  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2010 **Duración:** 364 días
- 11 Título del proyecto:** Estudio de la madurez fenólica y otros ensayos de madurez química para el seguimiento de la pasificación de uvas Merlot y Pedro Ximénez, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológicas de la Licenciatura de Enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2010 **Duración:** 364 días
- 12 Título del proyecto:** Seguimiento de la pasificación de uvas Pedro Ximénez y Merlot mediante ensayos de madurez química y fenólica, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología.  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 5  
**Fecha de finalización:** 30/09/2009 **Duración:** 364 días



- 13 Título del proyecto:** Seguimiento de la pasificación de uvas Pedro Ximénez y Merlot mediante ensayos de madurez química y fenólica, como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 4  
**Fecha de finalización:** 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 14 Título del proyecto:** Aplicación del modelo ARPCC a la fermentación de mosto de uva como herramienta de aprendizaje interdisciplinar para los estudiantes de química y microbiología de la licenciatura de enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 15 Título del proyecto:** Proyecto Movie  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2009 **Duración:** 364 días
- 16 Título del proyecto:** Seguimiento de los índices de madurez química, fenólica de la uva Pedro Ximénez durante la pasificación como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo del EEES para los estudiantes de Química y Bioquímica Enológica de la licenciatura en Enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de participantes:** 6  
**Fecha de finalización:** 30/09/2008 **Duración:** 365 días
- 17 Título del proyecto:** La transformación del mosto de uva en vino como herramienta de aprendizaje interdisciplinar en el modelo de EEES para los estudiantes de química y microbiología de la licenciatura de enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 3  
**Fecha de finalización:** 30/09/2008 **Duración:** 365 días
- 18 Título del proyecto:** Fermentación alcohólica de mostos de uva mediante cultivos iniciadores de levadura: Un modelo para aplicar las técnicas de aprendizaje en estudiantes de Química y Microbiología enológica de la licenciatura en Enología  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 5  
**Fecha de finalización:** 30/09/2007 **Duración:** 364 días
- 19 Título del proyecto:** Adaptación del modelo marco CIDUA al primer curso de la Licenciatura en Enología de la Universidad de Córdoba  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de participantes:** 10  
**Fecha de finalización:** 30/09/2007 **Duración:** 364 días



## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

**Descripción de la actividad:** Miembro de la Comisión Evaluadora de la Macroárea de Ciencias Exactas y Naturales.

**Ciudad de realización:** Universidad de Córdoba,

**Fecha de finalización:** 18/06/2015

## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

#### Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Bioeconomía circular en el sector vitivinícola mediante estrategias sostenibles: compostaje y vermicompostaje. Efecto en las propiedades agronómicas del viñedo  
**Entidad de realización:** Ministerio de Ciencia e Innovación  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** TED2021-129208B-I00  
**Fecha de inicio:** 01/12/2022
- 2** **Nombre del proyecto:** Intervenciones agronómicas y enológicas para mitigar los efectos del cambio climático sobre la maduración de la uva y la calidad del vino  
**Entidad de realización:** Universidad de Córdoba  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Cód. según financiadora:** PPIT\_2022E\_025820  
**Fecha de inicio:** 31/05/2022
- 3** **Nombre del proyecto:** METAPROTEÓMICA Y METABOLÓMICA DE LA MICROBIOTA INVOLUCRADA EN LA PRODUCCIÓN DE VINAGRE EN CULTIVO SUMERGIDO A PARTIR DE DIFERENTES SUSTRATOS  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** JA-CONSEJERÍA DE CONOCIMIENTO, INVESTIGACIÓN Y UNIVERSIDAD: CONVOCATORIA PAIDI 2020; FEDER  
**Nº de investigadores/as:** 8  
**Cód. según financiadora:** P20\_00590  
**Fecha de inicio:** 01/07/2021 **Duración:** 548 días  
**Cuantía total:** 64,670 €
- 4** **Nombre del proyecto:** CEIA3-UCO 2019 (AGR-146) - Proyecto AgroMIS: ceiA3 instrumento estratégico hacia un tejido productivo Agroalimentario Moderno, Innovador y Sostenible: motor del territorio rural andaluz. Sublínea: SL2111  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** : Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad, Junta de Andalucía.



**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** A1122062E0\_AGROMIS

**Fecha de inicio:** 14/04/2020

**Duración:** 807 días

**Cuantía total:** 30,000 €

- 5 Nombre del proyecto:** Mejora de la elaboración del vinagre a través del estudio del microbioma y metaboloma. Influencia de las condiciones de acetificación.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** 100% UNIVERSIDAD DE CORDOBA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; GARCÍA GARCÍA, ISIDORO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** XXIII. PP Mod. 4.2.

**Fecha de inicio:** 01/07/2018

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 24,000 €

- 6 Nombre del proyecto:** Nuevos vinos espumosos y bebidas de baja graduación alcohólica a partir de uva Pedro Ximénez y la selección de levaduras autóctonas

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** CDTI-FEDER

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** 12018117

**Fecha de inicio:** 31/03/2018

**Duración:** 731 días

**Cuantía total:** 51,433.69 €

- 7 Nombre del proyecto:** VITICULTURA Y ENOLOGÍA

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 8

**Cód. según financiadora:** AGR-0146 (2017)

**Fecha de inicio:** 01/01/2017

**Cuantía total:** 2,305.49 €

- 8 Nombre del proyecto:** Exometabolitos que influyen en la calidad sensorial y su relación con las proteínas de levaduras vínicas secas activas aclimatadas a la elaboración de vinos

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** 80% FONDOS FEDER // 20% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** XXI PP. Modalidad 4.1. 2016

**Fecha de inicio:** 01/06/2016

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 12,000 €

- 9 Nombre del proyecto:** Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinifera* L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático

**Ámbito geográfico:** Nacional



**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** Puig-pujol, Anna

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** RTA2014-00016-CO3-03

**Fecha de inicio:** 17/09/2015

**Duración:** 1095 días

**10 Nombre del proyecto:** Perfiles proteómicos y transcriptómicos en levaduras y ratones tratados con productos derivados de uvas en distinto estadios de pasificación.

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Entidad de realización:** 100% UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES

**Nº de investigadores/as:** 8

**Cód. según financiadora:** XXPP. Modalidad 4.1

**Fecha de inicio:** 25/06/2015

**Duración:** 371 días

**Cuantía total:** 3,000 €

**11 Nombre del proyecto:** Studies regarding the influence of red wine maturation processes on their anti-scavenging properties

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** eidA3-ceiA3. UCO

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** eidA3-ceiA3

**Fecha de inicio:** 09/09/2013

**Duración:** 180 días

**Cuantía total:** 3,300 €

**12 Nombre del proyecto:** Mejora de la formación de biocápsulas con levadura auto-inmovilizada para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabolómico

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** RTA 2011-00020-CO2-02

**Fecha de inicio:** 07/12/2011

**Duración:** 1095 días

**13 Nombre del proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TRANQUILOS Y CAVA. ESTUDIO DE LAS POSIBLES DESVIACIONES DEL METABOLISMO DE LAS LEVADURAS INMOVILIZADAS

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** RTA2008-00056-C02-02

**Fecha de inicio:** 22/07/2008

**Duración:** 1094 días

**Cuantía total:** 64,659.6 €

**14 Nombre del proyecto:** RAPID QUALITY CONTROL OF GRAPES DEHYDRATION AND PROCESSING FOR SWEET WINE BY USING NON DESTRUCTIVE TECHNOLOGIES SUCH AS NIR-AOFT, ELECTRONIC NOSE, AND FLUORESCENCE SENSOR

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 4



**Cód. según financiadora:** HI2007-0017

**Fecha de inicio:** 01/01/2008

**Duración:** 730 días

**Cuantía total:** 11,490 €

- 15 Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA INMOVILIZACIÓN CELULAR DE LEVADURAS SOBRE HONGOS FILAMENTOSOS GRAS SIN SOPORTES EXTERNOS. APLICACIONES EN FERMENTACIONES VÍNICAS Y EFECTO SOBRE LA CALIDAD DE LOS VINOS.

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 5

**Cód. según financiadora:** AGL-2005-01232-ALI.

**Fecha de inicio:** 31/12/2005

**Duración:** 1096 días

**Cuantía total:** 83,300 €

- 16 Nombre del proyecto:** TRATAMIENTO PARA LA ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS DE UVA MEDIANTE UNA CEPA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de investigadores/as:** 3

**Cód. según financiadora:** PTR1995-0922-OP

**Fecha de inicio:** 25/08/2005

**Duración:** 548 días

**Cuantía total:** 40,000 €

- 17 Nombre del proyecto:** Uso de levaduras y de sus constituyentes celulares como agentes de corrección y prevención del pardeamiento en vinos blancos

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** AGL2002-04154-CO2-02

- 18 Nombre del proyecto:** Mejora de la biotecnología fermentativa y de crianza biológica de vinos blancos mediante el uso de levaduras recombinantes sobreproductoras de glicerol y consumidoras de ácido glucónico

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** VIN00-039-C2-1

- 19 Nombre del proyecto:** Fabricación y ensayo de un dispositivo industrial para la aceleración en la crianza de vinos finos andaluces

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** 1FD97-0669

- 20 Nombre del proyecto:** Mejora de la crianza biológica de vinos finos. Desarrollo genético de levaduras enológicas y aceleración del proceso

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 1

**Cód. según financiadora:** ALI 98-1047-CO 2



## Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Manejo de la vegetación del viñedo para mitigar los efectos del cambio climático sobre la maduración de la uva  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA  
**Nº de investigadores/as:** 3  
**Cód. según financiadora:** 12022186  
**Fecha de inicio:** 22/12/2022
- 2** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO ROSAL RAYA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio:** 01/01/2022 **Duración:** 40 días
- 3** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO ROSAL RAYA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio:** 01/01/2021 **Duración:** 364 días
- 4** **Nombre del proyecto:** Estudio para el aprovechamiento de los efluentes residuales sólidos y líquidos en una central de manipulación de frutos cítricos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO ROSAL RAYA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Fecha de inicio:** 10/12/2020 **Duración:** 21 días
- 5** **Nombre del proyecto:** SELECCIÓN Y MEJORA DE LEVADURAS DE FLOR PARA AFRONTAR LOS EFECTOS ADVERSOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO SOBRE LA CRIANZA BIOLÓGICA  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** 12020062  
**Fecha de inicio:** 26/06/2020 **Duración:** 851 días  
**Cuantía total:** 57,650 €  
**Resultados relevantes:** El contrato fue presentado al programa de Proyectos de I+D individuales, gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Este contrato trata de realizar sus actividades dentro de un proyecto CDTI concedido a una importante bodega de la Zona Montilla-Moriles (Bodegas Pérez Barquero en Montilla, Córdoba) para seleccionar levaduras de flor y elaborar vinos bajo crianza biológica.
- 6** **Nombre del proyecto:** Estudios sobre el tratamiento de lodos mediante diferentes tecnologías biotérmicas  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Fecha de inicio:** 08/01/2020 **Duración:** 545 días - 23 horas



- 7** **Nombre del proyecto:** Nuevos vinos espumosos y bebidas de baja graduación alcohólica a partir de uva Pedro Ximénez y la selección de levaduras autóctona  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 6  
**Cód. según financiadora:** 12018117  
**Fecha de inicio:** 19/06/2018 **Duración:** 731 días  
**Cuantía total:** 48,522.35 €  
**Resultados relevantes:** El contrato trata de realizar sus actividades dentro de un proyecto CDTI concedido a una importante bodega de la Zona Montilla-Moriles para elaborar los nuevos tipos de vino fuertemente demandados por los jóvenes consumidores. Se trata de contribuir a la puesta en marcha de nuevas líneas de producción para la elaboración de nuevos vinos a base de la variedad de uva Pedro Ximénez y levaduras seleccionadas
- 8** **Nombre del proyecto:** Análisis del proteoma y exo-metaboloma de las cepas de levadura de la uva con mejor aptitud enológica para la fermentación de mostos de vides silvestres.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** 12017081  
**Fecha de inicio:** 17/09/2017 **Duración:** 560 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 21,175 €
- 9** **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA A MATERIAS DE PARTIDA Y A PRODUCTOS DE PROCESOS DE COMPOSTAJE Y VERMICOMPOSTAJE CON RESIDUOS LIGNOCLULÓSICOS PROCEDENTES DEL CULTIVO DE Pleorotus ostreatus  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 4  
**Fecha de inicio:** 16/02/2017 **Duración:** 302 días
- 10** **Nombre del proyecto:** Ensayos de vinificación en tinto con variedades cultivadas en la sierra de Córdoba.  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** 12016077  
**Fecha de inicio:** 06/06/2016 **Duración:** 92 días  
**Cuantía total:** 1,423.57 €
- 11** **Nombre del proyecto:** Estudio de la viabilidad del empleo de biocapsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica.  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 5  
**Cód. según financiadora:** 12015162  
**Fecha de inicio:** 22/10/2015 **Duración:** 458 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 8,682.96 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Caracterización analítica de un colorante alimentario  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Fecha de inicio:** 05/02/2015 **Duración:** 180 días - 23 horas



**Cuantía total:** 1,522.18 €

- 13 Nombre del proyecto:** Contrato para actividades de investigación vinculadas al Programa de fortalecimiento de las capacidades en I+D+I  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Fecha de inicio:** 01/12/2014 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 43,140 €
- 14 Nombre del proyecto:** Estudio y optimización del proceso de vinificación para la estabilización del vino de Montilla-Moriles y obtención de un nuevo vino en rama  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Cód. según financiadora:** 12014096  
**Fecha de inicio:** 21/07/2014 **Duración:** 375 días  
**Cuantía total:** 9,680 €
- 15 Nombre del proyecto:** Estudio de la actividad antioxidante de vinos tintos en distintas condiciones de crianza  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** RAFAEL PEINADO AMORES  
**Nº de investigadores/as:** 2  
**Fecha de inicio:** 01/12/2013 **Duración:** 119 días - 23 horas  
**Cuantía total:** 3,300 €

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** UTILIZACIÓN DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURA COMO AGENTES FERMENTATIVOS EN LA SEGUNDA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN BOTELLA Y SU APLICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS ESPUMOSAS  
**Descripción de cualidades:** Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas. Utilización de levaduras inmovilizadas en biocápsulas y su aplicación en la producción de vino espumoso elaborado a partir de la segunda fermentación alcohólica en botella realizada por estas levaduras. La invención comprende la obtención de las biocápsulas en una concentración apropiada y su aplicación como biocatalizador en un proceso fermentativo industrial particular.  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención  
**Inventores/autores/obtentores:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig, Anna; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA  
**Entidad titular de derechos:** Universidad de Córdoba  
**Cód. de referencia/registro:** ES 2 395 020 B1 **Nº de solicitud:** 201131039  
**Fecha de registro:** 02/12/2013
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de biocapsulas de levadura, biocapsulas así obtenidas y aplicaciones  
**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención



**Inventores/autores/obtenedores:** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Cód. de referencia/registro:** ES2204316B1

**Nº de solicitud:** 200202181

**Fecha de registro:** 27/07/2005

**3 Título propiedad industrial registrada:** LEVADURA VÍNICA OSMOTOLERANTE CECT 13015 Y SU APLICACIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y MEJORA DE VINOS DULCES Y LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Cód. de referencia/registro:** PT0025/2009

**Nº de solicitud:** P200930240

**4 Título propiedad industrial registrada:** LEVADURA VÍNICA OSMOTOLERANTE CECT 13014 Y SU APLICACIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y MEJORA DE VINOS DULCES Y LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Cód. de referencia/registro:** PT0024/2009

**Nº de solicitud:** P200930239

**5 Título propiedad industrial registrada:** NUEVAS APLICACIONES DE GELES CONTENIENDO LEVADURAS INMOVILIZADAS

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; TERESA BERLANGA FLORES; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO

**6 Título propiedad industrial registrada:** Utilización de biocapsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Puig-pujol, Anna; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA

**Nº de solicitud:** 201131039

### Resultados tecnológicos derivados de actividades especializadas y de transferencia no incluidos en apartados anteriores

**1 Descripción:** La acidez volátil de los vinos con crianza de la denominación de origen Montilla-Moriles

**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES

**Entidad/es colaboradora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles

**Ciudad entidad colaboradora:** Cordoba

**2 Descripción:** Informe sobre la evolución de las variables enológicas durante la crianza oxidativa de los vinos en la DO Montilla-Moriles

**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES

**Entidad/es colaboradora/s:**



Moreno SA

**Ciudad entidad colaboradora:** Córdoba

**3 Descripción:** Elaboración de vino dulce Pedro Ximénez en la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles

**Nombre del investigador/a principal (IP):** RAFAEL PEINADO AMORES

**Entidad/es colaboradora/s:**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montilla-Moriles

**Ciudad entidad colaboradora:** Córdoba

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Martín -garcía, Francisco; Palacio, Sandra; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. The effect of yeast, sugar and sulfur dioxide on the volatile compounds in wine. *Fermentation*. 9, pp. 541. 2023. ISSN 2311-5637

**Tipo de producción:** Artículo científico
- 2** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Using an electronic nose and volatilome analysis to differentiate sparkling wines obtained under different conditions of temperature, ageing time and yeast formats. *Food Chemistry*. 334, pp. 127574. 2021. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 9.231
- 3** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Alternative Winemaking Techniques to Improve the Content of Phenolic and Aromatic Compounds in Wines. *Agriculture*. 11, pp. 233. 2021. ISSN 2077-0472

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.408
- 4** RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Towards a better understanding of the evolution of odour-active compounds and the aroma perception of sparkling wines during ageing. *Food Chemistry*. 357, pp. 129784. 2021. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 9.231



- 5** Noelia Morales Prieto; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Paula V. Huertas Abril; JOSÉ PÉREZ AREVALO; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Protective effect of Pedro-Ximénez must against p,p'-DDE-induced liver damages in aged *Mus spretus* mice. *Food and Chemical Toxicology*. 136, 2020. ISSN 0278-6915  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 6.023
- 6** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Volatilome fingerprint of red wines aged with chips or staves: Influence of the aging time and toasting degree. *Food Chemistry*. 2020. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 7.514
- 7** Paula V. Huertas Abril; JOSÉ PÉREZ AREVALO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Pedro Ximenez sun-dried grape must: A dietary supplement for a healthy longevity. *Food & Function*. 11 - 5, pp. 4387 - 4402. 2020. ISSN 2042-6496  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.396
- 8** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. STUDY OF VOLATILE COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES AGED WITH OAK CHIPS. *Environmental Engineering and Management Journal*. 19 - 2, pp. 229 - 234. 2020. ISSN 1582-9596  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.916
- 9** Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Gabur, Iulian; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Evaluation of Aroma Compounds in the Process of Wine Ageing with Oak Chips. 8 - 12, 662, pp. 1 - 19. 2019. ISSN 2304-8158  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.092
- 10** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-pujol, Anna; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. Influence of two yeast strains in free, bioimmobilized or immobilized with alginate forms on the aromatic profile of long aged sparkling wines. *Food Chemistry*. 250, pp. 22 - 29. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.01.036>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 5.399
- 11** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Study of the potential use of mesoporous nanomaterials as fining agent to prevent protein haze in white wines and its impact in major volatile aroma compounds and polyols. *Food Chemistry*. 240, pp. 751 - 758. 2018. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico



**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 5.399

- 12** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Antioxidant activity, phenolic compounds and colour of red wines treated with new fining agents. *Vitis*. 57, pp. 61 - 68. 2018. ISSN 0042-7500

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.367

- 13** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; Teodosius, Carmen; Niculaua, Marius. Characterization of Feteasca Neagra red wines aged with oak staves: major volatile compounds, aromatic series and sensory analysis. *Mitteilungen Klosterneuburg*. 68, pp. 97 - 106. 2018. ISSN 0007-5922

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.217

- 14** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Application of Mesoporous Materials as Fining Agents for Pedro Ximénez Wines. *Advances in Food Science and Engineering*. 2 - 1, pp. 23 - 29. 2018. ISSN 2520-7091

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 15** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Characterization of Feteasca Neagra red wines aged with oak staves: major volatile compounds, aromatic series and sensory analysis. *Mitteilungen Klosterneuburg*. 68 - 2, pp. 97 - 106. 2018. ISSN 0007-5922

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.217

- 16** Noelia Morales Prieto; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; ISABEL LOURDES PACHECO LUQUE; Perez, Jose; RAFAEL PEINADO AMORES; NIEVES ABRIL DIAZ. Redox proteomics reveals the hepatoprotective effect of must from Pedro Ximénez dried grapes in aged *Mus spretus* mice. 34, pp. 89 - 97. 2017. ISSN 2214-9414

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.470

- 17** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Volatile and phenolic composition of red wines subjected to aging in oak cask of different toast degree during two periods of time. *LWT-Food Science and Technology*. 86, pp. 643 - 651. 2017. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.129

- 18** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Mesoporous materials as fining agents in variety Cabernet Sauvignon wines. *BIO Web of Conferences*. 7, 2016. ISSN 2117-4458

**Tipo de producción:** Artículo científico



- 19** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Cotea, Valeriu; Niculaua, Marius; RAFAEL PEINADO AMORES. Enological Parameters and Total Phenolic Compounds in Fetească Neagră Wines Aged with Oak Chips. Focusing on Modern Food Industry. 5, pp. 25 - 31. 2016. ISSN 2325-7008  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 20** Dumitriu, Diana; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Ștefan Zamfir, Catalin; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES. Effect of aging time, dosage and toasting level of oak chips on the color parameters, phenolic compounds and antioxidant activity of red wines (var. Fetească neagră). European Food Research and Technology. 242, pp. 2171 - 2180. 2016. ISSN 1438-2385  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.664
- 21** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Natural sweet wine production by repeated use of yeast cells immobilized on *Penicillium chrysogenum*. LWT-Food Science and Technology. 61, pp. 503 - 509. 2015. Disponible en Internet en: <<http://www.elsevier.com/locate/lwt>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,711
- 22** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Grape pomace extract improves the in vitro and in vivo antioxidant properties of wines from sun light dried Pedro Ximénez grapes. 17, pp. 380 - 387. 2015. ISSN 2214-9414  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3,973
- 23** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Influence of new materials on the chemical composition of muscat ottonel wines. Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura. 58 - 1, pp. 189 - 194. 2015. ISSN 1454-7376  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 24** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. Determination of the optimum sun-drying time for *Vitis vinifera* L. cv. Tempranillo grapes by E-nose analysis and characterization of their volatile composition. Food And Bioprocess Technology. 7, pp. 732 - 740. 2014. ISSN 1935-5130  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.691
- 25** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Physical-chemical parameters and phenolic compounds from Fetească neagră wines aged in different toasted barrels. Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Horticulture. 72, pp. 240 - 245. 2014. ISSN 1843-5254  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 26** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Study of the influence cause by some maturation process (sataves) on the phenolic compounds and the anthocyanins from red wines. Lucrari Stiintifice, Seria Horticultura. 57, pp. 165 - 170. 2014. ISSN 1454-7376



**Tipo de producción:** Artículo científico

- 27** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Sweet wine production by two osmotolerant *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Journal of Food Science*. 78 - 6, pp. 874 - 879. 2013. ISSN 1750-3841

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.791

- 28** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES. In vitro and in vivo antioxidant activity of musts and skin extracts from off-vine dried *Vitis vinifera* cv. ¿Tempranillo¿ grapes. 5 - 2, pp. 914 - 922. 2013. ISSN 2214-9414

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 4.480

- 29** Bellincontro-,Andrea; Mencarelli-,Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. USE OF ELECTRONIC NOSE, VALIDATED BY GC-MS, TO ESTABLISH THE OPTIMUM OFF-VINE DEHYDRATION TIME OF WINE GRAPES. *Food Chemistry*. 130, pp. 447 - 452. 2012. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,3

- 30** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. POTENTIAL USE OF WINE YEAST IMMOBILIZED ON *Penicillium chrysogenum* FOR ETHANOL PRODUCTION. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 87, pp. 351 - 359. 2012. ISSN 1097-4660

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2,5

- 31** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Sweet wines with great aromatic complexity obtained by partial fermentation of must from Tempranillo dried grapes. *European Food Research and Technology*. 234, pp. 695 - 701. 2012. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1,4

- 32** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Volatile composition of partially fermented wines elaborated from sun dried Pedro Ximénez wines. *Food Chemistry*. 135, pp. 2445 - 2452. 2012. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3,3

- 33** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Bellincontro, Andrea; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA. DISCRIMINATION OF SWEET WINES PARTIALLY FERMENTED



BY TWO OSMO-ETHANOL-TOLERANT YEASTS BY GAS CHROMATOGRAPHIC ANALYSIS AND ELECTRONIC NOSE. *Food Chemistry*. 127, pp. 1391 - 1396. 2011. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611002378>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.655

- 34** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CO-CULTURE OF *Penicillium chrysogenum* AND *Saccharomyces cerevisiae* LEADING TO THE IMMOBILIZATION OF YEAST. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. 86, pp. 812 - 817. 2011. ISSN 1097-4660

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.168

- 35** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. USE OF TWO OSMOETHANOL TOLERANT YEAST STRAIN TO FERMENT MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES. *International Journal of Food Microbiology*. 145, pp. 342 - 348. 2011. Disponible en Internet en: <[doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.12.004](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.12.004)>. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.327

- 36** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Use of two osmoethanol tolerant yeast strain to ferment must from Tempranillo dried grapes Effect on wine composition. *International Journal of Food Microbiology*. 145, pp. 342 - 348. 2011. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.327

- 37** JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. SYNERGISTIC ANTIOXIDANT INTERACTION BETWEEN SUGARS AND PHENOLICS FROM A SWEET WINE. *European Food Research and Technology*. 231, pp. 363 - 370. 2010. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.585

- 38** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. ANTIOXIDANT ACTIVITY, BROWNING AND VOLATILE MAILLARD COMPOUNDS IN PEDRO XIMENEZ SWEET WINES UNDER ACCELERATED OXIDATIVE AGING. *LWT-Food Science and Technology*. 43, pp. 1557 - 1563. 2010. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810002070#>>. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.292



- 39** Santiago-Hurtado, José Ignacio; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. EFFECT OF A THERMAL TREATMENT AND OF THE PRESENCE OF OAK CHIPS ON THE VOLATILE COMPOSITION OF PEDRO XIMÉNEZ SWEET WINES. *American Journal of Enology and Viticulture*. pp. 91 - 95. 2010. ISSN 1943-7749  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.667
- 40** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION. 25 - 1, pp. S205 - S206. 2009.  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 41** JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DIFFERENT PHENOLICS FRACTIONS ISOLATED IN MUST FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES AT DIFFERENT STAGES OF THE OFF-VINE DRYING PROCESS. *Food Chemistry*. 114 - 3, pp. 1050 - 1055. 2009. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.10.068>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.146
- 42** RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. USE OF A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT TO REDUCE THE CONTENT IN GLUCONIC ACID OF MUST OBTAINED FROM ROTTEN GRAPES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57 - 6, pp. 2368 - 2377. 2009. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.469
- 43** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE F12 ON VOLATILE COMPOUNDS IN WINES AT THREE DIFFERENT STAGES OF INDUSTRIAL BIOLOGICAL AGEING. *Australian Journal of Grape and Wine Research*. 14 - 2, pp. 71 - 77. 2008. Disponible en Internet en: <[HTTP://DX.DOI.ORG/10.1111/j.1755-0238.2008.00012.x](http://dx.doi.org/10.1111/j.1755-0238.2008.00012.x)>. ISSN 1322-7130  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.848
- 44** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFECTS OF ADH2 OVEREXPRESSION IN SACCHAROMYCES BAYANUS DURING ALCOHOLIC FERMENTATION. *Applied and Environmental Microbiology*. 74 - 3, pp. 702 - 707. 2008. Disponible en Internet en: <<http://aem.asm.org/cgi/content/abstract/aem.01805-07v1>>. ISSN 1098-5336  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.801



- 45** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; RAFAEL PEINADO AMORES; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; Mauricio-,J.C; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CHANGES IN AMINO ACID COMPOSITION DURING WINE VINEGAR PRODUCTION IN A FULLY AUTOMATIC PILOT ACETATOR. *Process Biochemistry*. 43 - 8, pp. 803 - 807. 2008. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/b6thb-4s7bdh8-2/1/3a73aa8d13c7df02a65b90ceb6bae615>>. ISSN 0032-9592  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 46** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. FERMENTACIÓN DE MOSTOS CON ELEVADO CONTENIDO EN AZÚCARES MEDIANTE BIOINMOVILIZACIÓN DE LEVADURAS. *Office International de la Vigne et du Vin. Bulletin: Revue Internationale*. 81 - 932-934, pp. 559 - 568. 2008. ISSN 0029-7127  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 47** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación de mostos con elevado contenido en azúcares mediante bioinmovilización de levaduras. *Food Chemistry*. 81, pp. 559 - 568. 2008. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.696
- 48** Viviani-,Ana Belén; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. DIFFERENTIATION OF YOUNG RED WINES OBTAINED IN A WARM CLIMATE REGION. *International Journal of Food Science & Technology*. 42 - 5, pp. 523 - 527. 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2006.01240.x>>. ISSN 0950-5423  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.941
- 49** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES UNDER PERIODIC AND CONTROLLED MICROAERATIONS WITH SACCHAROMYCES CEREVISIAE VAR. CAPENSIS: EFFECT ON ODORANT SERIES. *Food Chemistry*. 100 - 3, pp. 1188 - 1195. 2007. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.052
- 50** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. REMOVING GLUCONIC ACID BY USING DIFFERENT TREATMENTS WITH A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT: EFFECT ON FERMENTATION BYPRODUCTS. *Food Chemistry*. 104 - 2, pp. 457 - 465. 2007. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.11.070>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.052
- 51** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSE PEINADO PEINADO; Peinado-,José. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MUSTS FROM PEDRO XIMENEZ GRAPES SUBJECTED TO OFF-VINE DRYING PROCESS. *Food Chemistry*. 104 - 1, pp. 224 - 228. 2007. Disponible en Internet en: <<http://www.sciencedirect.com/science/article/b6tf6r-4ms9k67-2/2/1be3212ac432c33c22a6e23fd5920f89>>. ISSN 0308-8146



**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 3.052

- 52** RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación de mostos con elevado contenido en azúcares mediante bioinmovilización de levaduras. 81, pp. 559 - 568. 2007.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 53** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. INFLUENZA DEL SISTEMA TRAZIONALE DI APPASSIMENTO DELLE UVA PEDRO XIMÉNEZ SULLA COMPOSIZIONE DEL MOSTO. PHYTOMAGAZINE. 16, pp. 93 - 103. 2006.

**Tipo de producción:** Artículo científico

- 54** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. HIGHER ALCOHOLS CONCENTRATION AND ITS RELATION WITH THE BIOLOGICAL AGING EVOLUTION. European Food Research and Technology. 222 - 5-6, pp. 629 - 635. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s00217-005-0161-4>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.084

- 55** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. AROMATIC SERIES IN SHERRY WINES WITH GLUCONIC ACID SUBJECTED TO DIFFERENT BIOLOGICAL AGING CONDITIONS BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE VAR. CAPENSIS. Food Chemistry. 94 - 2, pp. 232 - 239. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.11.010>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.433

- 56** FLORENTINA AGUILERA RUANO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. RELATIONSHIP BETWEEN ETHANOL TOLERANCE, H<sup>+</sup>-ATPASE ACTIVITY AND THE LIPID COMPOSITION OF THE PLASMA MEMBRANE IN DIFFERENT WINE YEAST STRAINS. International Journal of Food Microbiology. 110 - 1, pp. 34 - 42. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2006.02.002>>. ISSN 0168-1605

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.608

- 57** Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF A SHORT CONTACT TIME WITH LEES ON VOLATILE COMPOSITION OF AIREN AND MACABEO WINES. Biotechnology Letters. 28 - 13, pp. 1007 - 1011. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s10529-006-9038-2>>. ISSN 1573-6776

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.134

- 58** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE MANUEL VILLALBA MONTORO; JOSE ANTONIO GONZALEZ REYES; Ortega-Ruiz, J. M.; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. YEAST BIOCAPSULES: A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR



APPLICATIONS. Enzyme and Microbial Technology. 40 - 1, pp. 79 - 84. 2006. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1016/j.enzmictec.2005.10.040>>. ISSN 0141-0229

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.897

- 59** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. USE OF A NOVEL IMMOBILIZATION YEAST SYSTEM FOR WINEMAKING. Biotechnology Letters. 27 - 18, pp. 1421 - 1424. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1007/s10529-005-0939-2>>. ISSN 1573-6776

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.108

- 60** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. POTENTIAL APPLICATION OF A GLUCOSE-TRANSPORT-DEFICIENT MUTANT OF SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE FOR REMOVING GLUCONIC ACID FROM GRAPE MUST. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 - 4, pp. 1017 - 1021. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf048764b>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.507

- 61** DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES USING PURE CULTURES OF TWO FLOR YEAST STRAINS UNDER CONTROLLED MICROAERATION. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 - 13, pp. 5258 - 5264. 2005. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf0478713>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 2.507

- 62** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. COMPARATIVE STUDY OF AROMATIC COMPOUNDS IN TWO YOUNG WHITE WINES SUBJECTED TO PRE-FERMENTATIVE CRYOMACERATION. Food Chemistry. 84 - 4, pp. 585 - 590. 2004. Disponible en Internet en: <[http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146\(03\)00282-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00282-6)>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 1.535

- 63** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. CHANGES IN VOLATILE COMPOUNDS AND AROMATIC SERIES IN SHERRY WINE WITH HIGH GLUCONIC ACID LEVELS SUBJECTED TO AGING BY SUBMERGED FLOR YEAST CULTURES. Biotechnology Letters. 26 - 9, pp. 757 - 762. 2004. ISSN 1573-6776

**Tipo de producción:** Artículo científico

**Fuente de impacto:** WOS (JCR)

**Índice de impacto:** 0.849



- 64** Berlanga-,Teresa; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. INFLUENCE OF BLENDING ON THE CONTENT OF DIFFERENT COMPOUNDS IN THE BIOLOGICAL AGING OF SHERRY DRY WINES. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 9, pp. 2577 - 2581. 2004. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.327
- 65** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN WINES BY SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE AND ITS EFFECT ON THE CONCENTRATIONS OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS AND POLYOLS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 3, pp. 493 - 497. 2004. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.327
- 66** RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. GAS CHROMATOGRAPHIC QUANTIFICATION OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS AND POLYOLS IN WINE BY DIRECT INJECTION. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 21, pp. 6389 - 6393. 2004. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf049369o>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.327
- 67** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. EFFECT OF SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE ON AROMATIC COMPOUNDS IN DRY SHERRY WINES CONTAINING HIGH LEVELS OF GLUCONIC ACID. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 14, pp. 4529 - 4534. 2004. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.327
- 68** MIGUEL FRANCO CARNERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. OFF-VINE GRAPE DRYING EFFECT ON VOLATILE COMPOUNDS AND AROMATIC SERIES IN MUST FROM PEDRO XIMENEZ GRAPE VARIETY. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 52 - 12, pp. 3905 - 3910. 2004. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.327
- 69** TERESA BERLANGA FLORES; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. DISCRIMINANT ANALYSIS OF SHERRY WINE DURING BIOLOGICAL AGING. *American Journal of Enology and Viticulture*. 55 - 4, pp. 407 - 411. 2004. ISSN 1943-7749  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.137



- 70** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. CHANGES IN GLUCONIC ACID, POLYOLS AND MAJOR VOLATILE COMPOUNDS IN SHERRY WINE DURING AGING WITH SUBMERGED FLOR YEAST CULTURES. *Biotechnology Letters*. 25 - 22, pp. 1887 - 1891. 2003. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1023/B:BILE.0000003977.96510.5f>>. ISSN 1573-6776  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.778
- 71** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>º</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO. SELECTION OF VOLATILE AROMA COMPOUNDS BY STATISTICAL AND ENOLOGICAL CRITERIA FOR ANALYTICAL DIFFERENTIATION OF MUSTS AND WINES OF TWO GRAPE VARIETIES. *Journal of Food Science*. 68 - 1, pp. 158 - 163. 2003. ISSN 1750-3841  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 0.943
- 72** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFFECT OF GLUCONIC ACID CONSUMPTION DURING SIMULATION OF BIOLOGICAL AGING OF SHERRY WINES BY A FLOR YEAST STRAIN ON THE FINAL VOLATILE COMPOUNDS. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 51 - 21, pp. 6198 - 6203. 2003. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1021/jf034512j>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.102
- 73** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>º</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. EFECTO DE UN PERIODO DE CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE EL CONTENIDO EN AROMAS DE LOS VINOS BLANCOS. *Viticultura Enología Profesional*. 82, pp. 55 - 66. 2002. ISSN 1131-5679  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 74** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO. *Revista Iberoamericana de Micología*. 19 - 3, pp. S39 - S39. 2002. ISSN 1130-1406  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0,272
- 75** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JOSÉ FERNÁNDEZ-SALGUERO CARRETERO. INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE.. *Revista Iberoamericana de Micología*. 19 - 3, pp. S29 - S29. 2002. ISSN 1130-1406  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)  
**Índice de impacto:** 0,272



- 76** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Moreno-Ramirez, Jose A.; MIGUEL FRANCO CARNERO; MANUEL MEDINA CARNICER. ADAPTACIÓN DEL TRATAMIENTO DE DESFERRIZACIÓN DE VINOS BLANCOS A TÉCNICAS DE ESPECTROFOTOMETRÍA ULTRAVIOLETA-VISIBLE. *Viticultura Enología Profesional*. 12 - 74, pp. 46 - 51. 2001. ISSN 1131-5679  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 77** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Nuevos Retos en el uso de sensores no destructivos para el control de calidad de la elaboración de vinos espumosos. Libro de comunicaciones del XV Congreso Nacional de Investigación Enológica. pp. 84 - 87. 2022.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 78** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Evaluación de la eficiencia fermentativa de levaduras resistentes a los efectos del cambio climático en la vid. XLI Jornadas de Viticultura y Enología Tierra de Barros. pp. 123 - 142. 2020.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 79** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Calidad de los vinos de la variedad Merlot elaborados en la región de burdeos y su relación con el tipo de vinificación. II Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 49 - 49. 2018.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 80** RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Estudio comparativo de vinos dulces Pedro Ximénez elaborados por el método tradicional y por fermentación parcial. II Congreso de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. pp. 65 - 65. 2018.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 81** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES. Beneficial effects of wine from Pedro Ximénez dried grapes on yeast survival subjected to oxidative stress and elderly mice health. VII Jornadas de Divulgación de la Investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología. pp. 93 - 96. 2016.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 82** Santiago-hurtado, Jose Ignacio; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. ALTERNATIVAS A LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE VINOS DULCES DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA. *Enología 2015. Innovacion Vitivinícola*. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 83** Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ. RUTAS METABÓLICAS IMPORTANTES EN LA FORMACIÓN DE VELO DE FLOR. *Enología 2015. Innovacion Vitivinícola*. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 84** Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. THE INFLUENCE OF MESOPOROUS MATERIALS ON THE CONTENT OF PHENOLIC COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES. 38th World Vine and Wine Congress. 2015.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 85** Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA. Effect of alternative ageing processes using different wood chips on the physical-chemical parameters and phenolic compounds of romanian red wines. 37th World Congress of Vine and Wine. 2014.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 86** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES. Actividad Antioxidante de uvas Tempranillo Pasificadas. Nuevas Perspectiva en Investigación Vitivinícola. pp. 527 - 530. 2013.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 87** RAFAEL PEINADO AMORES. Caves de llarga criança elaborats amb biocapsules. 1ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya. 2013.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 88** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Biocápsulas de levadura para su uso en vinificación. V Jornadas de divulgación de la investigación en biología celular, genética y biotecnología. 2012.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 89** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Bellincontro, Andrea; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA. Diferenciación de los vinos elaborados con la variedad Pedro Ximénez mediante análisis Gas-Cromatográfico de compuestos del aroma y Nariz Electrónica. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 331 - 334. 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 90** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Fermentación parcial de mostos de uvas Pedro Ximénez con dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, utilizadas en forma libre e inmovilizada, e influencia en la producción de volátiles mayoritarios. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 91** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. Producción de volátiles minoritarios por distintas cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, libres e inmovilizadas, en la fermentación parcial de mostos dulces Pedro Ximénez. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 327 - 330. 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 92** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. Funciones biológicas de proteínas de una levadura vínica autoinmovilizada sobre *Penicillium chrysogenum* usando 2-DE y MS. Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp. 177 - 180. 2011.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 93** JOSE PEINADO PEINADO; BRIAN MCDONAGH; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. SYNERGISTIC ANTIOXIDANT INTERACTION BETWEEN SUGARS AND PHENOLICS IN SUNDRIED PEDRO XIMÉNEZ GRAPES. INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON THE PATHOPHYSIOLOGY OF REACTIVE OXYGEN AND NITROGEN SPECIES. pp. 257 - 257. 2010.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 94** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES.MICROORGANISMS IN INDUSTRY AND ENVIRONMENT. pp. 418 - 421. 2010.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 95** JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Luna-,Carlos; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-,Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA. BIOINMOVILIZACIÓN DE DIFERENTES LEVADURAS VÍNICAS PARA SU USO EN ENOLOGÍA. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 197 - 200. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 96** Puig-,Anna; Bertran-,E; Masqué-,Mc; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. COMPORTAMIENTO ENOLÓGICO DE CEPAS DE LEVADURA EN DISTINTOS FORMATOS DE INMOVILIZACIÓN. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 213 - 216. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 97** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Bellincontro-,A; JUAN JOSE MORENO VIGARA. FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 327 - 330. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 98** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. FERMENTACIÓN PARCIAL DE MOSTOS DE UVAS TEMPRANILLO PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS. NUEVOS HORIZONTES EN LA VITICULTURA Y ENOLOGÍA. pp. 331 - 334. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 99** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. BIOLOGICALLY AGED WINES. WINE CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY. 1 - 1, pp. 81 - 101. 2009. Disponible en Internet en: <10.1007/978-0-387-74118-5 4>.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro



**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

- 100** RAFAEL PEINADO AMORES. Efectos del uso de biocapsulas de levadura en la fermentación acoholica de mostos de uva Pedro Ximénez y crianza biológica. XXII Congreso Nacional SEM. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 101** RAFAEL PEINADO AMORES. Estudio de la bioinmovilización de levadura-hongo filamentoso. XXII Congreso Nacional SEM. 2009.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 102** RAFAEL PEINADO AMORES. Reutilizacion de levaduras bioinmovilizadas para la produccion de vinos dulces. XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos. 2008.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 103** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; FERNÁNDEZ-LÓPEZ-,ALMUDENA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EFECTO DE LA SOBREEXPRESIÓN DEL GEN ADH2 DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE SOBRE EL METABOLOMA Y PROTEOMA DE UNA CEPA VÍNICA DE SACCHAROMYCES BAYANUS. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 25 - 27. 2007.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 104** RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 367 - 368. 2007.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 105** MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. AISLAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE LEVADURAS TOLERANTES A ALTAS CONCENTRACIONES DE AZÚCARES. AVANCES EN CIENCIAS Y TÉCNICAS ENOLÓGICAS. 1, pp. 102 - 104. 2007.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 106** ÓSCAR MAESTRE DELGADO; SANTOS-DUEÑAS-,INMACULADA; MENEGHINI-,P; RAFAEL PEINADO AMORES; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EVOLUCION DE AMINOACIDOS, UREA Y AMONIO DURANTE LA FERMENTACION ACETICA. SEGUNDAS JORANADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES. pp. 127 - 132. 2006.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 107** RAFAEL PEINADO AMORES; SANTOS-DUEÑAS-,INMACULADA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; MENEGHINI-,P; Bonilla-,Jl; Jimenez-Ot-,C; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. EVOLUCION DE VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DURANTE LA FERMENTACION ACETICA. SEGUNDAS JORANADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES. pp. 143 - 150. 2006.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 108** RAFAEL PEINADO AMORES. COMPOSICION DEL VINO OBTENIDO MEDIANTE UN NUEVOS SITEMA DE INMOVILIZACION CELULAR SIN SOPORTES EXTERNOS. XXIX Congreso Mundial de la Viña y del Vino. 2006.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 109** RAFAEL PEINADO AMORES. CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLATILES DE MOSTOS Y UVAS PEDRO XIMENEZ PASIFICADAS AL SOL. XXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2005.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 110** RAFAEL PEINADO AMORES. ELIMINACION DE ACIDO GLUCONICO DE MOSTOS DE UVA POR UN MUTANTE DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACION CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE. VIII JORNADAS CIENTÍFICAS. GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. 2005.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 111** RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN WINES BY TWO YEAST SPECIES. EFFECT ON VOLATILE BY-PRODUCTS. RECENT RES. DEVEL. BIOTECH. BIOENG.6, pp. 19 - 30. 2004.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 112** RAFAEL PEINADO AMORES. CONSUMO DE ACIDO GLUCONICO EN MOSTOS Y PRODUCCION DE VOLATILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE. XXV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2004.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 113** RAFAEL PEINADO AMORES. ENSAYOS DE DETERMINACION DE VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DEL VINO POR CROMATOGRAFIA DE GASES EN COLUMNA CAPILAR E INYECCION DIRECTA. XXIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 114** RAFAEL PEINADO AMORES. SELECCION DE COMPUESTOS DEL AROMA COMO VARIABLES PREDICTORAS PARA LA DIFERENCIACION DE VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO MEDIANTE ANALISIS DISCRIMINANTE. XXIV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 115** RAFAEL PEINADO AMORES. ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACION SOBRE LA COMPOSICION PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO. VI JORNADAS CIENTÍFICAS. GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 116** RAFAEL PEINADO AMORES. CONTRIBUCION DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLOGICA CONTROLADA. II CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. VOLUMEN I. 2003.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro



- 117** RAFAEL PEINADO AMORES. CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCION DE ACETALDEHIDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA. XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. 2002.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 118** RAFAEL PEINADO AMORES. DIFERENCIACION ANALITICA Y SENSORIAL DE VINOS TÍPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA. XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. 2001.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro
- 119** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. Enological Chemistry. Academic Press (Elsevier), 2012. Disponible en Internet en: <<http://store.elsevier.com/Enological-Chemistry/Juan-Moreno/isbn-9780123884381/>>. ISBN 978-0-12-388438-1  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 120** MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES. Perfil Aromático de vinos dulces de uvas Tempranillo pasificadas. Editorial Académica Española, 2011. ISBN 978-3-8454-8356-8  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 121** JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. QUÍMICA ENOLÓGICA. ANTONIO MADRID VICENTE, 2010. ISBN 978-84-96709-39-3  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 122** JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES. APLICACIÓN DE LEVADURAS PARA LA DISMINUCIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN PROCESOS DE VINIFICACIÓN. MARTÍNEZ BERNIA Y ASOCIADOS, 2005. ISBN 84-931408-5-6  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo
- 123** JUAN ESTEBAN BUENO GONZALEZ TEJERO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. ANÁLISIS FUNDAMENTALES EN EDAFOLOGÍA. MARTÍNEZ BERNIA Y ASOCIADOS, 2002. ISBN 84-931408-4-8  
**Tipo de producción:** Libro o monografía científica  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de libro completo

### Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Nuevos retos en el uso de sensores no destructivos para el control de calidad de la elaboración de vinos espumosos  
**Nombre del congreso:** XV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - Murcia, España,  
**Fecha de celebración:** 23/05/2022  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 2 Título del trabajo:** Aplicaciones de una nariz electrónica al control de calidad de vinos espumosos durante la segunda fermentación y la crianza sobre lías  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Científico de Investigadores en Formación, Nuevos desafíos nuevas oportunidades  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 03/05/2021  
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 3 Título del trabajo:** Aplicación de sensores no destructivos para la clasificación de vinos  
**Nombre del congreso:** VIII Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 18/02/2020  
RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 4 Título del trabajo:** Levaduras osmotolerantes como estrategia de lucha frente al cambio climático  
**Nombre del congreso:** II Congreso de Jóvenes Investigadores en Ciencias Agroalimentarias  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Almería,  
**Fecha de celebración:** 17/10/2019  
Martín-garcía, Francisco; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 5 Título del trabajo:** Assessment of Aroma Compounds from Aged Wines with American and French Oak Chips  
**Nombre del congreso:** 1st Science and Wine World Congress  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - Oporto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 08/05/2019  
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 6 Título del trabajo:** Evaluación de la eficiencia fermentativa de levaduras resistentes a los efectos del cambio climático en la vid  
**Nombre del congreso:** XLI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Almendralejo, Badajoz, España,  
**Fecha de celebración:** 07/05/2019  
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 7 Título del trabajo:** Efecto del formato de levadura y la temperatura en compuestos del aroma de cavas sometidos a dos tiempos de crianza  
**Nombre del congreso:** Efecto del formato de levadura y la temperatura en compuestos del aroma de cavas sometidos a dos tiempos de crianza  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Almendralejo, Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 07/05/2019



RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.

- 8 Título del trabajo:** Control de la crianza biológica y caracterización de los vinos finos en Montilla-Moriles. Una revisión  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - MADRID,  
**Fecha de celebración:** 01/04/2019  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MAYEN RIEGO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García.
- 9 Título del trabajo:** Selección de levaduras osmotolerantes y resistentes al SO<sub>2</sub> como estrategia de lucha contra el cambio climático  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - MADRID,  
**Fecha de celebración:** 01/04/2019  
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 10 Título del trabajo:** Selección de levaduras osmotolerantes y resistentes al SO<sub>2</sub> como estrategia de lucha contra el cambio climático  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - MADRID,  
**Fecha de celebración:** 01/04/2019  
Martín-garcía, Francisco; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 11 Título del trabajo:** Mejora de los marcadores hepáticos en ratones de avanzada edad asociados al consumo de vino dulce Pedro Ximénez  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - MADRID,  
**Fecha de celebración:** 01/04/2019  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Noelia Morales Prieto; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 12 Título del trabajo:** Mejora de los marcadores hepáticos en ratones de avanzada edad asociados al consumo de vino dulce Pedro Ximénez  
**Nombre del congreso:** I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LOS VINOS TRADICIONALES DE ANDALUCÍA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - MADRID,  
**Fecha de celebración:** 01/04/2019  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Noelia Morales Prieto; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 13 Título del trabajo:** Volatile Compounds of Romanian Red Wines Aged with Oak Chips  
**Nombre del congreso:** 4th International Conference on Chemical Engineering  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Rumania,  
**Fecha de celebración:** 31/10/2018  
Dumitriu, Diana; Teodosiu, C; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 14 Título del trabajo:** Aroma profile based on odor activity values and aromatic series analysis in red wines subjected to different ageing types by american and french oak chips  
**Nombre del congreso:** Horticulture - science, quality, diversity and harmony  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Rumania,  
**Fecha de celebración:** 18/10/2018  
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 15 Título del trabajo:** Influence of ageing techniques on aromatic compounds from Fetească neagră wines  
**Nombre del congreso:** Modern Horticulture-achievements and Perspectives  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Rumania,  
**Fecha de celebración:** 04/10/2018  
Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; Teodosiu, Carmen; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Niculaua, Marius; Nistor, Alina; Teliban, Lulian; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 16 Título del trabajo:** GC-FID DETERMINATION OF MAJOR VOLATILE COMPOUNDS IN FETEASCĂ NEAGRĂ RED WINES AGED WITH OAK CHIPS  
**Nombre del congreso:** 17th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Rumania,  
**Fecha de celebración:** 27/09/2018  
Dumitriu, Diana; Teodosiu, Carmen; Cotea, Valeriu; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 17 Título del trabajo:** Compuestos clave para la caracterización y control del tiempo de crianza biológica de los vinos finos en Montilla-Moriles  
**Nombre del congreso:** Congreso Internacional del Vino en Andalucía  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 13/09/2018  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; MANUEL MAYEN RIEGO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 18 Título del trabajo:** Procesos Biológicos mas representativos en dos cepas de Saccharomyces cerevisiae en el tiraje de vinos espumosos  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real,  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
Gonzalez-jiménez, Carmen; Porrás-agüera, Juan Antonio; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.



- 19 Título del trabajo:** Diferenciación de levaduras aisladas de variedades de Vitis vinifera subesp. Sylvestris mediante análisis quimiométrico del volatiloma  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real (España),  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Martín-garcía, Francisco; Tirado, Víctor; JUAN JOSE MORENO VIGARA; Puig-pujol, Anna; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 20 Título del trabajo:** Estudio comparativo de vinos dulces Pedro Ximénez elaborados por el método tradicional y por fermentación parcial  
**Nombre del congreso:** II Congreso Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, España,  
**Fecha de celebración:** 09/02/2018  
Santiago, Jose Ignacio; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 21 Título del trabajo:** Calidad de los vinos de la variedad Merlot elaborados en la región de burdeos y su relación con el tipo de vinificación  
**Nombre del congreso:** II Congreso Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, España,  
**Fecha de celebración:** 09/02/2018  
Soler, Andrés; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 22 Título del trabajo:** MESOPOROUS MATERIALS AS FINING AGENTS IN VARIETY CABERNET SAUVIGNON WINES  
**Nombre del congreso:** 39 th World Congress of Vine and Wine  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** BENTO GONÇALVES, BRASIL,  
**Fecha de celebración:** 24/10/2016  
Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA.
- 23 Título del trabajo:** El contenido fenólico del mosto y de los hollejos procedentes de la variedad de uva Tempranillo pasificada aumenta la supervivencia de levaduras sometidas a estrés oxidativo  
**Nombre del congreso:** XI Reunión del GERILI, Granada  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Granada, España,  
**Fecha de celebración:** 13/09/2016  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Donoso-contreras, Esther; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 24 Título del trabajo:** THE INFLUENCE OF MESOPOROUS MATERIALS ON THE CONTENT OF PHENOLIC COMPOUNDS OF ROMANIAN RED WINES  
**Nombre del congreso:** 38th World Vine and Wine Congress  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Mainz, Germany,  
**Fecha de celebración:** 05/07/2015



Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.

- 25 Título del trabajo:** ALTERNATIVAS A LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DE VINOS DULCES DE UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Tarragona,  
**Fecha de celebración:** 09/06/2015  
Santiago-hurtado, Jose Iganacio; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Jaime Moreno García; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.
- 26 Título del trabajo:** RUTAS METABÓLICAS IMPORTANTES EN LA FORMACIÓN DE VELO DE FLOR  
**Nombre del congreso:** XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - Tarragona, España,  
**Fecha de celebración:** 09/06/2015  
Jaime Moreno García; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.
- 27 Título del trabajo:** Effect of alternative ageing processes using different wood chips on the physical-chemical parameters and phenolic compounds of romanian red wines  
**Nombre del congreso:** 37th World Congress of Vine and Wine  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Mendoza, Argentina,  
**Fecha de celebración:** 09/11/2014  
Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.
- 28 Título del trabajo:** Study regarding influence of alternative (staves) and traditional (barrels) process of red wines aged on the antioxidant activity  
**Nombre del congreso:** 2nd International Conference on Chemical Engineering  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Iasi, Rumania,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2014  
Dumitriu, Diana; Cotea, Valeriu; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.
- 29 Título del trabajo:** Physical-chemical parameters and phenolic compounds from Feteasca neagra wines aged in different toasted barrels  
**Nombre del congreso:** Prospects for the 3rd Millennium Agriculture  
**Tipo evento:** Congreso  
**Fecha de celebración:** 25/09/2014  
Dumitriu, Diana; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.
- 30 Título del trabajo:** Actividad antioxidante de uvas Tempranillo pasificadas.  
**Nombre del congreso:** XII Congreso de los Grupos de Investigación Enológica.  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - MADRID, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 18/06/2013



MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES.

- 31 Título del trabajo:** Caves de llarga criança elaborats amb biocapsules  
**Nombre del congreso:** 1ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Facultat d'Enologia de Tarragona. Campus Sescelades. Universitat Rovira i Virgili,  
**Fecha de celebración:** 04/06/2013  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 32 Título del trabajo:** FUNCIONES BIOLÓGICAS DE PROTEÍNAS DE UNA LEVADURA VÍNICA AUTOINMOVILIZADA SOBRE *Penicillium chrysogenum* USANDO 2-DE Y MS  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** CÁDIZ, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Puig-Pujol, Anna; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 33 Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN DE LOS VINOS ELABORADOS CON LA VARIEDAD PEDRO XIMÉNEZ MEDIANTE ANÁLISIS GAS-CROMATOGRÁFICO DE COMPUESTOS DEL AROMA Y NARIZ ELECTRÓNICA  
**Nombre del congreso:** XI Congreso de Investigación Enológica. GIENOL 2011.  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; Bellincontro, Andrea; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; Mencarelli, Fabio; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 34 Título del trabajo:** Producción de volátiles minoritarios por distintas cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, libres e inmovilizadas, en la fermentación parcial de mostos dulces Pedro Ximénez  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 35 Título del trabajo:** Fermentación parcial de mostos de uvas Pedro Ximénez con dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, utilizadas en forma libre e inmovilizada, e influencia en la producción de volátiles mayoritarios  
**Nombre del congreso:** XI CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 36** **Título del trabajo:** Synergistic antioxidant interaction between sugars and phenolics in sundried Pedro Ximénez grapes  
**Nombre del congreso:** International symposium on the pathophysiology of reactive oxygen and nitrogen species  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Salamanca,  
**Fecha de celebración:** 19/05/2010  
JOSE PEINADO PEINADO; BRIAN MCDONAGH; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 37** **Título del trabajo:** EVOLUÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ACTIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O PROCESSO DE SECAGEM POS COLHEITA DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ  
**Nombre del congreso:** 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** EVORA (PORTUGAL),  
**Fecha de celebración:** 05/05/2010  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; Peinado-,José; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "EVOLUÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E DA ACTIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O PROCESSO DE SECAGEM POS COLHEITA DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 417 - 425.
- 38** **Título del trabajo:** ENVELHECIMENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ  
**Nombre del congreso:** 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** EVORA (PORTUGAL),  
**Fecha de celebración:** 05/05/2010  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "ENVELHECIMENTO ACELERADO DOS VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 133 - 141.
- 39** **Título del trabajo:** EFEITO DA BIO-IMOBILIZAÇÃO DE LEVADURAS OSMOTOLERANTES NOS ÁLCOOIS SUPERIORES EM VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ PARCIALMENTE FERMENTADOS  
**Nombre del congreso:** 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (8) (8.2010.EVORA (PORTUGAL))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** EVORA (PORTUGAL),  
**Fecha de celebración:** 05/05/2010  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERÁ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFEITO DA BIO-IMOBILIZAÇÃO DE LEVADURAS OSMOTOLERANTES NOS ÁLCOOIS SUPERIORES EM VINHOS DOCES PEDRO XIMÉNEZ PARCIALMENTE FERMENTADOS". En: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. pp. 427 - 435.
- 40** **Título del trabajo:** EFECTOS DEL USO DE BIOCÁPSULAS DE LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA BIOLÓGICA  
**Nombre del congreso:** SEM'09 (.ALMERÍA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de celebración:** 22/09/2009  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Carrizosa-,Manuel; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFECTOS DEL USO DE BIOCÁPSULAS DE



LEVADURA EN LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVA PEDRO XIMÉNEZ Y CRIANZA BIOLÓGICA".  
En: XXII CONGRESO NACIONAL SEM¿09. pp. 249 - 249.

- 41 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA BIOINMOVILIZACIÓN LEVADURA-HONGO FILAMENTOSO  
**Nombre del congreso:** SEM'09 (.ALMERÍA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Fecha de celebración:** 22/09/2009  
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "ESTUDIO DE LA BIOINMOVILIZACIÓN LEVADURA-HONGO FILAMENTOSO". En: XXII CONGRESO NACIONAL SEM¿09. pp. 177 - 177.
- 42 Título del trabajo:** EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION  
**Nombre del congreso:** 14TH EUROPEAN CONGRESS ON BIOTECHNOLOGY (.2009.BARCELONA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Fecha de celebración:** 13/09/2009  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EFFICACY OF BIOIMMOBILIZATION OF SELECTED OENOLOGICAL SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS FOR ETHANOL BIOFUEL PRODUCTION". En: 14TH EUROPEAN CONGRESS ON BIOTECHNOLOGY. NEW BIOTECHNOLOGY. ISSN: 1871-6784, VOLUMEN 25. pp. S205 - S206.
- 43 Título del trabajo:** Fermentación parcial de mostos de uvas Tempranillo pasificadas mediante levaduras seleccionadas  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Ourense,  
**Fecha de celebración:** 03/06/2009  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 44 Título del trabajo:** Bioinmovilización de diferentes levaduras vínicas para su uso en Enología  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Fecha de celebración:** 03/06/2009  
JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; Luna-ruiz, Carlos; RAFAEL PEINADO AMORES; Puig-pujol, Anna; JUAN JOSE MORENO VIGARA.
- 45 Título del trabajo:** Comportamiento enológico de cepas de levadura en distintos formatos de inmovilización  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Ourense,  
**Fecha de celebración:** 03/06/2009  
Puig-pujol, Anna; Bertran, Eva; Masque, Mari Carmen; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 46 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** CORDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2009  
JOSE PEINADO PEINADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.



- 47** **Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MOSTO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA AL SOL  
**Nombre del congreso:** 3º CORSO DI FORMAZIONE: APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI: L IDENTITÀ VARIETALE () (.2009.PISA, ITALIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** PISA, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2009  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 48** **Título del trabajo:** MUST FERMENTATION CONTAINING HIGH SUGAR CONCENTRATION BY YEAST BIOIMMOBILIZATION  
**Nombre del congreso:** XXXI CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV 2008. VERONA, ITALIA)  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** VERONA; ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2008  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "MUST FERMENTATION CONTAINING HIGH SUGAR CONCENTRATION BY YEAST BIOIMMOBILIZATION". En: O.I.V. 2008. 81 - 932-934, pp. 559 - 568. 15/06/2008.
- 49** **Título del trabajo:** Aislamiento y caracterización de levaduras tolerantes a altas concentraciones de azúcares  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2007  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 50** **Título del trabajo:** Efecto de la sobreexpresión del gen ADH2 de *Saccharomyces cerevisiae* sobre el metaboloma y proteoma en una cepa vínica de *Saccharomyces bayanus*  
**Nombre del congreso:** IX Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Badajoz,  
**Fecha de celebración:** 29/05/2007  
ÓSCAR MAESTRE DELGADO; ALMUDENA FERNÁNDEZ LOPEZ; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 51** **Título del trabajo:** COMPOSITION OF WINE OBTAINED USING A NEW CELLULAR IMMOBILIZATION SYSTEM WITHOUT EXTERNAL SUPPORTS  
**Nombre del congreso:** XXIX WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE (OIV) (29) (29.2006.LOGROÑO (ESPAÑA))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** LOGROÑO (ESPAÑA),  
**Fecha de celebración:** 01/01/2006  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "COMPOSITION OF WINE OBTAINED USING A NEW CELLULAR IMMOBILIZATION SYSTEM WITHOUT EXTERNAL SUPPORTS". En: XXIX WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE (OIV). 2, pp. 26 - 28.



- 52 Título del trabajo:** GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN SYNTHETIC MUSTS BY A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT.  
**Nombre del congreso:** CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO Y 2ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV (28.2004.HOFBURG, VIENNA, AUSTRIA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** HOFBURG, VIENNA, AUSTRIA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2004  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; Hoefler-,Milan; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER. "GLUCONIC ACID CONSUMPTION IN SYNTHETIC MUSTS BY A SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE MUTANT.". En: OIV CONGRESS 2004. pp. 131 - 131.
- 53 Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA DEL ESTADO DE CRIANZA EN VINOS TIPO SHERRY  
**Nombre del congreso:** SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (6.2004.ÉVORA, PORTUGAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Évora, PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2004  
TERESA BERLANGA FLORES; RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ. "DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA DEL ESTADO DE CRIANZA EN VINOS TIPO SHERRY". En: 6º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. 2, pp. 227 - 233.
- 54 Título del trabajo:** UTILIZACIÓN DE CULTIVOS SUMERGIDOS PARA LA DISMINUCIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS SECOS TIPO SHERRY  
**Nombre del congreso:** SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO (6.2004.ÉVORA, PORTUGAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Évora, PORTUGAL,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2004  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "UTILIZACIÓN DE CULTIVOS SUMERGIDOS PARA LA DISMINUCIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS SECOS TIPO SHERRY". En: 6º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO. 2, pp. 9 - 16.
- 55 Título del trabajo:** CONTRIBUCIÓN DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA  
**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (2.2003.ORIHUELA, ALICANTE)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Orihuela, ALICANTE,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2003  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONTRIBUCIÓN DE LAS LEVADURAS DE VELO AL AROMA DE VINOS SOMETIDOS A CRIANZA BIOLÓGICA CONTROLADA". En: CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. I, pp. 335 - 338. ISBN 84-95893-74-6
- 56 Título del trabajo:** PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO  
**Nombre del congreso:** JIEAP  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2002  
MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; RAFAEL PEINADO AMORES. "PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO". En: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA. 19, pp. S39 - S39. ISBN 1130-1406



- 57** **Título del trabajo:** INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
**Nombre del congreso:** JIEAP  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2002  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; RAFAEL PEINADO AMORES. "INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE". En: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA. 19, pp. S29 - S29. ISBN 1130-1406
- 58** **Título del trabajo:** ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO  
**Nombre del congreso:** JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL (6.2001.VALENCIA, ESPAÑA)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** VALENCIA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 05/06/2001  
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MANUEL MEDINA CARNICER. "ESTUDIO COMPARATIVO DE LA CRIOMACERACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PORCENTUAL EN AROMAS DE MOSTOS Y VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO". En: VI JORNADAS CIENTÍFICAS GIENOL. pp. 45 - 50.
- 59** **Título del trabajo:** EFECTO DEL CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN EN AROMAS DE LOS VINOS DE AIRÉN Y MACABEO (VITIS VINÍFERA L.)  
**Nombre del congreso:** CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS (7.2001.PAMPLONA )  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** PAMPLONA,  
**Fecha de celebración:** 03/06/2001  
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MANUEL MEDINA CARNICER; LUIS ZEA CALERO. "EFECTO DEL CONTACTO CON LAS LÍAS DE FERMENTACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN EN AROMAS DE LOS VINOS DE AIRÉN Y MACABEO (VITIS VINÍFERA L.)". En: 7º CONGRESO NACIONAL DE ENÓLOGOS. pp. 7 - 10.
- 60** **Título del trabajo:** DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA Y SENSORIAL DE VINOS TÍPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA.  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2001  
JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; BEGOÑA CORTÉS CARDO; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER. "DIFERENCIACIÓN ANALÍTICA Y SENSORIAL DE VINOS TÍPICOS DE MONTILLA-MORILES MEDIANTE COMPUESTOS MAYORITARIOS DEL AROMA.". En: XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 377 - 385. ISBN 84-7930-078-7



- 61 Título del trabajo:** CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCIÓN DE ACETALDEHÍDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA.  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2001  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; BEGOÑA CORTÉS CARDO; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; LUIS ZEA CALERO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONSUMO DE ETANOL Y PRODUCCIÓN DE ACETALDEHÍDO EN VINOS FINOS TIPO SHERRY SOMETIDOS A DIFERENTES CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA.". En: XXIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 363 - 375. ISBN 84-7930-078-7
- 62 Título del trabajo:** ENSAYOS DE DETERMINACIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DEL VINO POR CROMATOGRFIA DE GASES EN COLUMNA CAPILAR E INYECCIÓN DIRECTA  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2001  
DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 63 Título del trabajo:** SELECCIÓN DE COMPUESTOS DEL AROMA COMO VARIABLES PREDICTORAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE VINOS DE LAS VARIEDADES AIREN Y MACABEO MEDIANTE ANÁLISIS DISCRIMINANTE  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS (23.2001.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
**Fecha de celebración:** 09/05/2001  
Bueno-González-Tejero, Juan Esteban; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ ANTONIO MORENO RAMIREZ; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MANUEL MEDINA CARNICER.
- 64 Título del trabajo:** PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS  
**Nombre del congreso:** III INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY (BIOMICROWORLD 2009) (3) (3.2009.LISBOA, PORTUGAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** LISBOA, PORTUGAL,  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES. "PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS". En: Abstracts of XII International Conference on Applied Stochastic Models and Data Analysis. pp. 331 - 331.
- 65 Título del trabajo:** REUTILIZACIÓN DE LEVADURAS BIOINMOVILIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE VINOS DULCES  
**Tipo evento:** Congreso  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

- 66** **Título del trabajo:** CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLÁTILES DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS AL SOL  
**Nombre del congreso:** JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS (26.2004.ALMENDRALEJO, BADAJOZ)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** ALMENDRALEJO, BADAJOZ,  
MIGUEL FRANCO CARNERO; RAFAEL PEINADO AMORES; MANUEL MEDINA CARNICER; JUAN JOSE MORENO VIGARA. "CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS VOLÁTILES DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS AL SOL". En: XXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS. pp. 427 - 439.
- 67** **Título del trabajo:** EXPRESIÓN CONSTITUTIVA DE LA ISOENZIMA ALCOHOL DESHIDROGENASA II EN SACCHAROMYCES BAYANUS DURANTE LA FERMENTACIÓN DE LA GLUCOSA  
**Tipo evento:** Congreso  
ÓSCAR MAESTRE DELGADO; RAFAEL PEINADO AMORES; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "EXPRESIÓN CONSTITUTIVA DE LA ISOENZIMA ALCOHOL DESHIDROGENASA II EN SACCHAROMYCES BAYANUS DURANTE LA FERMENTACIÓN DE LA GLUCOSA". En: V REUNIÓN DEL GRUPO DE MICROBIOLOGÍA MOLECULAR DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGÍA. 1, pp. 46 - 46.
- 68** **Título del trabajo:** YEAST BIOCAPSULES A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR APPLICATIONS  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE MANUEL VILLALBA MONTORO; JOSE ANTONIO GONZALEZ REYES; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO. "YEAST BIOCAPSULES A NEW IMMOBILIZATION METHOD AND THEIR APPLICATIONS". En: BIOMICROWORLD : BOOK OF ABSTRACTS OF THE 1ST INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY. pp. 1156 - 1156.
- 69** **Título del trabajo:** ELIMINACIÓN DE ÁCIDO GLUCÓNICO DE MOSTOS DE UVA POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE Y POSTERIOR FERMENTACIÓN CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.
- 70** **Título del trabajo:** CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS Y PRODUCCIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN JOSE MORENO VIGARA; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; MANUEL MEDINA CARNICER. "CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN MOSTOS Y PRODUCCIÓN DE VOLÁTILES MAYORITARIOS POR UNA RAZA DE SCHIZOSACCHAROMYCES POMBE". En: XXV JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA TIERRA DE BARROS.. pp. 221 - 230. ISBN 84-7930-084-1
- 71** **Título del trabajo:** FERMENTACIÓN DE MOSTOS DE UVAS PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS OSMO-ETANOL TOLERANTES SELECCIONADAS  
**Nombre del congreso:** X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA ( ) (.2009.OURENSE)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** OURENSE,  
MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; Bellincontro-,A; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA.



- 72 Título del trabajo:** FERMENTACIÓN PARCIAL DE MOSTOS DE UVAS TEMPRANILLO PASIFICADAS MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS  
**Nombre del congreso:** X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA () (.2009.OURENSE)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** OURENSE,  
García-Martínez, Teresa; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 73 Título del trabajo:** CARACTERIZACIÓN FENÓLICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS DE UVAS PASIFICADAS VAR. PEDRO XIMÉNEZ  
**Tipo evento:** Congreso  
JOSE PEINADO PEINADO; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMERA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 74 Título del trabajo:** PARTIAL FERMENTATION OF MUST FROM TEMPRANILLO DRIED GRAPES BY SELECTED YEASTS  
**Nombre del congreso:** III INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENVIRONMENTAL, INDUSTRIAL AND APPLIED MICROBIOLOGY (BIOMICROWORLD 2009) (3) (3.2009.LISBOA, PORTUGAL)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** LISBOA, PORTUGAL,  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 75 Título del trabajo:** I Jornadas de Enología  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 76 Título del trabajo:** II Jornadas de Enología  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 77 Título del trabajo:** III Jornadas de Enología  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES.
- 78 Título del trabajo:** IV Jornadas de Enología  
**Tipo evento:** Congreso  
RAFAEL PEINADO AMORES.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Proteomic and exo-metabolomic studies of wine yeast subjected to different winemaking conditions  
**Nombre del evento:** VIII Jornadas de Divulgación de la Investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Córdoba, España,  
**Fecha de celebración:** 13/06/2018



Martín-garcía, Francisco José; Jaime Moreno García; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA; RAFAEL MARTÍNEZ GARCÍA; Porrás-agüera, Juan Antonio; González-jiménez, M. Carmen; Roldán-romero, Yenifer; Millán, Mari Carmen; RAFAEL PEINADO AMORES; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ.

- 2** **Título del trabajo:** Beneficial effect of wine from Pedro Ximénez dried grapes on yeast survival subjected to oxidative stress and elderly mice health  
**Nombre del evento:** VII Jornadas de divulgación de la investigación  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Fecha de celebración:** 27/06/2016  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA; Donoso-contreras, Ester; JOSE PEINADO PEINADO; NIEVES ABRIL DIAZ; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 3** **Título del trabajo:** Winemaking Technology of the Fortified Wines  
**Nombre del evento:** 4º Corso de Formazione: Appassimento delle uve e qualita dei vini  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ciudad de celebración:** ORVIETO, ITALIA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2011  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 4** **Título del trabajo:** EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO  
**Nombre del evento:** III JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2010.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Córdoba.,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2010  
MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 5** **Título del trabajo:** ELABORACIÓN DE VINOS DE LA D.O. MONTILLA-MORILES  
**Nombre del evento:** III JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2010.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Córdoba.,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2010  
RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEIRA.
- 6** **Título del trabajo:** ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL MOSTO DE LA UVA PEDRO XIMÉNEZ PASIFICADA AL SOL  
**Nombre del evento:** 3º CORSO DI FORMAZIONE "APPASSIMENTO DELLE UVE E QUALITÀ DEI VINI: I IDENTITÀ VARIETALE" () (.2009.PISA)  
**Tipo de evento:** Curso  
**Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** PISA,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2009  
JUAN JOSE MORENO VIGARA; JOSE PEINADO PEINADO; RAFAEL PEINADO AMORES.
- 7** **Título del trabajo:** INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DE VINOS  
**Nombre del evento:** II JORNADAS DE ENOLOGÍA () (.2009.UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA)  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA,



**Fecha de celebración:** 01/01/2009

RAFAEL PEINADO AMORES; MARÍA DE LAS NIEVES LÓPEZ DE LERMA EXTREMEÑA.

**8 Título del trabajo:** EVOLUCIÓN DE AMINOÁCIDOS, UREA Y AMONIO DURANTE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

**Nombre del evento:** SEGUNDAS JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACIÓN DE VINAGRES

**Tipo de evento:** Jornada

**Fecha de celebración:** 26/04/2006

ÓSCAR MAESTRE DELGADO; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; Meneghini, Paolo; RAFAEL PEINADO AMORES; Jiménez-ot, Carlos; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

**9 Título del trabajo:** EVOLUCION DE LOS VOLATILES MAYORITARIOS Y POLIOLES DURANTE LA FERMENTACION ACETICA

**Nombre del evento:** SEGUNDAS JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACION DE VINAGRES

**Tipo de evento:** Jornada

**Ciudad de celebración:** CORDOBA, España,

**Fecha de celebración:** 26/04/2006

RAFAEL PEINADO AMORES; INÉS MARÍA SANTOS DUEÑAS; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; Meneghini, Paolo; JOSÉ LUIS BONILLA VENCESLADA; Jiménez-ot, Carlos; ISIDORO GARCÍA GARCÍA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO.

**10 Título del trabajo:** VI Jornadas de enología

**Tipo de evento:** Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

**11 Título del trabajo:** Técnicas avanzadas para la producción y análisis de mostos y vinos

**Tipo de evento:** Curso

RAFAEL PEINADO AMORES.

**12 Título del trabajo:** VII Jornadas de Enología

**Tipo de evento:** Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

**13 Título del trabajo:** VIII Jornadas de enología

**Tipo de evento:** Jornada

RAFAEL PEINADO AMORES.

**14 Título del trabajo:** Técnicas avanzadas para la producción y el análisis de mostos y vinos

**Tipo de evento:** Curso

RAFAEL PEINADO AMORES.



## Otros méritos

### Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1** **Entidad de realización:** Universidad de Tuscia  
**Ciudad entidad realización:** Viterbo, Italia,  
**Fecha de inicio:** 01/09/2014 **Duración:** 90 días - 1 hora  
**Tareas contrastables:** Estancia en Universidad de Tuscia. Viterbo, Italia
- 2** **Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE TUSCIA  
**Ciudad entidad realización:** VITERBO; ITALIA,  
**Fecha de inicio:** 03/03/2010 **Duración:** 12 días  
**Tareas contrastables:** Estancia en UNIVERSIDAD DE TUSCIA - Invitado/a
- 3** **Entidad de realización:** UNIVERIDAD DE TUSCIA  
**Ciudad entidad realización:** VITERBO; ITALIA,  
**Fecha de inicio:** 30/06/2008 **Duración:** 6 días  
**Tareas contrastables:** Estancia en UNIVERIDAD DE TUSCIA - Invitado/a

### Ayudas y becas obtenidas

**Nombre de la ayuda:** Beca FPDl

### Períodos de actividad investigadora

**Nº de tramos reconocidos:** 4  
**Fecha de obtención:** 01/01/2019

### Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1** **Descripción:** Evaluación Positiva para la Figura de Catedrático de Universidad emitida por La Agencia Nacional de la Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Fecha de obtención:** 02/06/2015
- 2** **Descripción:** Evaluación Favorable de la actividad docente con mención de Excelencia  
**Fecha de obtención:** 06/07/2012



## Resumen de otros méritos

- 1** **Fecha de concesión:** 07/06/2023
- 2** **Descripción del mérito:** Mención especial otorgada por la OIV al libro "Química Enológica"  
**Fecha de concesión:** 05/12/2011
- 3** **Fecha de concesión:** 26/01/2006