

ÍNDICE

1. Introducción	1
1.1 Vino y aroma: importancia del aroma fermentativo	2
1.2 Fermentaciones espontáneas frente a inoculadas: potencial de las levaduras no- <i>Saccharomyces</i> en vinificación	11
1.3 Cultivos iniciadores mixtos en vinificación	17
1.3.1 Interacciones entre las levaduras integrantes del cultivo iniciador	20
1.3.2 Implantación de los cultivos iniciadores mixtos	21
1.3.3 Cultivos iniciadores inmovilizados	25
2. Objetivos	29
3. Resultados y discusión	33
Artículo I	37
Artículo II	65
Artículo III	91
Artículo IV	119
4. Discusión general	137
5. Conclusiones	151
6. Bibliografía	155
Anexos	171