

## INDICE

<u>CONTENIDO</u>	<u>Página</u>
<b>1. RESUMEN</b> .....	3
<b>2. INTRODUCCIÓN</b> .....	4
<b>3. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	
3.1 Situación vitivinícola en Chile y el mundo.....	6
3.2.1 Las bacterias lácticas de vino.....	7
3.2.2 Utilización de las bacterias lácticas en vinificación.....	8
3.3.1 Fermentación maloláctica.....	9
3.3.2 Factores que afectan a la fermentación Maloláctica.....	12
3.4.1 Efectos indeseables en el vino.....	13
3.5.1 Sustancias inhibidoras producidas por bacterias.....	18
3.5.2 Bacteriocinas.....	18
3.5.3 Mecanismo de acción de bacteriocinas.....	20
3.5.4 Clasificación de bacteriocinas.....	21
3.5.5 Bacteriocinas producidas por bacterias Lácticas.....	23
3.6.1 Levaduras presentes en el vino.....	26
3.6.2 Factor Killer.....	28
3.6.3 Mecanismo de acción del factor factor killer.....	30
3.6.4 Grupos de actividad killer.....	32
3.7.1 Metodología para la búsqueda de sustancias inhibitorias.....	33

## **4. OBJETIVOS**

4.1 Objetivos

4.2 Objetivos específicos..... 36

**5. CONCLUSIONES**..... 37

**6. BIBLIOGRAFÍA**..... 39