

8 N<sup>o</sup> 129 - *Las levaduras del vino "Cortese"*. (\*)

C. E. Malán y C. R. Cano Marotta.

Se exponen los resultados de un censo de las levaduras predominantes en la fermentación del mosto que da el vino blanco "Cortese" en la zona de Acqui (Piemonte-Italia).

De 90, cepas aisladas de 6 muestras extraídas en 3 etapas de la fermentación, se encuentran levaduras identificadas con 14 especies distintas, pertenecientes a 5 géneros: *Saccharomyces*, *Kloeckera*, *Cryptococcus*, *Pichia* y *Cándida*.

La fermentación alcohólica es iniciada por *K. apiculata* y *C. pulcherrima* asociadas en varias proporciones y se nota la aparición más o menos precoz del *S. rosei*. La fermentación tumultuosa es realizada por *S. cerevisiae* var. *ellipsoideus* con la colaboración, a veces muy intensa, de *S. italicus*, *S. chevalieri*, *S. uvarum* y *S. oviformis*. *C. krusei* es señalada por primera vez en mostos del Piamonte.

Al cesar la fase tumultuosa se desarrollan frecuentemente los típicos agentes de la "Flor", alteración a la cual el vino "Cortese" parece particularmente predispuesto.

Resumido por: los autores.

Publicado en: *Atti della Accademia Italiana della Vite e del Vino*. (Siena-1959). Vol. XI, pg. 1, (1959).

(\*) I lieviti del cortese.

*Sección H-b) Pinturas, lubricantes.*

9 N<sup>o</sup> 130 - *La estructura de las grasas lubricantes como método de control de elaboración.*

R. Febles (\*), N. Bresciano (\*) y G. R. Piriz Mac-Coll (\*\*).

(\*) Ancap. Depto. de Combustibles.  
División Lubricantes.

(\*\*) Ancap. Depto. de Investigación y Desarrollo.  
División Investigaciones Científicas.