



TÍTOLS DELS DARRERS TREBALLS DE FI DE GRAU PRESENTATS AL GRAU EN ENOLOGIA (2019-2022)

- ANÀLISI DE LES DIFERÈNCIES D'UN CULTIU DE VINYA EN BASE A L'ESTABLIMENT D'UNA COBERTA VEGETAL EN FRONT LABORS DE LLAURAT EN EL SÒL.
- APROXIMACIÓ A LA CARACTERITZACIÓ D'UN VI MONOVARIETAL ELABORAT AMB LA VARIETAT AUTÒCTONA DE MALLORCA ESPERÓ DE GALL.
- AVALUACIÓ DE METODOLOGIES DE MOSTREIG DE RAÏMS EN VINYES DE GARNATXA I CARINYENA PLANTADES EN TERRASSES A LA DOQ PRIORAT.
- CARACTERITZACIÓ DELS VINS BRISATS.
- CARACTERITZACIÓ I IDENTIFICACIÓ MOLECULAR DE 75 MOSTRES DE LA VINYA CATALANA RECOLLIDES A L' ALT CAMP, CONCA DE BARBERÀ, PENEDÈS, TERRA ALTA I ALS CAMPS EXPERIMENTALS DE LA URV (MAS DELS FRARES).
- COM AFECTA EL CANVI CLIMÀTIC A LA VINYA.
- COMPARACIÓ I DISCUSSIÓ ENTRE LA CRIANÇA TRADICIONAL I ELS XIPS DE ROURE EN VINS NEGRES.
- COMPROVACIÓ DE DADES DE VIGOR PROCEDENTS DE FOTOGRAFIES MULTIESPECTRALS AMB TECNOLOGIA NDVI, DE PARCEL·LES DE XAREL·LO I MACABEU DE COVIDES VINYES I CELLERS.
- CO-WINEMAKING. FERMENTACIÓ CONJUNTA DELS VARIETATS SYRAH I XAREL·LO I ELS SEUS AVANTATGES.
- CRIANÇA DE VI BLANC EN DIFERENTS TIPUS D'ÀMFORES COM A ALTERNATIVA A L'AMPOLLA DE VIDRE.
- CRIANZA EN GRANITO COMO ALTERNATIVA A LA CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE.
- DESARROLLO DE UN PRODUCTO VINÍCOLA Y UNA MARCA VIABLES Y ESCALABLES EN LA ZONA DEL ALTO TURIA EN EL AÑO 2019.
- DESENVOLUPAMENT DE VINS ESCUMOSOS DE CÍTRICS DE BAIXA GRADUACIÓ ALCOHÒLICA.
- DIFERENCIACIÓN DE VINOS A PARTIR DE LEVADURAS AUTÓCTONAS SELECCIONADAS.
- DIFERENCIAS ANALÍTICAS Y SENSORIALES DEL FRACCIONAMIENTO DE UNA MACERACIÓN CARBÓNICA.
- DIVERSIFICACIÓN DEL PERFIL AROMÁTICO DE LOS VINOS DE TEMPRANILLO BLANCO
- EFECTE DE DIFERENTS VINIFICACIONS EN EL PERFIL AROMÀTIC DEL MOSCATELL D'ALEXANDRIA.
- EFECTE DE LA PRESSIÓ SOBRE EL CREIXEMENT DE LLEVATS EN LA PRESA D'ESCUMA D'UN VI ESCUMÓS.
- EFECTE DE LA TEMPERATURA I L'ADAPTACIÓ DEL LLEVAT EN LA SEGONA FERMENTACIÓ D'UN VI ESCUMÓS.
- EFECTE DEL TERROIR EN TRES VINIFICACIONS DE GARNATXA PELUDA DINTRE LA DENOMINACIÓ D'ORIGEN TERRA ALTA.
- EFECTE DEL TRACTAMENT DE TAPS AMB UNA SOLUCIÓ DE TANINS EL·LÀGICS I L'ESTABILITZACIÓ EN ATMOSFERA DE CO2 SOBRE L'ENTRADA D'OXIGEN INICIAL I LA PERMEABILITAT A CURT TERMINI.
- EFECTES DEL TRANSPORT I LA CONSERVACIÓ EN LA QUALITAT DEL VI.
- EFECTOS DE LA INOCULACIÓN SECUENCIAL DE LACHANCEA THERMOTOLERANS CON SACCHAROMYCES CEREVISIAE EN VINOS DE LA DOQ PRIORAT.
- EL TAP IDEAL PER UN VI D'AGULLA.
- ELABORACIÓ D'AIGUARDENT DE FIGA.
- ELABORACIÓ D'AIGUARDENT DE GARROFA.



- ELABORACIÓ D'UN AIGUARDENT DE MANDARINA. ESTUDI DE LA VIABILITAT DELS EXCEDENTS EN LA PRODUCCIÓ DE MANDARINES.
- ELABORACIÓ D'UN AIGUARDENT DE TARONJA. ESTUDI DE LA VIABILITAT DELS EXCEDENTS EN LA PRODUCCIÓ DE TARONGES.
- ESPECTROSCÒPIA ATR-FTMIR I ANÀLISI MULTIVARIANT COM A EINES PER A LA DETECCIÓ DE DESVIACIONS DURANT LA FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA.
- ESTUDI COMPARATIU DE GARNATXA NEGRA RESISTENT I ADAPTADA AL CANVI CLIMÀTIC AL PENEDEÈS.
- ESTUDI DE LA CINÈTICA DE CREIXEMENT DE LA SOCA P29 EN EL BIORREACTOR BR-CV 2.5.
- ESTUDI DE LA INFLUÈNCIA DE LA CLIMATOLOGIA EN LA COMPOSICIÓ D'ALCOHOL I ACIDESA TOTAL EN VINS DE SIS CELLERS COOPERATIUS.
- ESTUDI DE LA VIABILITAT D'UN CULTIU DE VINYA A LA ZONA PREPIRINENCA DEL BERGUEDÀ.
- ESTUDI DE MERCAT DE LA VARIETAT TREPAT.
- ESTUDI DE SOSTENIBILITAT D'UNA FÍNCA VITÍCOLA MITJANA AL PENEDEÈS.
- ESTUDI DELS FACTORS CAUSANTS D'ESTRÈS EN UNA VINYA ECOLÒGICA.
- EVALUACIÓN DE LA METODOLOGÍA DE EDICIÓN GENÓMICA CRISPR/CAS 9 PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS CON MENOR CONTENIDO ALCOHÓLICO.
- EVALUACIÓN DEL USO DE POLEN MULTIFLORAL DE ABEJA COMO NUTRIENTE EN EL PROCESO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE MOSTO DE XAREL·LO.
- IDENTIFICACIÓ I CARACTERITZACIÓ DE LLEVATS AUTÒCTONS AÏLLATS DURANT FERMENTACIONS ESPONTÀNIES REALITZADES AMB LA VARIETAT CABERNET SAUVIGNON (DOQ PRIORAT).
- INCIDÈNCIA DEL MÍLDIU A LA VINYA A TRAVÉS DE L'ESTUDI DELS PIGMENTS FOTOSINTÈTICS I EL MIDÓ.
- INFLUÈNCIA DE LA INFORMACIÓ EN LA PERCEPCIÓ DE QUALITAT I INTENCIÓ DE COMPRA DE VINS NEGRES DE LA DO MONTSANT EN CONSUMIDORS NO ENTRENATS.
- INFLUÈNCIA DE LA SUPLEMENTACIÓ AMB TANINS ENOLÒGICS EN EL TIRTAGE SOBRE L'EVOLUCIÓ I QUALITAT DEL CAVA.
- INFLUENCIA DE UNA MUESTRA DE CALENTAMIENTO EN LA CATA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.
- INFLUÈNCIA DEL DIÒXID DE SOFRE I LA INOCULACIÓ DE LLEVATS AUTÒCTONS O COMERCIALS EN VINS JOVES MONOVARIETALS DE GARNATXA NEGRA I CARINYENA DEL PRIORAT.
- INFLUENCIA QUÍMICA Y ORGANOLÉPTICA DE LA FERMENTACIÓN CON RASPÓN EN UN VINO MONOVARIETAL DE GARNACHA TINTA.
- INSTALACIÓN, DESARROLLO Y ANÁLISIS DE DELICIAS DE BACO.
- ISOLATION AND STUDY OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE POPULATION FROM 2 DIFFERENT VINEYARDS IN THE SAME WINE APPELLATION: AN INSIGHT VIEW OF WINE BIOGEOGRAPHY.
- PROJECTE D'ENOTURISME APLICAT A BODEGAS RIKO.
- REDUCCIÓ DEL GRAU ALCOHÒLIC DELS VINS UTILITZANT L'ESPÈCIE *METSCHNIKOWIA PULCHERRIMA*.
- SEGUIMENT DE LA SEGONA FERMENTACIÓ A PARTIR DE SOQUES AÏLLADES I SELECCIONADES A RAVENTÓS I BLANC.
- SELECCIÓ DE SOQUES DE LACHANCEA THERMOTOLERANS PER A LA REDUCCIÓ DEL GRAU ALCOHÒLIC DELS VINS.
- SELECCIÓ I CARACTERITZACIÓ DE LLEVATS AUTÒCTONS PER A L'ELABORACIÓ DE VINS ESCUMOSOS DE QUALITAT.



- SOLUCIONS ORGÀNIQUES PER LA REDUCCIÓ DE MOSTOS: LLEVATS 0% ÀCID SULFHÍDRIC.
- WINER (WINE & beER).

CURS 2022-2023

- ESTUDI COMPARATIU ENTRE DUES VARIETATS I DIFERENTS MODELS DE VITICULTURA, TENINT EN COMPTE LA INFLUÈNCIA DEL MÍLDIU L'ANY 2020 AL POBLE DEL MASROIG
- APLICABILITAT DE LES CICLODEXTRINES EN L'ENOLOGIA: EFECTE SOBRE EL COMPORTAMENT FERMENTATIU I LES PROPIETATS ESCUMANTS
- ESTUDI DEL SISTEMA "ONE SHOT" VS "MULTI SHOT" EN L'ELABORACIÓ DE GINEBRES
- EFECTE DE L'ÚS DE COBERTES VEGETALS EN CULTIU ECOLÒGIC DE VITIS VINÍFERA CV. GARNATXA PELUDA SOBRE LA QUALITAT DEL SÒL, COMPORTAMENT FISIOLÒGIC, I QUALITAT DEL RAÏM, EN UN CLIMA SEMIÀRID
- EFECTES DE L'ÀCID FUMÀRIC I EL QUITOSÀ EN LA CINÈTICA DE LA SEGONA FERMENTACIÓ D'UN VI ESCUMÓS
- L'IMPACTE DE LACHANCEA THERMOTOLERANS I L'ÀCID L-LÀCTIC SOBRE LA FERMENTEL CAMBIO CLIMÁTICO, BÚSQUEDA DE
- NUEVAS ZONAS VITÍCOLAS. ESTUDIO DE VIABILIDAD DE UNA BODEGA EN UNA ZONA DE MONTAÑAACIÓ MALOLÀCTICA REALITZADA PER OENOCOCCUS OENI
- EFECTO DE LAS LEVADURAS Y LOS NUTRIENTES SOBRE LA CINÉTICA FERMENTATIVA Y EL PERFIL ORGANOLÉPTICO DE UN VINO DE CHARDONNAY
- EFECTE DE LA POBLACIÓ INICIAL DE LLEVATS SOBRE LA CINÈTICA DE LA SEGONA FERMENTACIÓ I LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES DELS VINS ESCUMOSOS
- ESTUDI DE MERCAT PER A L'ELABORACIÓ D'UN VI BLANC
- PRODUCCIÓN DE HIDROMIEL