



Aplicación de las levaduras Saccharomyces y Kloeckera nativas en la fermentación de jugo de agave para generar un perfil aromático distintivo

EXPEDIENTE

MX 328903 B

STATUS

Otorgada

FECHA DE SOLICITUD

12/19/2008

PAÍSES

México

RESUMEN

La presente invención se refiere a la "Aplicación de las levaduras del genero de Saccharomyces y de Kloeckera nativas del proceso de tequila, en la fermentación de jugo de agave para generar un perfil aromático distintivo". A pesar del gran interés de la industria tequilera de obtener bouquet distintivos que provean de una personalidad al producto final, aun no se han hecho estudios profundos en este aspecto. En esta invención se presentan un método de producción de compuestos aromáticos obtenidos por levaduras tequileras de diferentes géneros.

INVENTORES

Dulce Maria Díaz Montaña, Mina Estarron Espinosa



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200