FOCUS

EL BREEDING

BREEDING

- Consiste en cruzar cepas que muestran características tecnológicas de interés enológico.
- La cepa obtenida asocia la relación de dos o varias cepas diferentes.

¿ SABÍA QUÉ ?

La elección de las cepas parentales pueden basarse en criterios fisiológicos (capacidad fermentativa, producción débil de AV, de SO2, liberación de aromas…) pero también genéticos. En efecto, sabemos que un cierto número de características genéticas (QTL - Quantitativ Trait Loci) están vinculadas a rasgos fisiológicos (fenotipos).

MARCADOR QTL

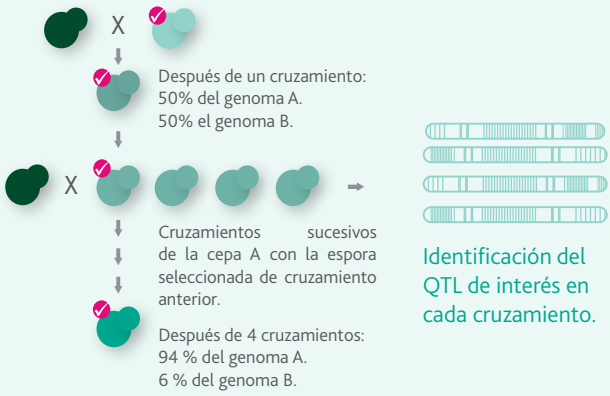
Trabajos que combinan genética y fisiología permitieron poner en evidencia las características genéticas directamente ligadas a rasgos fisiológicos interesantes en enología, mediante un marcador: el QTL (carácter POF, producción de AV, producción de SO2, producción de aromas…). Esto permite "buscar" de forma dirigida levaduras con genotipos de intereses particulares para trabajarlos mediante el breeding: se trata de la selección asistida por marcadores.

UTILIZACIÓN DEL QTL

Permite optimizar los resultados de análisis únicamente basados en los fenotipos fermentativos, así como multiplicar las posibilidades de selección de las esporas parentales y focalizarse únicamente en los ejes de optimización del trabajo de selección.

BREEDING DIRIGIDO ASISTIDO POR MARCADORES

Cuando una cepa A necesita ser mejorada sobre un criterio particular presente en una cepa B, es posible realizar un "backcross" con la asistencia de un marcador genético. Una vez cruzada la cepa A con la cepa B, el descendiente que lleva el QTL de interés es identificado, y posteriormente cruzado nuevamente con la cepa A. Esta operación es repetida hasta obtener una cepa X conteniendo un mayor genoma de la cepa A, enriquecida con los criterios de la cepa B.



Obtención de una cepa portadora de la mayoría del genoma de la cepa A, que integra la fracción de la cepa B que porta el QTL deseado.

FX10
Rendimiento fermentativo
Volumen

X5
Aromas tipo tiol

RX60
Expresión afrutada

CX9
Rendimiento fermentativo
Tipicidad

XPURE
Débil AV
Débil SO_2
Volumen

X16
Esteres
Rendimiento fermentativo

KLIMA
Modulación del alcohol
Acidez

LAFFORT
l'œnologie par nature

AH - AP - 10.07.2023- La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.