

## « Compagnies on Campus » 2020-2021

### **Identification et caractérisation d'enzymes C-S lyase pour la libération d'arômes de type thiols. Etude de leur efficacité dans les contextes œnologiques et brassicoles en vue de leur développement industriel.**

Ce projet de recherche multidisciplinaire est établi entre la société Oenobrand, qui développe des outils biotechnologiques pour l'œnologie et la brasserie et des biochimistes, impliqués dans la détection et l'analyse d'activités enzymatiques dans différentes conditions d'incubation en relation avec les procédés de fermentations alcooliques. Une collaboration avec des chimistes permettra la synthèse de substrats synthétiques conçus pour parfaitement caractériser et sélectionner les enzymes participant à ces processus de vinification et de brassage. Les objectifs proposés devraient permettre d'augmenter les qualités aromatiques de vins et de bières. Ultiment, les résultats obtenus permettront d'orienter la production des enzymes les plus adaptées dans un laboratoire de Biotechnologie partenaire implanté sur le campus de la Faculté de Médecine de l'Université de Vérone (Italie) et spécialisé dans le clonage de cette famille d'enzymes.

Durée : 36 mois

Coordinateur : E. VIVES

Laboratoires impliqués : PhyMedExp (Montpellier), IBMM (Montpellier), Université de Vérone (Italie), Oenobrand (Montpellier).