

Instituto de fermentaciones industriales

Creado en 1947, presenta, en la actualidad, la siguiente organización de grupos de trabajo:

Departamento de Bioquímica y Tecnología de las Fermentaciones.
Sección de Enología.

Laboratorio para el estudio de vinos finos.

Laboratorios para el estudio de vinagres, alcoholes y licores.

Laboratorio para el estudio bioquímico de las fermentaciones.

Sección coordinada de investigación enológica con la Escuela Sindical de la Vid.

Sección de Cervecería.

Sección de Maltería.

Sección de Depuración y Contaminación de Aguas.

Sección de Control y Desarrollo de Métodos Analíticos.

Laboratorio para el estudio de productos de fermentación.

Laboratorio para el estudio de los procesos de fermentación láctica.

Departamento de Microbiología.

Laboratorio de Taxonomía.

Laboratorio de Fisiología.

En cuanto al futuro, y dadas las múltiples actividades que el Instituto desarrolla en la actualidad y las previsibles en el vasto campo de las fermentaciones, no sólo es preciso mantener las líneas existentes, sino que es necesario plantearse el problema de una ampliación seriamente meditada y encaminada a seleccionar aquellas actividades que puedan tener más interés en el desarrollo tecnológico de nuestro país. En el sentido el Instituto tiene un plan de extensión previsto para los próximos cinco años. Con el personal científico y medios de que dispone actualmente, es evidente que no se cubran las necesidades de asistencia técnica e investigación que las industrias fermentativas solicitan.

Circunscribiéndose sólo a dos sectores de la economía nacional, como son la producción de vino y cerveza, con unas cifras que ascienden a veintiseis y doce hectólitros, respectivamente, es fácil deducir la necesidad de una intensa investigación en este campo. La industria exige la introducción de nuevas técnicas que puedan representar ventajas sobre los métodos actuales, es decir, está pidiendo una innovación tecnológica, máxime cuando, como en el caso de la producción de vinos, se siguen aplicando métodos empíricos, totalmente superados, incluso por países de menor tradición vinícola que el nuestro.

Por otra parte, el Instituto mantiene estrechas relaciones con la Office Internationale de la Vigne et du Vin y la European Brewery Convención, organismos que establecen las normas adecuadas para el desarrollo de las industrias tecnológica y cervecera, en todos los países intere-