



## **BECA DE PROJECTE**

ESTUDI SOBRE EL DESENVOLUPAMENT NO VOLGUT DE LA FERMENTACIO MALOLACTICA EN ELS VINS ESCUMOSOS

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Aprenentatge de l'experimentació en la influència de compostos relacionats amb els llevats no-Saccharomyces sobre els bacteris làctics del vi com Oenococcus.

## **COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES**

Metodologia de la recerca, específicament en les línies de doctorat de bacteris làctics del vi.

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Estudiant de Doctorat d'Enologia i Biotecnologia

## **REQUISITS**

Domini de tècniques de microbiologia i biologia molecular, sobretot en bacteris làctics. Nivell alt d'anglès. Coneixements de microbiologia de fermentacions, i sobretot de microbiologia del vi. Bona aptitud de treball en equip, de responsabilitat i organització.

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 1250.0 €

Hores setmanals: 35:00 h

Data inici: 01/04/2021      Data final: 30/04/2021      (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Facultat Enologia URV**

Perfil d'Activitat URV:      **2. Activitat experimental biològica.**

EPI's: **No**

Correu electrònic on rebre els Cv's: **crisrina.reguant@urv.cat**

Data límit recepció Cv's: **12/03/2021**