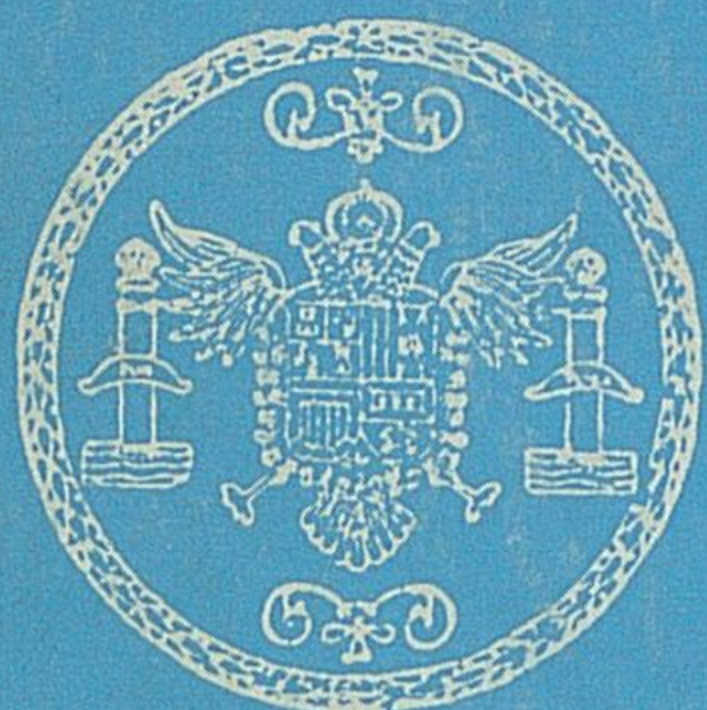


Universidad de Granada
Facultad de Ciencias



DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA

**ESTUDIOS SOBRE LAS LEVADURAS Y OTROS
MICROORGANISMOS PRESENTES EN
LOS MOSTOS DE JEREZ**

—◆◆◆—
VOLUMEN II

Enrique García Máiquez

4/64

2

Dupl. R. 19734



R. 32.303

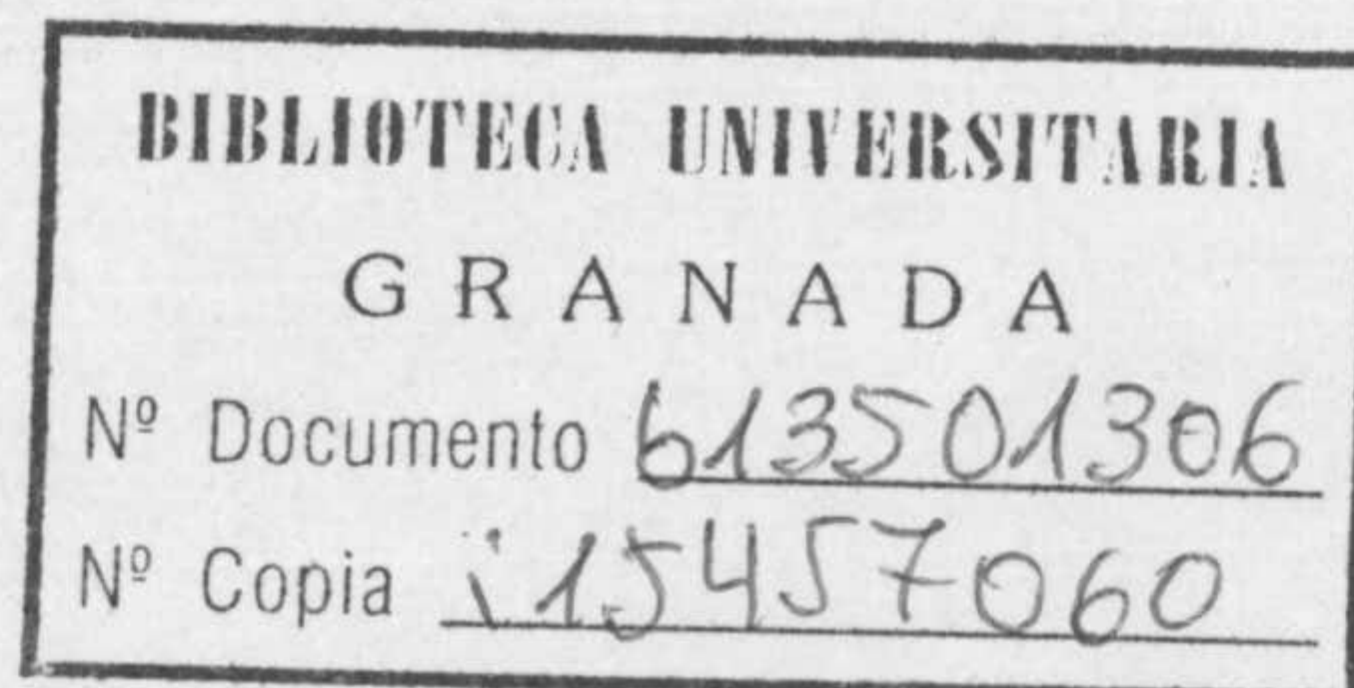
FACULTAD DE CIENCIAS
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA



ESTUDIOS SOBRE LAS LEVADURAS Y OTROS MICRO-
ORGANISMOS PRESENTES EN LOS MOSTOS DE JEREZ

Volúmen II

Enrique Garcia Maiquez



UNIVERSIDAD DE GRANADA

1978

Abreviaturas y signos empleados en este trabajo

Géneros de levaduras

- C = Candida
H = Hansenula
K = Kloeckera
P = Pichia
S = Saccharomyces

Sícodes Saccharomycodes

- T = Torulopsis

Mostos y agentes correctores

- MN = Mosto natural obtenido de las prensas sin ningún tipo de corrección.
- TY = Mosto natural al que se añade ácido tartárico y yeso como agentes correctores.
- A = Mosto natural al que se adiciona alcohol como agente corrector.
- J = Mosto natural al que se añade dulfuroso al estado de metabisulfito, como agente corrector.

Cuando se emplean varias siglas juntas quiere decir que ese mosto ha sido tratado con dichos agentes correctores.

- Bé = Grado Beaumé que expresa la cantidad de azúcar existente en el mosto.

Características morfológicas

Las siglas empleadas en las características morfológicas recogidas en el Adendum nº 1 son:

No = No se ha observado micelio ni pseudomicelio.

CG = No se ha observado micelio ni pseudomicelio pero si células gemantes.

S = Presencia de pseudomicelio.

Sr = Presencia de pseudomicelio rudimentario.

M = Presencia de micelio.

Crecimiento, fermentación de azúcares y pruebas bioquímicas.

Los signos utilizados han sido los siguientes:

— = negativo

± = dudoso o débil

+ = positivo

++ = positivo fuertemente

A = producción de ácidos a partir de los azúcares de prueba.

AG = producción de ácidos y gases a partir de los azúcares de prueba.

1/3 = fermentación parcial de la Rafinosa.

ADENDUM NUM. 1

CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS, CULTURALES Y
BIOQUIMICAS DE LAS ESPECIES DE LEVADURAS
AISLADAS EN EL TRANCURSO DE ESTE TRABAJO.

Kloeckera apiculata

Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h y 25°C. se observa un débil anillo en la superficie con un enturbiamiento uniforme a lo largo de todo el medio de cultivo con un sedimento abundante y viscoso; las células son típicamente de forma de limón, pequeñas, con gemación polar o bipolar y de (2,8x1,4) a veces elípticas las formas bipolares pueden llegar a medir (7x1,4) μ .

Crecimiento en agar malta.:

En agar malta el crecimiento es continuo, tenue y brillante, de aspecto traslúcido y de consistencia mantecosa, que se presenta en formas típicas de limón con gemación preferentemente bipolar, a veces solo polar de (4,2x1,4) μ y generalmente aisladas.

Esporulación: No se observan esporas en los medios ensayados.

Cultivo en portaobjetos:

No se observan micelios ni pseudomicelios, ni siquiera pseudomicelios rudimentarios, tampoco se observan casos de células gemantes reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No se observa crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Candida guilliermondii

Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h a 25°C de temperatura se observa un débil anillo con enturbiamiento no uniforme y grumos sobre las paredes presentando un sedimento floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Contínuo, uniforme, liso de pigmentación blanca y consistencia mantecosa, de formas elípticas y redondeadas, de tamaño pequeño (2,8x2,1) con prolongaciones típicas.

Esporulación: No se han observado esporas en los medios ensayados.

Cultivo en portaobjetos: verdadero pseudomicelio, del tipo mycocandida.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	($\frac{1}{2}$)
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo.

Etanol como única fuente de carbono: Positivo con cierto crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Candida pulcherrima

Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h presenta un crecimiento superficial con débil anillo que sube por pared del tubo, de tipo lipídico con ligeras irizaciones, no observándose enturbiamiento y siendo el sedimento abundante y viscoso; por observación microscópica apreciamos células redondeadas, grandes de $(5,6 \times 5,6) \mu$ en general muy refringentes, con granulos típicos dentro de las células, a veces se observan células elípticas; la gemación es lateral.

Crecimiento en agar malta.:

El desarrollo es continuo, uniforme, liso, abundante, con ligera pigmentación rosácea sobre todo en el fondo del tubo que difunde en el medio sólido, su consistencia es mantecosa y por observación microscópica presenta células ligeramente ovales y pequeñas con frecuencia redondeadas y a veces muy grandes que no toman el azul de metileno, refringentes variables de tamaño $(7 \times 5,6)$ o $(5,6 \times 4,2)$ y formas pequeñas $(2,8 \times 2,1) \mu$

Esporulación: No se observan esporas en cultivos viejos de agar malta ni sobre agar patata.

Cultivo en portaobjetos:

No se ha observado micelios ni pseudomicelios.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

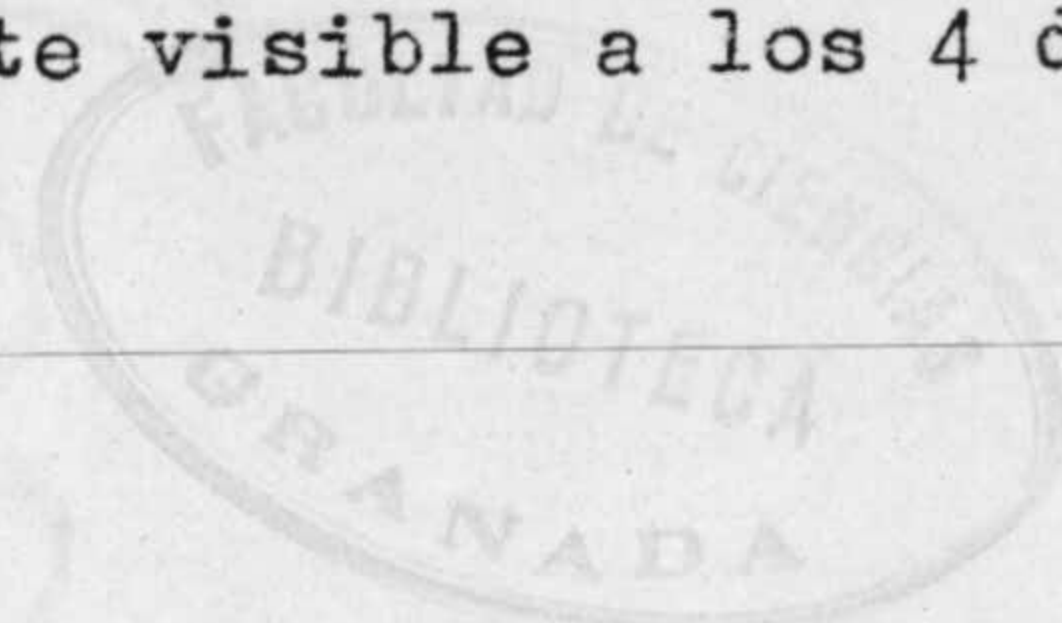
Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No, después de 12 días. Se aprecia un desarrollo que puede clasificarse (\pm) dudoso.

Desdoblamiento de la Arbutina: Positiva, generalmente visible a los 4 días.



Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h presenta un abundante crecimiento superficial con velo espeso que sube por la pared del tubo, con débil enturbiamiento general y un espeso - abundante y floculoso sedimento; por observación microscópica encontramos células alargadas y elípticas, con dimensiones variables (4,2x2,1)

Crecimiento en agar malta.:

El desarrollo sobre agar malta es continuo, rugoso, uniforme, seco, con ligera pigmentación beige y de consistencia sedosa, por observación microscópica encontramos la forma descrita en el apartado anterior.

Esporulación: No se observan esporas en los medios ensayados.

Cultivo en porta objetos:

No se observa auténtico micelio si un pseudomicelio patente, a veces rudimentario de células en continua gemación y con una disposición tipo de "Mycocandida".

Fermentación:

Glucosa	(+)	*	Maltosa	-
Galactosa	-		Lactosa	-
Sacarosa	-		Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+		Maltosa	-
Galactosa	-		Lactosa	-
Sacarosa	-			

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Crecimiento importante con desarrollo de velo sobre el medio y un espeso sedimento observable a los cuatro días de la siembra.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

* Solo ácidos y cuando aparece gas en muy pequeña cantidad.

Candida intermedia

Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h y 25°C de temperatura no se observa crecimiento superficial, presentando un enturbiamiento en grumos no uniformes, con un sedimento flocuoso; al microscopio apreciamos células elípticas y redondeadas, a veces de gran tamaño.

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento continuo, uniforme, liso y abundante con pigmentación blanca y de consistencia mantecosa; por observación microscópica presenta células elípticas y redondeadas de (2,8x2,1) y de (5x3,5) μ

Esporulación: No se observan en los medios de cultivo empleados.

Cultivo en portaobjetos:

Generalmente se distingue un perfecto pseudomicelio del tipo mycocandida.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	+
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Crece muy débil y lentamente.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Candida zeylanoides

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento y unicamente sedimentos formados por débiles grumos con original comportamiento a los 30 días.

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento debil, tenue, liso con pigmentación beige transparente y a veces blanca, de consistencia viscosa, por observación microscópica se aprecian - formas cilíndricas pequeñas, de (3,5x1,4)

Esporulación: No se observan esporas.

Cultivo en portaobjetos: No se aprecia verdadero micelio, si un pseudomicelio rudimentario junto a numerosas células gemantes reunidas.

Fermentación:

Glucosa (±)	Maltosa -
Galactosa -	Lactosa -
Sacarosa -	Rafinosa -

Asimilación:

Glucosa +	Maltosa -
Galactosa -	Lactosa -
Sacarosa -	

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No se observa crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Torulopsis versátilis

Crecimiento en extracto de malta.:

Uniforme enturbiamiento con un sedimento abundante y viscoso, que da un velo que sube pared, las células observadas son elípticas, ovales con gemación lateral (2,8x2,1) (3,5x2,8) μ

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento uniforme, continuo, liso y abundante blanco, y de consistencia mantecosa, con células elípticas y aisladas, gemación lateral y (4,2x2,1) (2,8x1,4) μ

Esporulación: No se ha observado formación de esporas en los medios ensayados.

Cultivo en portaobjetos: No se ha observado micelio ni pseudomicelio patente; algunas células gemantes reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+ (lenta)	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+ (lenta)
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Fuertemente positiva.

Etanol como única fuente de carbono: Positiva, pero lenta después de 7 días.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Torulopsis ernobii

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 48h a 25°C. no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento del medio; si abundante sedimento con células ovales pequeñas (4,2x2,1); después de 30 días se mantiene el sedimento.

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento uniforme con película mucosa o mantecosa, lisa, brillante y blanco crema, de consistencia viscosa y por observación microscópica células ovales de (4,2x2,1) μ

Esporulación: No se observan esporas en los medios ensayados.

Cultivo en portaobjetos: No hay formación de micelios ni pseudomicelios en estos medios.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No se observa crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Torulopsis globosa

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 48h a 25°C. se observa un débil anillo en la superficie del medio con enturbiamiento uniforme y abundante sedimento. Al mes a 17°C se mantiene el anillo y el sedimento con pigmentación blanca crema. Por observación microscópica se aprecia células elípticas pequeñas (3,5x2,1) μ

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento uniforme, liso, mantecosa, de pigmentación blanca y consistencia viscosa, con células similares a las observadas en el apartado anterior.

Esporulación: No se observan esporas en los medios ensayados.

Cultivo en portaobjetos: No se observa la formación de pseudomicelios.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	($\frac{+}{-}$)

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Positivo

Etanol como única fuente de carbono: Positivo

Desdoblamiento de la Arbutina: Positiva, pero lenta.

Pichia fermentans

Crecimiento en extracto de malta.:

A los 3 días se aprecia un velo muy blanco "de nata" con anillo que sube la pared del tubo, con un enturbiamiento uniforme y un sedimento no muy abundante y viscoso, las células son alargadas, elípticas, de forma y tamaño variable $(7 \times 2,1) \mu$ o $(4,9 \times 1,4) \mu$ gemación lateral a veces muy finas.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un desarrollo continuo, seco, algo rugoso, blanca aterciopelada que incluso llega a subir por la pared del tubo y de consistencia granulada; con células alargadas cilíndricas $(4,6 \times 1,4) \mu$ $(2,8 \times 1,4) \mu$ y gemación preferentemente polar, a veces lateral.

Esporulación: en general redondeadas.

Cultivo en portaobjetos: En agar patata presenta un pseudomicelio patente.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Buen crecimiento con velo abundante a las 48h.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Pichia farinosa

Crecimiento en extracto de malta.:

Se desarrolla un importante velo sobre la superficie con aspecto muy blanco "de nata" que sube la pared del tubo, con un enturbiamiento uniforme y un no muy abundante sedimento de naturaleza viscosa; con células alargadas, elípticas, y gemación lateral, difícilmente toma la tinción y de $(7 \times 2,1)$ y $(28 \times 1,4)$ se la observan esporas esféricas - 2.

Crecimiento en agar malta.:

En agar malta presentan un crecimiento continuo, uniforme, liso y abundante, con pigmentación blanquecina algo beige en el fondo del tubo con consistencia mantecosa.

Esporulación: 2 - 4 esporas esféricas.

Cultivo en portaobjetos: Se observa un pseudomicelio patente.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Formación de velo o película con buen crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Pichia polymorpha

Crecimiento en extracto de malta.:

Forma un débil anillo de grumos que no ocasiona enturbiamiento y con sedimento abundante y granular; con células ovales $(3,5 \times 2,8) \mu$ y numerosas células en gemación, presentando un aspecto de pseudomicelio rudimentario.

Crecimiento en agar malta.:

Es continuo, uniforme, liso y abundante, con pigmentación entre beige y blanquecino y una consistencia mantecosa con células predominantemente ovoides y poco teñidas.

Esporulación: 2 en general muy frecuentes.

Cultivo en portaobjetos: Presenta un pseudomicelio patente.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	$(\frac{+}{-})$
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Se observan grumos y anillo en la superficie formada por grumos adosados en la pared.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Pichia membranaefaciens

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 2 días a 25°C. se aprecia un velo débil que sube por la pared, con enturbiamiento uniforme y un débil y floculosa sedimento que a los 30 días presenta un anillo superficial, desapareciendo el enturbiamiento inicial y un sedimento abundante; sus formas microscópicas son cilíndricas, alargadas y finas (4,7x1,4) μ variando fundamentalmente en su longitud.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, brillante seca y algo rugosa, con ligera película que sube en la base del tubo, con pigmentación blanco o blanco crema y de consistencia granigienta. Su forma y tamaño similar a las encontradas en extracto de malta.

Esporulación: 1-2 por asca lisas, ligeramente ovales.

Cultivo en portaobjetos: Seudomicelio bien desarrollado.

Fermentación:

Glucosa	+	lentamente	Maltosa	-
Galactosa	-		Lactosa	-
Sacarosa	-		Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+		Maltosa	-
Galactosa	-		Lactosa	-
Sacarosa	-			

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Buen crecimiento con formación de velo en superficie.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Hansenula anómala

Crecimiento en extracto de malta.:

Importante velo muy blanco, de aspecto "nata" que sube pared, con enturbiamiento uniforme y un sedimento abundante y viscoso; las células por observación microscópica se presentan como elípticas, a veces ovales, con gemación lateral $(3,5 \times 2,1) \mu$

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento continuo, uniforme, abundante y algo seca, con pigmentación blanca de aspecto sedosa y que sube por la pared abundantemente, consistencia mantecosa, algo sedosa.

Esporulación: 2 esporas

Cultivo en portaobjetos: Abundantes células gemantes, que pueden llegar a formar pseudomicelios.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Positiva

Etanol como única fuente de carbono: Positiva, buen crecimiento con velo abundante a las 48h.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Hansenula subpelliculosa

Crecimiento en extracto de malta.:

Velo importante que sube por la pared del tubo, con aspecto de "nata" muy blanco, enturbiamiento uniforme y sedimento abundante y viscoso, con células ovales, redondeadas y a veces elípticas, con gemación lateral.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante, blanco-nata que sube abundantemente por las paredes del tubo, de consistencia mantecosa y formas redondeadas, a veces elípticas.

Esporulación: En general 2 esféricas pequeñas.

Cultivo en portaobjetos: Presenta pseudomicelios a veces rudimentarios y numerosas células en gemación.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	($\frac{+}{-}$)	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Positiva

Etanol como única fuente de carbono: Buen crecimiento aunque sin llegar a formar velo.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Hansenula saturnus

Crecimiento en extracto de malta.:

No presenta crecimiento superficial a los 3 días y 25°C. si bien un abundante y uniforme enturbiamiento, con un sedimento débil y floculoso; a los 7 días se aprecia un débil anillo en superficie.

Crecimiento en agar malta.:

Se desarrolla de manera continua, uniforme y abundante, con pigmentación blanca y de consistencia mantecosa, con células ovales y elípticas de (3,5x2,8)

Esporulación: 1 - 2 en forma típica de sombreros y semiesféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observó pseudomicelio en los medios ensayados.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Positiva

Etanol como única fuente de carbono: Negativa

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Hansenula sp.

Crecimiento en extracto de malta.:

Velo que sube pared, con enturbiamiento uniforme, abundante y viscoso su sedimento, con células redondeadas, ovales y elípticas (2,8x2,1) μ

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso y algo seco, blanca mate que sube pared.

Esporulación: 1 - 4

Cultivo en portaobjetos: Seudomicelio rudimentario en agar patata.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Importante velo que sube pared y sedimento abundante.

Etanol como única fuente de carbono: Lento crecimiento inicial que llega hacerse patente a los 10 días.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativa.

Saccharomyces ludwigii

Crecimiento en extracto de malta.:

A las 48h. no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento, el sedimento es muy abundante, al microscopio se observan células alargadas, a veces con forma de limones grandes, aisladas, de $(11,2 \times 1,4) \mu$ $(8,4 \times 1,4) \mu$

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, no muy abundante, liso y uniforme, con una pigmentación no muy manifiesta entre crema y translúcida, de consistencia mantecosa, presenta al microscopio células alargadas, a veces en forma de limón muy grande aisladas $(11,2 \times 3,5) \mu$ con gemación polar y bipolar, a veces su tamaño es menor $(4,2 \times 2,8) \mu$

Esporulación: 2 a 4 esféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio, si numerosas células gemantes grandes.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	$\frac{1}{3}$ o -

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No se aprecia crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces cerevisiae

Crecimiento en extracto de malta.:

No presenta después de tres días crecimiento en superficie ni enturbiamiento; el sedimento es abundante y viscoso con células ovales y elípticas de (5x4,2) y gemación lateral. A los 30 días no se observan variaciones de estas características culturales, si bien puede haber un ligero anillo en superficie.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso y abundante, pigmento blanco beige y de consistencia mantecosa, con células elípticas y ovales (4,2x2,8) y gemación lateral.

Esporulación: Presenta 1-4 esporas esféricas y lisas, predominando 1-2

Cultivo en porta objetos: En agar patata presenta un pseudomicelio rudimentario.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Lento crecimiento con grumos en las paredes.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces oviformis

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de tres días a 25°C. no se observa crecimiento superficial; el enturbiamiento es uniforme y abundante sedimento de naturaleza viscosa, con células ovales; en cultivos viejos se forman de manera aislada pseudomicelios rudimentarios.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso, abundante pigmento blanco y consistencia mantecosa; células ovales.

Esporulación: En general 2 esféricas

Cultivo en portaobjetos: Seudomicelio rudimentario.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No a las 48h. y débil crecimiento a los 10 días.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces fermentati

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento a las 48h. y 25°C. de temperatura, si un abundante sedimento de aspecto viscoso, con células elípticas (4,2x2,8)

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso y abundante, pigmento blanco, ligeramente blanco-beige y de consistencia mantecosa; por observación microscópica presentan formas típicamente elípticas con gemación lateral y (4,2x2,1)

Esporulación: 2 - 4 esféricas, lisas grandes.

Cultivo en portaobjetos: Se observa pseudomicelio rudimentario junto a numerosas células gemantes reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Ausente en 48h y posterior crecimiento a los 10 días, en algunos casos con velo superficial.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces chevalieri

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento, con sedimento abundante y viscoso, con células ovales, pequeñas (2,1x2,1) y gemación lateral.

Crecimiento en agar malta.:

Contínuo, uniforme, liso y abundante, blanco o ligeramente beige y de consistencia mantecosa, viscosa de forma elíptica y de (4,9x2,5)

Esporulación: 2 - 3 esporas esféricas, lisas.

Cultivo en portaobjetos: Abundantes células gemantes reunidas con pseudomicelio rudimentario.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positivo a los 10 días en algunas cepas, con grumos que suben pared.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces exiguus

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa después de 3 días crecimiento superficial ni enturbiamiento, si un abundante sedimento floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso y abundante, pigmento blanco y consistencia mantecosa; células en general ovales y redondeadas a veces formando aglomerados de células con (4,2x3,5) y (2,8x2,1) gemación lateral.

Esporulación: 1 - 4 esporas esféricas, lisas, facilmente apreciables en - cultivos viejos de agar patata.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio, a veces células gemantes reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No, después de tiempo aparecen grumos e incluso débil velo.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces steineri

Después de 48h a 25°C no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento con abundante y floculoso sedimento; células ovales y alargadas se distinguen por observación microscópica.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante, con pigmentación blanca y de consistencia mantecosa con formas ovales y elípticas de (3,5x2,1) en observación microscópica, gemación multilateral.

Esporulación: De 2 a 4 esporas redondeadas por asca, predominando 2.

Cultivo en portaobjetos: No se aprecia micelio ni pseudomicelio en los medios de cultivo ensayados.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Negativo, después de 10 días un desarrollo dudoso.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces elegans

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento después de 3 días a 25°C.; si un sedimento abundante y floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante con pigmentación beige y consistencia mantecosa, las formas de las células son elípticas y ovales con (4,2x2,8) y gemación lateral.

Esporulación: 1 - 4 esporas esféricas y lisas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa verdadero micelio aunque si un pseudomicelio rudimentario.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: No se observa crecimiento, a veces un ligero desarrollo después de 10 días.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces delbrueckii

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento, si un abundante sedimento floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso, abundante con pigmento blanco y consistencia viscosa, por observación microscópica aparecen formas elípticas (3,5x2,1) y gemación lateral.

Esporulación: 1 - 2 esporas esféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Negativo

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces rosei

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. no se observa crecimiento en superficie ni tampoco enturbiamiento, si un sedimento abundante y floculoso, que se presenta compacto a los 30 días a 12°C; por observación microscópica son esféricas o ligeramente ovals de (2,7x2,2)µ

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante con ligera pigmentación blanca crema, de consistencia mantecosa; por observación microscópica son esféricas, con gemación multilateral.

Esporulación: 1 - 2 ovals, lisas.

Cultivo en porta objetos: No se observa micelio ni pseudomicelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo.

Etanol como única fuente de carbono: Negativo

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces marxianus

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento uniforme, algunos grumos por las paredes, si un sedimento de naturaleza floculosa.

Crecimiento en agar malta.:

Contínuo, uniforme, liso, abundante, con pigmentación beige crema y consistencia viscosa, en formas elípticas, a veces ovales y de tamaño $(3,5 \times 2,5) \mu$ a veces $(3,5 \times 1,4) \mu$ con gemación multilateral.

Esporulación: En general 2 esféricas, lisas.

Cultivo en porta objetos: No se observa micelio ni auténtico pseudomicelio, si un pseudomicelio rudimentario con escasas células en gemación reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Positivo

Etanol como única fuente de carbono: Negativa, a veces grumos subiendo pared y que puede llegar a considerarse positiva.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo, a veces debilmente positiva.

Saccharomyces italicus

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento uniforme, aunque si un débil crecimiento y un abundante sedimento de tipo floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, abundante, liso y uniforme, de pigmentación blanca beige y consistencia mate, con formas alargadas y ovals (4,2x3,5) μ las alargadas de hasta (7,2x2,1) μ con gemación multilateral.

Esporulación: 2 o 3 esféricas, lisas, facilmente apreciable en agar patata.

Cultivo en portaobjetos: Seudomicelio patente.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positiva con formación de velo.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces veronae

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento uniforme, si grumos subiendo pared y abundante sedimento floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, con abundantes manchones beige, crecimiento abundante y liso de pigmentación beige y consistencia mantecosa, células alargadas y elípticas con $(4,2 \times 1,4) \mu$ y gemación multilateral, preferentemente polar.

Esporulación: 2 ó 3 esféricas, a veces ligeramente elípticas.

Cultivo en portaobjetos: Células gemantes reunidas, poco frecuentes, a veces pseudomicelio rudimentario, no se observa micelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Crecimiento débil a veces en superficie.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces heterogenicus

Crecimiento en extracto de malta.:

No se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento, si abundante sedimento de tipo floculoso. Por observación microscópica, células ovales o elípticas.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, uniforme, liso, abundante de pigmento blanco y consistencia mantecosa, con formas elípticas y de tamaño (3,5x2,5) con gemación multilateral.

Esporulación: 2 y 3 esféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio, si abundantes e importantes células gemantes, a veces reunidas.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Negativo, en algunos casos después de 10 días hay débil crecimiento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces fructuum

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días y 25°C. no se observa crecimiento superficial, si débiles grumos que suben a través del medio líquido por la pared, el sedimento es abundante y granular; al principio se observan formas elípticas y ovaes de tamaño variable.

Crecimiento en agar malta.:

Continuo, liso, abundante, blanco, ligeramente beige, de consistencia mantecosa que por observación microscópica presenta formas elípticas y ovaes; redondeadas de tamaño variable (4,2x2,8) con gemación multilateral.

Esporulación: 1 - 2 esporas esféricas grandes.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positiva con formación de grumos muy patente.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces rouxii

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento uniforme, con sedimento abundante.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, uniforme, liso y abundante, con pigmentación blanca y de consistencia mantecosa, con formas ovales y elípticas de $(3,5 \times 2,1) \mu$ y gemación multilateral.

Esporulación: 1 - 4 esporas esféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelios.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	($\frac{+}{-}$)		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positivo, pero lento.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces carlsbergensis

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C no se observa crecimiento superficial ni enturbiamiento, si un sedimento abundante compacto que se hace floculoso al agitar.

Crecimiento en agar malta.:

Crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante, con pigmentación blanca y de consistencia mantecosa; por observación microscópica se observan células ovales y elípticas de $(4,2 \times 3,5) \mu$ con gemación multilateral.

Esporulación: 1 y 3 esporas esféricas.

Cultivo en portaobjetos: No se observa micelio ni pseudomicelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	+

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	+
Galactosa	+	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positivo, con crecimiento en superficie a los 3 días formando velo

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Saccharomyces feduchyi

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C se aprecia un crecimiento en superficie formado por débil anillo de grumos, con enturbiamiento general formado por grumos que suben por las paredes del medio líquido con un sedimento abundante y floculoso.

Crecimiento en agar malta.:

Puntiforme, abundante, liso, con algunos manchones a lo largo del crecimiento, de pigmentación blanco beige, de consistencia viscosa, formas elípticas, ovales y redondeadas $(4,2 \times 2,8) \mu$ $(3,5 \times 2,8) \mu$ con gemación multilateral.

Esporulación: En general 1 ó 2 esféricas, difícil de ver.

Cultivo en portaobjetos: Seudomicelio rudimentario y células gemantes reunidas, no se observa micelio.

Fermentación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+	Rafinosa	1/3

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	+		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Grumos pared y velo rápidamente desarrollado.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo.

Saccharomyces beticus

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. débil anillo formado por grumos en crecimiento superficial con grumos que suben por la pared del medio líquido y con un sedimento floculoso y abundante.

Crecimiento en agar malta.:

El desarrollo sobre este medio es continuo, liso, uniforme, con pigmentación blanco beige y consistencia viscosa, con células ovales y redondeadas (3,5x2,8) con gemación multilateral.

Esporulación: En general 1 - 2 difícil de ver.

Cultivo en portaobjetos: No se observan micelios ni pseudomicelios, algunas células gemantes reunidas.

	<u>Raza α</u>		<u>Raza γ</u>	
	<u>Fermentación</u>	<u>Asimilación</u>	<u>Fermentación</u>	<u>Asimilación</u>
Glucosa	+	+	+	+
Galactosa	-	-	-	-
Sacarosa	+	+	+	+
Maltosa	-	-	-	+
Lactosa	-	-	-	-
Rafinosa	-	-	1/3	-

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Positivo, con formación de velo en superficie.

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

Levadura sp.

Crecimiento en extracto de malta.:

Después de 3 días a 25°C. no presenta crecimiento superficial ni enturbiamiento, y si un abundante sedimento de consistencia floculosa.

Crecimiento en agar malta.:

Presenta un crecimiento continuo, uniforme, liso, abundante, pigmento blanco y consistencia mantecosa débil, de formas elípticas y ovales, con típicos tubos alargados y de considerable tamaño (5,6x2,8) μ

Esporulación: -

Cultivo en portaobjetos: -

Fermentación:

Glucosa	(\pm)	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-	Rafinosa	-

Asimilación:

Glucosa	+	Maltosa	-
Galactosa	-	Lactosa	-
Sacarosa	-		

Asimilación de Nitrato Potásico: Negativo

Etanol como única fuente de carbono: Negativo

Desdoblamiento de la Arbutina: Negativo

ADENDUM NUM. 2

PROCEDENCIA, CARACTERES CULTURALES Y BIOQUÍ-
MICOS DE TODAS LAS LEVADURAS Y BACTERIAS AIS-
LADAS EN EL TRANSCURSO DE ESTE TRABAJO.

V E N D I M I A 1969

=====

VENDIMIA 1969

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabilizante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
1	Canariera Mosto Bé 10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
2	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. rosei
3	"	NO	NO	-	+	+	AG	AG	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
4	"	1-4	M	-	+	-	AG	A	-	-	-	-	+	+	-	-	-	P. farinosa
5	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
6	"	NO	NO	+	+	+	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	T. glubosa
7	Bé = 0	2-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	S. fructuum
8	"	NO	S	-	+	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	C. mycoderma
9	Bé 10,8	NO	NO	+	-	+	AG	+	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. rosei
10	"	1-2	S	+	-	+	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	-	-	-	S'codes-ludwigii
11	"	1-2	S	-	+	+	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	P.membranaefaciens
12	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. rosei
13	Bé = 5,5	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	A	+	+	+	-	-	S. exiguus
14	"	NO	NO	+	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	+	+	-	-	Torulopsis sp.
15	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
16	Bé = 0	1-4	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
17	"	1-2	S	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
18	Amorosa Bé 10,8	NO	NO	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
19	"	1	NO	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
20	Bé = 0	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
21	"	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	S. fructuum
22	Bé 10,8	NO	NO	-	-	-	AG	AG	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
23	"	1	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
24	"	NO	NO	-	+	+	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
25	"	NO	M	+	-	+	A	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	Hansenula sp.

VENDIMIA 1969

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
26	Amorosa Bé 10,8	1-2	CG	-	+	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
27	"	1-2	NO	-	+	+	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
28	Bé 6,4	1	NO	-	-	-	AG	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Saccharomyces sp.
29	"	1-2	NO	-	-	+	AG	-	+	-	-	+	+	-	-	-	-	S. rosei
30	"	1-2	M	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
31	"	1	M	-	+	+	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
32	Bé 0	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
33	"	1-4	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
34	De Dios Bé 10,8	NO	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	K. apiculata
35	Bé 10	NO	NO	-	-	+	AG	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
36	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
37	Bé 0	4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	S. fructuum
38	"	1-2	S	-	+	-	A	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	P. membranaefaciens
39	Bé 10,8	NO	NO	-	-	-	AG	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
40	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	+	-	T. ernobii
41	"	1-2	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
42	"	NO	NQ	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
43	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
44	Bé 4	NO	NO	-	-	-	AG	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
45	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	-	-	-	
46	"	1-4	S	-	++	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
47	Bé 0	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	-	+	-	S. cerevisiae
48	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
49	Peonias Bé 10	NO	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
50	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens

VENDIMIA 1969

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabillante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
51	Peonias Bé 10	NO	NO	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	-	+	+	Torulopsis sp.
52	Bé 0	2-4	N	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
53	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	+	-	+	-	+	+	-	S. cerevisiae
54	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	+	+	1/3	+	+	+	+	+	S. fructuum
55	Bé 10,8	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	+	+	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
56	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
57	"	1	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	-	-	-	P. fermentans
58	"	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
59	"	1-2	Ms	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	P. membranaefaciens
60	"	NO	NO	+	++	-	AG	AG	AG	AG	-	+	+	+	+	+	-	Torulopsis sp.
61	Bé 4,3	1-2	Ms	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
62	"	1-2	MS	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
63	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
64	Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
65	Panameña Bé 10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
66	"	1	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
67	"	NO	NO	+	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
68	Bé 0	2-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
69	San Antonio Bé 10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
70	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
71	"	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
72	"	1-2	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	Pichia sp.
73	Bé 0	2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	A	+	+	+	-	-	S. chevalieri
74	El Cuadrado Bé 10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
75	"	1-2	CG	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens

VENDIMIA 1969

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamto)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
76	El Cuadrado Bé 10	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
77	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	Candida sp.
78	Bé 0	1-2	Sr	-	+	-	AG	+	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	Saccharomyces sp.
79	"	1-2	MS	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
80	Caballero Bé 10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
81	"	NO	NO	+	+	+	AG	AG	A	AG	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
82	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
83	Bé 4,1	NO	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
84	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
85	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	C. pelliculosa
86	Bé 0	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
87	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
88	A B Bé 10	NO	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	C. guilleirmondi
89	"	1-2	NO	-	+	-	AG	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
90	"	1-2	M	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	P. fermentans
91	"	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
92	Bé 5,5	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
93	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	-	-	-	-	+	+	-	-	-	S. delbrueckii
94	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	T. bacilaris
95	"	1	MS	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
96	"	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	+	C. pulcherrima
97	Bé 0	1-4	CG	+	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. cerevisiae
98	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	T. bacilaris
99	Bé 10,8	NO	NO	-	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
00	"	NO	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima

V E N D I M I A 1 9 7 0
=====

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
1	Caballero Bé = 11,6	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
2	"	1-2	NO	-	++	++	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
3	"	1-2	M	-	+	-	AG	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
4	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
5	"	1-2	CG	-	++	-	A	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
6	"	1-2	S	-	++	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
7	"	1-2	NO	-	+	-	A	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
8	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
9	"	1-2	CG	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
10	"	1-2	CG	-	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
11	"	1-2	CG	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
12	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
13	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
14	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
15	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
16	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
17	"																	Bacteria
18	"																	Bacteria
19	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
20	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
21	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
22	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
23	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
24	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
25	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	+	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
26	Caballero Bé = 11,6	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
27	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	+	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
28	Bé = 6	2-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
29	"	2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
30	"	2	NO	-	-	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
31	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
32	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
33	"	2-3	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
34	"	2-3	M	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
35	"	2-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
36	"	1-2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
37	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
38	"	NO	NO	-	++	-	AG	A	AG	+	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
39	"	2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
40	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
41	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
42	"	2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
43	"	2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
44	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
45	"	3-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
46	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	A	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
47	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
48	"	1-2	M	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
49	"	1-2	Sr	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
50	Bé 2	1-2	NO	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamientos)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
51	Caballero Bé 2	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
52	"	1-2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
53	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
54	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
55	"	1-2	CG	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
56	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
57	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
58	"	2	CG	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
59	"	2-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
60	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
61	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
62	"	1-2-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
63	"	2-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
64	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
65	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
66	"	1-3	NO	-	+	-	A	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
67	"	2-3	Sr	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
68	"	1-2	Sr	-	++	-	A	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
69	"	1-2-3	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
70	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
71	"	1-2-3	Sr	-	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
72	"	1-2-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
73	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
74	"	2	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
75	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destablamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
76	Caballero Bé 2	1-4	NO	-	±	-	A	-	A	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
77	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
78	"	1-2	Sr	-	±±	-	AG	-	-	-	-	-	±	-	-	-	-	P. membranaefacie
79	"	1-2	S	-	±±	-	A	-	-	-	-	-	±	-	-	-	-	P. membranaefacie
80	Viña AB Bé 11,9	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
81	"	1-2	NO	-	-	-	AG	A	AG	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
82	"	1-3	M	-	±	-	AG	A	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
83	"	1-2	CG	-	±	-	AG	A	AG	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
84	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
85	"	1-2	NO	-	-	-	A	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
86	"	1-4	NO	-	±	-	AG	A	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. exiguus
87	"	2-3	NO	-	±	-	A	A	A	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
88	"	1-4	S	-	±	-	AG	A	A	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
89	"	1-2	CG	-	±	-	A	A	A	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
90	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	A	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
91	"	1-2	NO	-	±	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
92	"	1-2	CG	-	±	-	AG	A	A	-	-	1/3	±	±	±	±	-	S. fructuum
93	"	1-2	CG	-	±	-	AG	-	A	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
94	"	1-2	CG	-	±±	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
95	"	1-2	NO	-	±	-	AG	A	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
96	"	1-2	CG	-	±±	-	AG	A	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
97	"	1-2	NO	±	±	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
98	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	±	-	-	-	-	K. apiculata
99	"	NO	NO	-	-	-	AG	±	-	-	-	-	±	-	-	-	-	K. apiculata
100	"	NO	NO	-	-	-	AG	±	-	-	-	-	±	-	-	-	-	K. apiculata

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Descablamientos)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
01	Vina AB. Bé 11,9	NO	NO	-	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
02	"	NO	NO	-	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
03	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
04	"	NO	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
05	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
06	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
07	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	Pichia sp.
08	"	1-2	NO	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
09	Bé 4,7	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
10	"	1-3	NO	-	+	-	A	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
11	"	1-4	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
12	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
13	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
14	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
15	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
116	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
17	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
18	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
19	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
20	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	+	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
21	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
22	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
23	"	1-2	NO	-	+	-	AG	+	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
24	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
25	"	1-2	NO	-	+	-	AG	+	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destohlaminta)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
26	Viña AB. Bé 4,7	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
27	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
28	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
29	"	1-2	NO	-	+	-	AG	±	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
30	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
31	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
32	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
33	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
34	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
35	Bé 0	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
36	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
37	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
38	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
39	"	2-3	NO	-	+	-	A	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
40	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
41	"	2-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
42	"	2-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
43	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
44	"	1-2	CG	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
45	"	1-4	S	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
46	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
47	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
48	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
49	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
50	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Dardoblamiente)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
151	Vina AB. Bé 0	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
152	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
153	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
154	"	1-3	CG	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
155	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
156	"	1-4	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
157	"	1-4	NO	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
158	"	1-4	NO	-	+	-	A	AG	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
159	"	1-3	NO	-	++	-	A	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
160	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
161	"	1-4	S	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
162	"	1-4	CG	-	+	-	A	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
163	S. Antonio Bé 12.7	1-2	NO	-	-	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
164	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
165	"	1-2	NO	-	-	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
166	"	1-3	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
167	"	NO	M	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	+	C. intermedia
168	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
169	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
170	"	NO	M	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	+	C. guilliermondi
171	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
172	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
173	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	+	P. poliforma
174	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
175	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	+	P. poliforma

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelias	Arbutina (Desdoblante)	Etenol (Asimilación)	NO 3 K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
176	S. Antonio Bé 12,7	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
177	"	NO	M	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	+	C. intermedia
178	"	1-2	M	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
179	"	1-2	M	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	+	P. poliforma
180	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
181	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
182	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
183	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
184	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
185	"	1-2	M	-	-	+	AG	A	AG	+	+	1/3	+	+	+	-	-	Pichia sp.
186	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
187	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
188	"	1-2	M	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaci
189	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
190	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	+	C. pulcherrima
191	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	-	+	C. pulcherrima
192	"	NO	NO	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
193	Bé 6	1-4	M	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
194	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
195	"	2	S	-	+	-	A	-	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	+	S. veronae
196	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
197	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
198	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
199	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
200	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Acosporas	Sudomicelios	Arbutina (Destabilizante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
201	S. Antonio Bé 6	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	+	S. chevalieri
202	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
203	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
204	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
205	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
206	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
207	"	1-2	S	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
208	"	1-2	NO	-	++	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
209	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
210	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
211	"	1-2	NO	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. marxianus
212	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
213	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
214	"	1-4	NO	-	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
215	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
216	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	Saccharomyces sp.
217	"	1-2	NO	+	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. marxianus
218	"	1-2	M	+	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacie
219	"	1-2	M	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacie
220	"	1-2	M	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacie
221	Bé 1,0	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
222	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
223	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
224	"	1-2	M	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
225	"	1-2	M	-	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
226	S. Antonio Bé 1,0	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
227	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
228	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
229	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
230	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
231	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
232	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
233	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
234	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
235	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
236	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
237	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
238	"	1-2	CG	-	+	-	A	AG	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
239	"	1-4	NO	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
240	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
241	"	1-4	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
242	"	1-4	CG	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
243	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
244	"	1-4	S	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. marxianus
245	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
246	"	1-4	NO	+	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
247	"	1-2	M	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
248	"	1-4	NO	-	+	-	A	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
249	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
250	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
251	Peonias II Bé 11,8	1-2	NO	-	+	-	A	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
252	"	1-2	Sr	-	++	-	A	A	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
253	"	2	NO	-	+	-	A	A	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
254	"	1-2	CG	-	+	-	A	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
255	"	2-3	S	-	+	-	A	A	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. rosei
256	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
257	"	1-4	S	-	+	-	AG	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
258	"	1-2	Sr	-	+	-	A	A	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. cerevisiae
259	"	1-2	Sr	-	++	-	A	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
260	"	1-2	S	-	++	-	A	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
261	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
262	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
263	"	1-4	S	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
264	"	1-4	S	-	++	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
265	"	1-4	S	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
266	"	1-4	NO	-	++	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
267	"	1-4	S	-	++	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
268	"	2-4	CG	-	+	-	A	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
269	"	1-2	NO	-	++	-	A	A	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
270	"	1-2	NO	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
271	"	NO	NO	-	-	-	A	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
272	"	NO	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
273	"	NO	NO	-	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
274	"	NO	NO	-	-	-	A	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	K. apiculata
275	"	NO	NO	-	-	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamientos)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
276	Peonias II Bé 11,8	1-2	CG	±	±±	-	AG	-	-	-	-	-	±	-	-	-	-	P. membranaefaciens
277	Bé 4,5	1-2	S	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
278	"	2-3	S	-	±	-	AG	A	A	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
279	"	1-2	NO	-	±	-	AG	-	A	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
280	"	1-2	CG	±	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. marxianus
281	"	1-2-3	CG	-	±	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
282	"	2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
283	"	1-2-3	S	-	±	-	A	AG	A	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
284	"	1-2	NO	-	±	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
285	"	1-4	S	-	±	-	A	AG	A	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
286	"	2-3	Sr	-	±±	-	AG	AG	-	AG	-	-	±	±	-	±	-	S. italicus
287	"	1-2	NO	-	±	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. rosei
288	"	1-3	CG	-	±	-	A	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
289	"	1-3	S	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	-	-	S. cerevisiae
290	"	1-4	S	-	±	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
291	"	1-3	S	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
292	"	1-2	Sr	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
293	"	-	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
294	"	2-3	S	-	±	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
295	"	1-4	S	-	±	-	AG	A	A	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. cerevisiae
296	"																	Bacteria
297	Bé 0,4	1-4	CG	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
298	"	1-2	S	-	±	-	AG	AG	-	AG	-	-	±	±	-	±	-	S. italicus
299	"	1-2	S	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
300	"	1-2	S	-	±	-	AG	AG	-	-	-	-	±	±	-	-	-	S. delbrueckii

VENDIMIA 1970

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
301	Peonias II Bé 0,4	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
302	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
303	"	1-2	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
304	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
305	"	1-3	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
306	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
307	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
308	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. cerevisiae
309	"	1-3	CG	-	-	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. chevalieri
310	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
311	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
312	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
313	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
314	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
315	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
316	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
317	"	1-2	S	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
318	"	1-3	S	-	++	-	AG	AG	-	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. italicus
319	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
320	"	2-3	NO	-	-	-	AG	+	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
321	"	2-3-4	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
322	"	2	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
323	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacie
324	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

V E N D I M I A 1971

=====

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascoformas	Seudomicelios	Arbutina (Oxidolaminato)	Etilanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
1	Depósito 25 MN Bé > 10	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
2	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
3	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
4	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
5	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
6	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
7	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
8	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
9	"	1-4	S	-	-	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
10	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
11	"	1	CG	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
12	"	1	NO	-	(+)	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. marxianus
13	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
14	"																	
15	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
16	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
17	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
18	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
19	"	-	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
20	"	1	Sr	+	++	+	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
21	"	1	NO	-	+	-	A	-	AG	AG	-	1/3	+	(+)	+	+	-	S. veronae
22	TY Bé > 10	1-2	NO	-	(+)	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
23	"	1-2	CG	-	(+)	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
24	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	-	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
25	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Descoloramiento)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
26	Depósito 25 TY Bé>10	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
27	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. exiguus
28	"	1-2	NO	-	($\frac{1}{2}$)	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
29	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
30	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
31	"	1	NO	-	($\frac{1}{2}$)	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
32	"	1	NO	-	($\frac{1}{2}$)	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
33	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
34	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
35	"	-	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
36	"	-	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
37	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
38	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
39	"	-	NO	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
40	"	1	S	+	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
41	TY+J Bé>10	1-3	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
42	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
43	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
44	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
45	"			-			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
46	TY+J+A Bé>10	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
47	"	1-2	NO	(++)	-	+	A	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	H. saturnus
48	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
49	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
50	"	1-2	CG	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
51	Depósito 25 TY+J+A Bé 10	1-2	S	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
52	"	1-2	CG	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
53	TY+A Bé >10	1	NO	($\frac{+}{-}$)	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
54	"	1	NO	-	($\frac{+}{-}$)	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
55	"	1-2	NO	-	$\frac{+}{-}$	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
56	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
57	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
58	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. rosei
59	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	$\frac{+}{-}$	+	-	-	S. rosei
60	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
61	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
62	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
63	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
64	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
65	"	1	NO	-	$\frac{+}{-}$	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
66	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
67	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
68	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
69	"	-	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
70	"	1	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	H. anómala
71	"	1	S	+	++	+	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
72	MN Bé 0	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
73	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
74	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
75	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destablamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
76	Depósito 25 MN Bé O	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
77	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
78	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
79	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
80	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
81	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
82	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
83	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
84	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
85	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
86	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
87	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
88	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
89	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
90	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	-	-	-	-	-	S. exiguus
91	"	1-2	S	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
92	TY Bé O	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
93	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
94	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
95	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
96	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
97	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
98	"	1	NO	-	+	-	AG	-	A	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
99	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
100	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
101	Depósito 25 TY Bé O	1	NO	-	±	-	AG	-	AG	AG	-	-	±	±	±	±	-	S. heterogenicus
102	"	1-2	S	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
103	"	1	NO	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	±	-	S. cerevisiae
104	"	1-2	CG	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
105	"	1	NO	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	±	±	±	-	-	S. cerevisiae
106	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. exiguus
107	"	1	NO	-	±	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
108	"	2	Sr	-	±	-	AG	-	AG	-	-	-	±	-	±	-	-	S. beticus
109	"	1-3	NO	-	±	-	AG	-	AG	AG	-	-	±	±	±	±	-	S. heterogenicus
110	"	1-3	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. exiguus
111	"	1	NO	-	±	-	AG	-	AG	AG	-	-	±	-	±	±	-	S. heterogenicus
112	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	AG	-	-	±	±	±	±	-	S. steineri
113	TY+J/Bé O	1	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
114	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
115	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
116	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
117	"	1-2	S	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
118	"	1-3	NO	-	±	-	AG	AG	AG	A	-	-	±	±	±	-	-	S. chevalieri
119	"	1	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
120	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
121	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
122	"	1-2	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
123	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus
124	"	1	S	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	±	±	±	-	-	S. chevalieri
125	"	1-3	NO	-	±	-	AG	AG	AG	-	-	-	±	±	±	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
126	Depósito 25 TY+J/Bé 0	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
127	"	2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
128	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
129	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
130	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
131	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
132	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
133	"	1-4	CG	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii
134	TY+J+A/Bé 0	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	-	-	S. oviformis
135	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
136	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. heterogenicus
137	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
138	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
139	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
140	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
141	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
142	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
143	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	-	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. rouxii
144	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
145	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
146	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
147	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
148	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	+	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
149	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
150	"	1-4	Sr	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes-ludwigii

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destoblamante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
151	Depósito 25 TY+J+A/Bé 0	1-2	S	-	+++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	P. fermentans
152	"	1-2	S	-	+++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	P. fermentans
153	"	1-2	S	-	+++	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	P. fermentans
154	"	1-2	S	-	+++	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	+	P. fermentans
155	TY+A/Bé 0	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
156	"	2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
157	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
158	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
159	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
160	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. heterogenicus
161	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. heterogenicus
162	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. fermentati
163	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
164	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
165	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
166	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
167	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
168	MN/40 días																	Bacteria
169	"																	Bacteria
170	"																	Bacteria
171	"																	Bacteria
172	TY/40 días	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
173	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
174	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
175	"	-	S	-	+++	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
176	Depósito 25 TY/40 días	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
177	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
178	"	-	S	-	+++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
179	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
180	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
181	"	-	S	-	+++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
182	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
183	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
184	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
185	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
186	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
187	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
188	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
189	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
190	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
191	"			-			A	-	-	-	-	-						Bacteria
192	"																	Bacteria
193	TY+J/40 d.	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
194	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
195	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
196	"	1	Sr		++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
197	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
198	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
199	"	1	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
200	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
201	Depósito 25 TY+J/40 d.	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
202	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. veronae</i>
203	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
204	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
205	"	1-2	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
206	"	1-2	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
207	"	1-2	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
208	"	4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
209	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
210	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
211	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
212	"	4	NO	+	-	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
213	TY+J+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
214	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
215	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
216	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
217	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
218	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
219	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
220	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. exiguus</i>
221	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
222	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
223	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
224	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
225	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destoblamiento)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
226	Depósito 25 TY+J+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
227	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
228	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
229	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
230	"	1-4	NO	+	-	-	A	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
231	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
232	"	1	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
233	"																	
234	TY+A/40 d.	1		-		-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
235	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
236	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
237	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
238	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. feduchyi
239	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus
240	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
241	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
242	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
243	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus
244	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
245	"	1	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Saccharomyces sp.
246	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
247	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
248	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. feduchyi
249	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
250	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
251	Depósito 29 MN Bé>10	1-4	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. rosei
252	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. rosei
253	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
254	"	1-4	M	-	++	-	A	-	A	-	-	1/3	+	+	+	+	-	P. guilleirmondi
255	"	1-3	S	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
256	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
257	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
258	"	1-3	S	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
259	"	1	S	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
260	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
261	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
262	"	1	NO	-	+	-	AG	-	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
263	"	1-3	Sr	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
264	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	A	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
265	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
266	"	1	Sr	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
267	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
268	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
269	"	-	NO	+	+	-	AG	A	A	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
270	"	1	S	++	++	+	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	+	B. subpelliculosa
271	TY Bé>10	1-4	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. chevalieri
272	"																	
273	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
274	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
275	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Dobleblamente)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
276	Depósito 29 TY Bé>10	1-4	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
277	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
278	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	-	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	Saccharomyces sp.
279	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	-	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. rouxii
280	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
281	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
282	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
283	"	1-3	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
284	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
285	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
286	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
287	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
288	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
289	"	-	NO	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
290	"	1	S	+	+	+	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	H. anómala
291	TY+J/Bé>10	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
292	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
293	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
294	"	1-4	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
295	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
296	"	1-2	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
297	TY+J+A/Bé>10	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
298	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
299	"	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
300	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabillante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa		
301	Depósito 29 TY+J+A/Bé10	1	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	P. fermentans
302	TY+A Bé10	1-4	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
303	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. cerevisiae
304	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
305	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	-	S. fermentati
306	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
307	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
308	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
309	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
310	"	1-4	NO	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
311	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
312	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
313	"	1	NO	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
314	"	1-2	S	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
315	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
316	"	1-2	NO	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	-	S. fermentati
317	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
318	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	K. apiculata
319	"	1	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	-	C. pulcherrima
320	"	1	NO	+	+	+	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	-	H. anómala
321	MN/Bé 0	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
322	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
323	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	-	S. fermentati
324	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	-	S. heterogenicus
325	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Descoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
326	MN/Bé O	1-3	Sr	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
327	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
328	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
329	"	1-4	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
330	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
331	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
332	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
333	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
334	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
335	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
336	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
337	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
338	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
339	"	1-4	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
340	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
341	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
342	TY/Bé O	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
343	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
344	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
345	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
346	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
347	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
348	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
349	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
350	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
351	Depósito 29 TY/Bé 0	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
352	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
353	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. elegans
354	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
355	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
356	"	1-3	S	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
357	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
358	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
359	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
360	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
361	TY+J/Bé 0	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
362	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
363	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
364	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
365	"	1	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
366	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
367	"	1-4	NO	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S'codes ludwigii
368	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
369	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
370	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
371	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
372	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
373	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
374	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
375	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destablamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
376	Depósito 29 TY+J/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
377	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
378	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
379	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
380	TY+J+A/Bé 0	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
381	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
382	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
383	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes ludwigii
384	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
385	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
386	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
387	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
388	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
389	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
390	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
391	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
392	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
393	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
394	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
395	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
396	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
397	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
398	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
399	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
400	TY+A/Bé 0	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabilizante)	Efanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
401	Depósito 29 TY+A/Bé 0	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
402	"	1	CG	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. elegans
403	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. fructuum
404	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
405	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. fructuum
406	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
407	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
408	"	1-2	Sr	-	++	-	AG	+	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
409	"	1-2	Sr	-	++	-	AG	AG	-	AG	-	-	+	+	-	+	-	S. italicus
410	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
411	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
412	"	1-2	S	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
413	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
414	"	1-2	CG	-	+	-	A	A	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
415	"	1-2	S	-	-	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
416	"	1-2	Sr	-	+	-	A	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
417	"	1	CG	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
418	"	1	S	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
419	"	1-4	S	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
420	MN/40 d.	1	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
421	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
422	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
423	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C: mycoderma
424	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
425	"	1	-	-	++	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
426	Depósito 29 MN/40 d.	1	S	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
427	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
428	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
429	"	1-2-3	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
430	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
431	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
432	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
433	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
434	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
435	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
436	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
437	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
438	"			-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
439	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
440	TY/40 d.	-	Sr	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	C. mycoderma
441	"	-	Sr	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	C. mycoderma
442	"	1	Sr	-	++	-	A	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
443	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
444	"	1	S	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
445	"	1	CG	-	++	-	A	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
446	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
447	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
448	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
449	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
450	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
451	Depósito 29 TY/40 d.	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus
452	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
453	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
454	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
455	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
456	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
457	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
458	"	1	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
459	"	1	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
460	TY+J/40 d.	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
461	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
462	"	1	Sr	-	+	-	AG	+	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
463	"	1	Sr	-	+	-	AG	+	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
464	"	1	Sr	-	+	-	AG	+	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
465	"	1	Sr	-	+	-	AG	+	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
466	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
467	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
468	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
469	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
470	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
471	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
472	"	4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes ludwigii
473	"	4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
474	"	1-2	Sr	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
475	"	4	Sr	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
476	Depósito 29 TY+J/40 d.	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
477	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
478	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	-	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
479	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	S. fructuum
480	TY+J+A/40d.	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
481	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
482	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
483	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
484	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
485	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
486	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
487	"	1	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
488	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
489	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
490	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
491	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
492	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
493	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
494	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
495	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
496	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
497	"	1-4	NO	+	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
498	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
499	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
500	TY+A/40 d.	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
501	Depósito 29 TY+A/40 d.	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
502	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
503	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
504	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
505	"	-	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
506	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
507	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
508	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
509	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
510	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
511	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
512	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
513	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
514	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
515	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
516	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
517	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
518	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
519	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
520	Depósito 31 MN Bé 10	1	NO	+	+	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. rosei
521	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
522	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
523	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
524	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
525	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
526	Depósito 31 MN B&10	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
527	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
528	"	1	NO	-	++	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
529	"	1	S	-	+	-	AG	A	AG	A	-	-	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
530	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
531	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
532	"	NO	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
533	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
534	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
535	"	-	NO	+	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>C. pulcherrima</i>
536	"	1	NO	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>P. guilleirmondi</i>
537	TY B&10	1	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. fructuum</i>
538	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. elegans</i>
539	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. fructuum</i>
540	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. fructuum</i>
541	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. fructuum</i>
542	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. oviformis</i>
543	"	1	NO	+	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
544	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
545	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
546	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
547	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
548	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
549	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
550	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destohamante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
551	Depósito 31 TY Bé>10	-	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
552	"	1	NO	+	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. subpelliculosa
553	TY+J Bé>10	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S'codes ludwigii
554	"	4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
555	TY+J+A Bé>10	4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
556	"	4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
557	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
558	TY+A Bé>10	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati
559	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
560	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
561	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
562	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
563	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
564	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
565	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
566	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
567	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
568	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
569	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
570	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
571	"	1-3	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
572	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
573	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
574	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
575	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Leucosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
576	Depósito 31 TY+A Bé>10	-	NO	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
577	"	-	NO	+	+	+	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	C. intermedia
578	MN/Bé 0	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
579	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
580	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
581	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
582	"	1	NO	-	+	-	A	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
583	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
584	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
585	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
586	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
587	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	-	-	S. oviformis
588	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
589	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
590	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
591	"	1	NO	-	-	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
592	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
593	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
594	"	1	S	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
595	MN+J/Bé 0	1-2	-	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
596	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
597	TY/Bé 0	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
598	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
599	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
600	"	1	NO	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
601	Depósito 31 TY/Bé O	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
602	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
603	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
604	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
605	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
606	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
607	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
608	"	1	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
609	"	1	NO	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
610	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
611	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
612	"	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacterias
613	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
614	TY+J/Bé O	1-3	NO	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
615	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
616	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
617	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
618	"	1	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
619	"	1	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
620	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
621	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
622	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
623	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
624	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
625	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Descoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
626	Depósito 31 TY+J/Bé O	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
627	"	1	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
628	"	-	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
629	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
630	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
631	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
632	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
633	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
634	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
635	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
636	"	1	NO	-	-	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
637	"	2-3	-	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
638	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
639	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
640	TY+J+A/Bé O	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
641	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. exiguus
642	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. exiguus
643	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
644	"	2-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
645	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
646	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
647	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
648	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
649	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
650	"	1-3	NO	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destablamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
651	Depósito 31 TY+J+A/Bé O	1	NO	-	+	-	AG	AG	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
652	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
653	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
654	TY+A/Bé O	1	S	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
655	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
656	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
657	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
658	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
659	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
660	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
661	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
662	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
663	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
664	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
665	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
666	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
667	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
668	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
669	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
670	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
671	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
672	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
673	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
674	TY/40 d.	1	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
675	"	1-2	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etilanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
676	Depósito 31 TY/40 d.	1-2	Sr	-	+	-	A	-	A	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
677	"	1	S	-	+	-	A	+	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
678	"	1-2	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
679	"	1-2	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
680	"	1		-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. fermentati
681	"	1	S	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. fermentati
682	"	1-4	S	-	+	+	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. fermentati
683	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. fermentati
684	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	S. fermentati
685	"	1	Sr	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	+	S. fermentati
686	"	1	NO	-	+	-	AG	+	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. feduchyi
687	"	1	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
688	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. feduchyi
689	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
690	"																	Bacteria
691	"																	Bacteria
692	TY+J/40 d.	1	NO	-	+	-	A	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
693	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
694	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
695	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
696	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
697	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
698	"	1-3	NO	-	+	-	AG	A	A	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
699	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
700	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Eranol (Asimilación)	NO 3 K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
701	Depósito 31 TY+J/40 d.	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
702	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
703	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
704	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
705	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
706	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
707	"	1-4	NO	+	+	-	-	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
708	"	1-4	NO	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
709	"	1-4	NO	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
710	"	1-4	NO	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
711	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
712	TY+J+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
713	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
714	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
715	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
716	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
717	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
718	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
719	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
720	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
721	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
722	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
723	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
724	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
725	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Desoblamitate)	Efanol (Asimilación)	NO 3 K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
726	Depósito 31 TY+J+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
727	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
728	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
729	"	1	NO	+	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
730	"	1-4	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	S'codes ludwigii
731	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes ludwigii
732	TY+A/40 d.	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
733	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
734	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
735	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
736	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
737	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
738	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
739	"	1	NO	-	++	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
740	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
741	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
742	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
743	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
744	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
745	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
746	"	1	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
747	"	1	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
748	"	1	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
749	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
750	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Doblamiento)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
751	Depósito 31 TY+A/40 d.	1	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
752	Depósito 33 MN/Bé >10	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
753	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
754	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
755	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
756	"	-	Sr	-	++	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
757	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
758	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
759	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
760	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
761	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
762	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
763	"	1	S	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
764	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
765	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
766	"	1	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
767	"	1	S	+	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
768	TY Bé >10	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
769	"	1	Sr	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
770	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
771	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
772	"	-	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
773	"	-	NO	-	-	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
774	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
775	"	-	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
776	Depósito 33 TY Bé 10	1	NO	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
777	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
778	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
779	"	1	NO	-	+	-	AG	-	A	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
780	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
781	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
782	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
783	"	-	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
784	"	-	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
785	"	1	NO	+	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	H. anómala
786	TY+J Bé 10	1-4	S	-	-	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
787	"	1-4	Sr	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
788	"	1	CG	+	+	-	AG	AG	-	-	-	1/3	+	+	+	+	-	Pichia sp.
789	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
790	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
791	"	1	S	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Pichia sp.
792	"	1	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Pichia sp.
793	"	1	Sr	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Pichia sp.
794	"	1	S	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
795	TY+J+A/Bé 10	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
796	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
797	"	1-3	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
798	"	-	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
799	"	1-3	NO	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
800	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
801	Depósito 33 TY+J+A Bé>10	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S'codes ludwigii</i>
802	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
803	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
804	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
805	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
806	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>S. beticus</i>
807	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
808	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
809	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
810	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
811	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
812	"	1	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
813	"	1	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	<i>Candida sp.</i>
814	"	1	S	+	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
815	TY+A Bé>10	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
816	"	1	Sr	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
817	"	1	CG	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
818	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
819	"	1	NO	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
820	"	1	S	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>Saccharomyces sp.</i>
821	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. veronae</i>
822	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
823	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
824	"	1-4	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
825	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
826	Depósito 33 TY+A Bé 10	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
827	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
828	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. chevalieri</i>
829	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
830	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
831	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
832	"	-	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	<i>Candida sp.</i>
833	MN/Bé 0	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	<i>S. heterogenicus</i>
834	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
835	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
836	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
837	"	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
838	"	1-2-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
839	"	1-4	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
840	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
841	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
842	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
843	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	<i>Candida sp.</i>
844	"	1-3	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
845	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
846	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
847	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
848	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
849	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
850	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Descobhamenia)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
851	Depósito 33 MN/Bé O	1	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
852	TY/Bé O	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. exiguus
853	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
854	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
855	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
856	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
857	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
858	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
859	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
860	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
861	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
862	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
863	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
864	"	1		-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
865	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
866	"	1-2	S	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
867	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
868	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
869	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
970	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
871	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	-	-	S. heterogenicus
872	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
873	TY+J/Bé O	1-4	CG	+	-	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
874	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
875	"	1-4	CG	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Destabilizante)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
876	Depósito 33 TY+J/Bé O	1-4	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
877	"	1	NO	+	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
878	"	1-3	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati
879	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
880	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
881	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
882	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
883	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
884	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
885	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
886	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
887	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
888	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
889	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
890	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
891	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
892	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
893	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati
894	TY+J+A/Bé O	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
895	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
896	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
897	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
898	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
899	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
900	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamto)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Refinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
901	Depósito 33 TY+J+A/Bé O	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
902	"	1-2	Sr	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
903	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
904	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
905	"		NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
906	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
907	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
908	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
909	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
910	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
911	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
912	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
913	TY+A/Bé O	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
914	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
915	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
916	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
917	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
918	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
919	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
920	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati
921	"	1-3	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
922	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
923	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
924	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
925	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destablamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
926	Depósito 33 TY+A/Bé 0	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
927	"	1	Sr	-	NO	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
928	"	1	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
929	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
930	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
931	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
932	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
933	MN/40 días	1-2	CG	+	++	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	-	-	Pichia sp.
934	"	1	Sr	-	++	-	AG	A	AG	A	-	-	+	-	+	-	-	Pichia sp.
935	"	1	NO	+	++	-	AG	A	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Pichia sp.
936	"	1-2	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	Pichia sp.
937	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus
938	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
939	"		NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
940	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
941	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
942	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
943	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
944	TY/40 días	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
945	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
946	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
947	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
948	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
949	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
950	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus



VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Deschlamante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
951	Depósito 33 TY/40 días	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
952	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
953	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
954	"	1	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
955	"	1	NO	-	++	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
956	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
957	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
958	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	+	-	S. beticus
959	"	1	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
960	"	1	NO	-	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
961	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
962	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
963	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. beticus
964	TY+J/40 d.	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
965	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
966	"	1	-	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
967	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
968	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
969	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
970	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
971	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
972	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. exiguus
973	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
974	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
975	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arburina (Descalcificante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
976	Depósito 33 TY+J/40 d.	1-2	NO	+	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
977	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
978	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
979	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
980	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
981	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
982	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
983	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
984	TY+J+A/40d.	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
985	"	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
986	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
987	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
988	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
989	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
990	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
991	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
992	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
993	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
994	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
995	"	1-2		-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
996	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
997	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
998	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
999	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
1000	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1971

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
1001	Depósito 33 TY+J+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
1002	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	+	-	S'codes ludwigii
1003	TY+A/40d.	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
1004	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1005	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1006	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1007	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1008	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1009	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1010	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1011	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1012	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1013	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1014	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1015	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1016	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1017	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1018	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1019	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	+	-	S. feduchyi
1020	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
1021	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus
1022	"	1	NO	-	++	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. beticus

V E N D I M I A 1972

=====

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etilanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
1	Depósito 5 MN/Bé >10	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	-	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
2	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
3	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
4	"	2-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
5	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
6	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
7	"	1-2-3	NO	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
8	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
9	"	2	S	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
10	"	1	S	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
11	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
12	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
13	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
14	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
15	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
16	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
17	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
18	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
19	"	2	CG	+	++	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
20	MN+J/Bé >10	NO	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
21	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
22	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
23	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
24	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
25	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

ENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
26	Depósito 5 MN+J/Bé>10	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
27	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
28	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
29	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
30	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
31	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
32	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
33	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
34	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
35	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. acidifaciens
36	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
37	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
38	"	NO	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	T. ernobii
39	"	NO	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
40	"			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
41	MN+A Bé>10	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
42	"	2	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
43	"	2-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
44	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
45	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
46	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
47	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
48	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
49	"	1-3	NO	-	-	-	A	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
50	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
51	Depósito 5 MN+A Bé>10	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. carlsbergensis</i>
52	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
53	"	1-3	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	<i>S. rosei</i>
54	"	NO	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	<i>S. rosei</i>
55	"	1	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	<i>S. rosei</i>
56	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
57	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
58	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	<i>S. rosei</i>
59	TY Bé>10	2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
60	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
61	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
62	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
63	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
64	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
65	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
66	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
67	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
68	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
69	"	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. oviformis</i>
70	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. veronae</i>
71	"	NO	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	<i>S. rosei</i>
72	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
73	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
74	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>
75	"	NO	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	<i>K. apiculata</i>

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Descoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
76	Depósito 5 TY Bé,10	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
77	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
78	"	NO	NO	+	+	-	AG	A	A	A	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
79	TY+J+A/Bé,10	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
80	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
81	"			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
82	"			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
83	TY+A Bé,10	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
84	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
85	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
86	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	A	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
87	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
88	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
89	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
90	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
91	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
92	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
93	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
94	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
95	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
96	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
97	"	1-3	NO		-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	H. valbyensis
98	"				-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
99	"	NO	NO		-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
100	"				-	-	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	Bacteria

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabulante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
101	Depósito 5 TY+A/Bé >10	1-2	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
102	"			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
103	MN Bé 0	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
104	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
105	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
106	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
107	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
108	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
109	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
110	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
111	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
112	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
113	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
114	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
115	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
116	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	-	+	-	S. cerevisiae
117	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
118	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
119	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	-	-	-	-	+	+	-	-	-	S. carlsbergensis
120	"	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
121	"	1-4	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
122	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
123	MN+J/Bé 0	NO	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
124	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
125	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamto)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
126	Depósito 5 MN+J/Bé 0	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. elegans
127	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
128	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
129	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
130	"	2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
131	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
132	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
133	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
134	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
135	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
136	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
137	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
138	"	NO	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
139	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
140	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
141	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
142	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
143	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
144	MN+J+A/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
145	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
146	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
147	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
148	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
149	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
150	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
151	MN+J+A/Bé 0	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	-	+	+	-	+	-	S. italicus
152	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
153	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
154	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
155	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
156	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
157	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	-	+	+	-	+	-	S. italicus
158	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
159	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
160	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
161	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
162	"	1-3	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
163	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
164	MN+A/Bé 0	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
165	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
166	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
167	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
168	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
169	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
170	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
171	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
172	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
173	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
174	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
175	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
176	Depósito 5 MN/A/Bé O	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
177	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
178	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
179	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
180	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. exiguus</i>
181	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
182	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
183	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
184	TY/Bé O	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
185	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
186	"	1-4	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
187	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
188	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
189	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
190	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	-	AG	-	-	+	+	-	+	-	<i>S. italicus</i>
191	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
192	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
193	"	1-2	S	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
194	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
195	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
196	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>
197	"	1-3	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
198	"	1-4	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	<i>S. chevalieri</i>
199	"	1-3	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	<i>S. fermentati</i>
200	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	<i>S. cerevisiae</i>

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
201	Depósito 5 TY/Bé 0	2-3	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
202	"	1-2	Sf	-	++	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
203	TY+J/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
204	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
205	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
206	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
207	"	1-3	CG	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
208	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
209	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
210	"	NO	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
211	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
212	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
213	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
214	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
215	"	1-4	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
216	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
217	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
218	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
219	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
220	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
221	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
222	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
223	TY+J+A/Bé 0	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
224	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
225	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
226	Depósito 5 TY+J+A/Bé 0	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
227	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. exiguus
228	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
229	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
230	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
231	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
232	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
233	"	1-4	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
234	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
235	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
236	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
237	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
238	"	1-4	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
239	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
240	"	1-4	CG	-	+	-	A	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
241	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
242	"	1-4	CG	+	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
243	TY+A/Bé 0	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
244	"	1-2-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
245	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
246	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
247	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
248	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
249	"	1-4	SP	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
250	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	-	-	S. fermentati

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
251	Depósito 5 TY+A/Bé 0	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
252	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri
253	"	1-3	CG	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
254	"	2-4	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
255	"	1-4	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
256	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
257	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
258	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
259	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
260	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
261	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
262	MN+J/60 d.	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
263	"	1	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
264	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
265	"	NO	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
266	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
267	"	1	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
268	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
269	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
270	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
271	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
272	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	S'codes ludwigii
273	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
274	"																	Bacterias
275	MN+J+A/60d.	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
276	Depósito 5 MN+J+A/60d.	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
277	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
278	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
279	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	-	-	-	1/3	+	+	-	-	-	S. delbrueckii
280	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
281	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
282	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
283	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
284	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
285	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
286	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
287	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
288	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
289	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
290	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
291	"																	Bacterias
292	MN+A/60 d.	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
293	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
294	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
295	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
296	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
297	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
298	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
299	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
300	"	1-2	CG		v		AG	A	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. fermentati

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
301	Depósito 5 MN+A/60 d.	-	-	-	-	-	A	A	A	A	A	1/3	-	-	-	-	-	Bacterias
302	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
303	TY/60 d.	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
304	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
305	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
306	"	1-2	CA	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
307	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
308	"	1-2	CA	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
309	"	1-2	SP	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
310	"	2	SP	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
311	"	1-2	SP	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
312	"	1-2	SP	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
313	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
314	"	1-2	S	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
315	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
316	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
317	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
318	"	1-2	S	-	++	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacien
319	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
320	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
321	"	NO	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C. zeilanoide
322	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
323	TY+J/60 d.	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
324	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
325	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Oxidizable)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
326	Depósito 5 TY+J/60 d.	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
327	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
328	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
329	"	2	CA	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
330	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
331	"	1-2	CA	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
332	"	1-3	CA	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
333	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
334	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
335	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
336	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
337	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
338	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
339	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
340	TY+J+A/60d.	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
341	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
342	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
343	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
344	"	1-3	CG	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
345	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
346	"	2-3	CG	-	+	v	AG	-	AG	A	A	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
347	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
348	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
349	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
350	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
351	Depósito 5 TY+JA/60d.	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
352	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
353	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
354	"	1-2-3	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
355	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
356	"	1-3	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
357	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
358	"	1-3	CG	-	± _v	-	AG	-	-	A	-	1/3	±	-	-	±	-	S. rouxii
359	TY+JA/60 d.	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
360	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
361	"	1-3	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. beticus
362	"	1	NO	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	±	-	S. beticus
363	"	1-3	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
364	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
365	"	1-3	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
366	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	A	-	1/3	±	-	±	±	-	S. fermentati
367	"	NO	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
368	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
369	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
370	"	NO	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
371	"	1-4	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
372	"	NO	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. feduchyi
373	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	±	-	S. beticus
374	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. beticus
375	"	1-2	CG	-	± _v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	±	-	±	-	-	S. beticus

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascoporas	Seudomicelios	Arbutina (Descoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
376	Depósito 5 TY+A/60 d.	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. beticus
377	Depósito 32 MN/Bé >10	1-2	NO	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
378	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
379	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
380	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
381	"	2-3	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
382	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
383	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
384	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
385	"	1-2	SP	-	+	-	A	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
386	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
387	"	1-3	S	-	+	-	A	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
388	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	M. apiculata
389	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	M. apiculata
390	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	M. apiculata
391	"	NO	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
392	"	NO	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	H. apiculata
393	"	NO	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	H. apiculata
394	"	NO	CG	-	+	-	AG	A	A	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
395	"	1-2	CG	+	+	-	AG	A	A	-	-	1/3	+	+	+	+	-	P. guillermondii
396	"	1-2	SP	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	+	P. guillermondii
397	MN+J/Bé >10	1	NO	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
398	"	1-2	S	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
399	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
400	"	1-4	CG	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Dissablamante)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
401	Depósito 32 MN+J/Bé 10	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
402	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
403	"	1-4	NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S'codes ludwigii
404	"	2-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
405	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
406	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
407	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
408	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S'codes ludwigii
409	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
410	"	2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
411	"	2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
412	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
413	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
414	"	2-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
415	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
416	"		NO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bacteria
417	MN+J+A/Bé 10	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
418	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
419	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
420	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
421	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
422	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
423	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
424	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
425	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdobiamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa		
426	Depósito 32 MN+J+A/Bé>10	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
427	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
428	"	1-2	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
429	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
430	"	1-2	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
431	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
432	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
433	"	1-2	S	-	++ v	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
434	"	1-2	S	-	++ v	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
435	"	1-2	S	-	++ v	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
436	"	1-2	S	-	++ v	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. fermentans
437	MN+A/Bé>10	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
438	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
439	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. fructuum
440	"	1-3	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	-	S. steineri
441	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	-	S. fermentati
442	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
443	"	1	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
444	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
445	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	-	S. chevalieri
446	"	NO	Sr	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. veronae
447	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	-	S. veronae
448	"			-	-	-	A	-	-	-	-	1/3	+	-	-	-	-	-	Bacteria
449	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	K. apiculata
450	"	1	NO	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. rosei

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
451	Depósito 32 MN+A/Bé >10	NO	NO	+	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
452	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
453	"	1-2	S	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefaciens
454	"	NO	NO	-	+	-	A	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
455	TY/Bé >10	1-3	CG	-	++	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. fermentati
456	"	1-3	NO	-	++	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
457	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
458	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
459	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
460	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
461	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
462	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fermentati
463	"			-	-	-	A	A	-	A	A	-	+	-	-	-	-	Bacteria
464	"	1-2	CG	-		-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
465	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
466	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
467	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
468	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
469	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
470	"	NO	NO	-	++	-	AG	A	A	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
471	"	NO	NO	+	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	+	-	S. marxianus
472	"	NO	CG	-	++v	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	C. mycoderma
473	"	1-2	Sr	-	++v	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
474	TY+J/Bé >10	1-4	CG	-		-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
475	"	1-4	CG	-		-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
476	Depósito 32 TY+J/Bé >10	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
477	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
478	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
479	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
480	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
481	TY+J+A/Bé >10	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
482	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
483	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
484	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
485	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
486	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
487	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
488	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
489	"	1-4	CG	+	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
490	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	-	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
491	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
492	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
493	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
494	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
495	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
496	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
497	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
498	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
499	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
500	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Deshidrogenante)	Etenol (Asimilación)	NO 3 K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
501	Depósito 32 TY+A/Bé >10	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
502	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
503	"	1-4	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
504	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
505	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
506	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
507	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
508	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
509	"	1-3	NO	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. oviformis
510	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
511	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	A	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. rosei
512	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
513	"	1-3	CG	-	-	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
514	"	1-2	S	-	+	-	AG	A	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. veronae
515	"	1-3	SP	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
516	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
517	"	NO	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	K. apiculata
518	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	K. apiculata
519	"	NO	NO	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	+	+	+	+	-	C. pulcherrima
520	"	1-2	S	-	++	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P. membranaefacie
521	MN/Bé 0	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
522	"	1-2	SR	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
523	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
524	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
525	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destabilizante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
526	Depósito 32 MN/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
527	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
528	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
529	"	1-3	Sr	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
530	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
531	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
532	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
533	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
534	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
535	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
536	"	1-3	NO	-	+	-	A	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
537	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
538	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
539	MN+J/Bé 0	1-3	S	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
540	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
541	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
542	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
543	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	-	-	S. fermentati
544	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
545	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
546	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
547	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
548	"	1-2	CG	-	+	-	AG	A	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
549	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
550	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Efanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
551	Depósito 32 MN+J/Bé 0	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
552	"	1-2	NO	-	+	-	AG	A	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
553	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	A	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
554	"	1-2	CG	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
555	"	1	CG	-	+	-	A	-	AG	A	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
556	"	1-2	CG	-	+	-	A	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
557	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
558	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
559	"	1	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	-	-	S. cerevisiae
560	MN+J+A/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
561	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
562	"	1	S	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
563	"	1	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
564	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
565	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
566	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
567	"	1-4	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
568	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
569	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
570	"	1-2	Sr	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
571	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
572	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. fructuum
573	"	1	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
574	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
575	"	1	CG	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
576	Depósito 32 MN+JA/Bé O	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
577	"	1-2	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. exiguus
578	MN+A/Bé O	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
579	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
580	"	1-2	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
581	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
582	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
583	"	1-3	NO	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
584	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
585	"	1-2	CG	-	-	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
586	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
587	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
588	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
589	"	1-3	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
590	"	1-3	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
591	"	1-4	CG	-	-	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
592	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
593	"	1-2-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
594	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	-	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
595	"	NO	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. cerevisiae
596	"	NO	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
597	"	1-2	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	+	-	S. chevalieri
598	TY/Bé O	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
599	"	1-4	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
600	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	-	+	+	+	-	-	S. chevalieri

ENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Destoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
601	Depósito 32 TY/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	A s.c	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
602	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
603	"	1-2	CG	-	+	-	A	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
604	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
605	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
606	"	2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. chevalieri
607	"	1-2	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
608	"	1-4	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
609	"	1-2	Sr	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
610	"	1-4	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
611	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
612	"	2-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
613	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
614	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
615	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
616	"	2-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
617	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
618	TY+J/Bé 0	1-4	CG	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
619	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
620	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
621	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
622	"	1-2	CG	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
623	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
624	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
625	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Efanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
626	Depósito 32 TY+J/Bé 0	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
627	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
628	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. chevalieri
629	"	1-2	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
630	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
631	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
632	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
633	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
634	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
635	"	1-4	CG	-	+	-	AG	AG	AG	A	-	-	+	+	+	+	-	S. steineri
636	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
637	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	A	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
638	TY+J+A/Bé 0	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
639	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
640	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
641	"	1-3	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	-	+	-	+	+	-	S. heterogenicus
642	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
643	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
644	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
645	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
646	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
647	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
648	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
649	"	1-4	NO	-	-	-	A	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
650	"	1-4	NO	-	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Diacetilmante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
651	Depósito 32 TY+J+A/Bé 0	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
652	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	AG	-	-	1/3	+	-	-	-	-	S. codes ludwigii
653	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S. codes ludwigii
654	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	-	-	-	S. codes ludwigii
655	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. codes ludwigii
656	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S. codes ludwigii
657	TY+A/Bé 0	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
658	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
659	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
660	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
661	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
662	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
663	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
664	"	NO	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
665	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
666	"	1-2	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
667	"	1-3	CG	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
668	"	NO	CG	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
669	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
670	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
671	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
672	"	1-3	S	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri
673	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. exiguus
674	"	NO	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
675	"	1-4	SP	-	+	-	AG	AG	AG	-	-	1/3	+	+	+	-	-	S. chevalieri

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
76-695	MN/60 d.																	Acetobacter
696	MN+J/60 d.	NO	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
697	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
698	"	1	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
699	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
700	"	1	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
701	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
702	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
703	"	1	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
704	"	1	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
705	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
706	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
707	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
708	"	1-2	CG	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Pichia sp.
709	"	1-2	CG	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Pichia sp.
710	"	1-2	CG	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Pichia sp.
711	"	NO	CG	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Pichia sp.
712	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
713	"	1-2	SP	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
714	"	1-2	S	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
715	"	1-2	S	-	++ v	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	P.membranaefaciens
716	MN+J+A/60d.	NO	NO	-	-	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
717	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
718	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
719	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Sudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etenol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
720	Depósito 32 MN+J+A/60 d.	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
721	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
722	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
723	"	1-3	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
724	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
725	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
726	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
727	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
728	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
729	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
730	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
731	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
732	"	-	NO	-	+	v	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
733	"	NO	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
734	"	1-2	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
735	"	1	NO	-	+	-	AG	AG	AG	AG	-	1/3	+	+	+	+	-	S. cerevisiae
736	MN+A/60 d.	1-2	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
737	"	1-3	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
738	"	1-3	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
739	"	NO	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
740	"	NO	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
741	"	1-2	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
742	"	1-2	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
743	"	1-2	NO	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
744	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi

VENDIMIA 1972

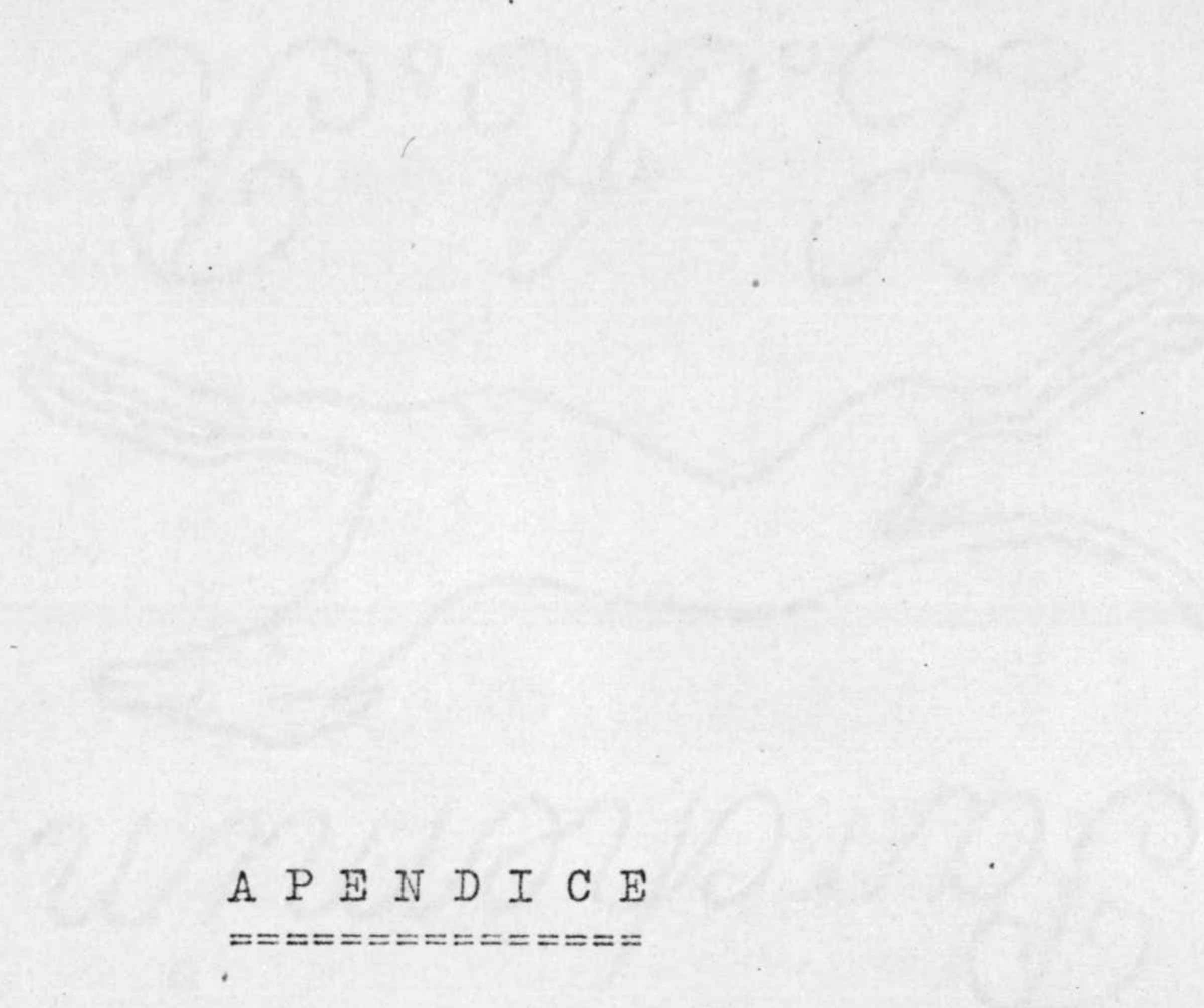
ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascosporas	Seudomicelios	Arbutina (Destoblamante)	Eranol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	
745	Deposito 32 MN+A/60 d.	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
746	"	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
747	"	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
748	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
749	"	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
750	"	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
751	"	1-2	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
752	"	1	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
753	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
754	"	1	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
755	TY/60 d.	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
756	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
757	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
758	"	1	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
759	"	1	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
760	"	1	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	+	-	S. feduchyi
761	"	1-3	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
762	"	1	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
763	"	1	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
764	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
765	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
766	"	1-3	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
767	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
768	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
769	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Asporas	Seudomicelios	Arbutina (Desdoblamiento)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE					ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa		Lactosa
770	Depósito 32 TY/60 días	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
771	"	1-2	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
772	"	1	CG	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
773	"	1-3	NO	-	++ v	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	S. feduchyi
774	TY+J/60 d.	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
775	"	1-4	CG	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	+	S'codes ludwigii
776	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
777	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
778	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
779	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
780	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
781	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
782	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
783	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
784	"	1	CG	-	-	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	-	-	S. oviformis
785	"	1-4	NO	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
786	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
787	"	1-4	NO	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
788	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
789	"	1	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
790	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
791	"	1-3	NO	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
792	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	AG	-	1/3	+	-	+	+	-	S. fermentati
793	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
794	TY+J+A/60d.	1-4	CG	+	-	-	AG	-	AG	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii

VENDIMIA 1972

ESTIRPE	PROCEDENCIA	Ascofporas	Seudomicelios	Arbutina (Descablamante)	Etanol (Asimilación)	NO ₃ K (Asimilación)	FERMENTACION DE						ASIMILACION DE					MICROORGANISMO	
							Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa	Rafinosa	Glucosa	Galactosa	Sacarosa	Maltosa	Lactosa		
795	Depósito 32 TY+J+A/60 d.	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
796	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
797	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
798	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
799	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
800	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
801	"	1-4	CA	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
802	"	1-4	CG	+	+	-	A	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
803	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
804	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
805	"	1-4	CG	+	-	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
806	"	1-4	CG	+	+	-	A	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
807	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
808	"	1-4	Sr	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
809	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
810	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	S'codes ludwigii
811	"	1-4	CG	+	+	-	AG	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
812	"	1-4	CG	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
813	"	1-4	CG	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-	-	S'codes ludwigii
814	TY+A/60 d.	1	NO	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
815	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
816	"	1-2	CG	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
817	"	1-2	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
818	"	1-2	S	-	+	v	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi
819	"	-	CG	-	+	-	AG	-	AG	-	-	1/3	+	-	+	-	-	-	S. feduchyi



A P E N D I C E

=====

APENDICE

Tal como hemos expuesto en este trabajo, únicamente se ha empleado las claves y nomenclaturas incluidas en la edición de "The yeasts, a taxonomy study" de Lodder y Kreger-van-Rij, dado que no se pudo disponer de la nueva edición (Lodder 1970) hasta finalizados los estudios correspondientes a la vendimia de 1971; lo que hizo aconsejable seguir utilizando la nomenclatura inicial, al objeto de evitar confusiones en la campaña de 1972. No obstante, como han sido introducidos algunos cambios, agrupando varias especies en una y tanto en la nomenclatura, en las pruebas y características que sirven para identificarlas, a continuación se exponen las variaciones que afectan a las especies descritas en este trabajo.

En relación con las especies K.apiculata; S'codes ludwigii; P.fermentans; P.farinosa; P.membranaefaciens; P.poliforma; T.versatilis; H.subpelliculosa; se siguen designando igual en el actual tratado de Lodder, si bien el número de pruebas a que han sido sometidas están aumentadas con relación a la ya conocida obra de Lodder y Kreger-van-Rij que se utilizó como guía de clasificación. La especie H.anomala se presenta ahora con dos variedades, H. anomala var. anomala y H. anomala var. schneeggii, por las características de ambas variedades nos inclinamos a considerar las especies clasificadas por nosotros como perteneciente a la primera.

La especie C.pulcherrima, se considera, en esta nueva obra, como perteneciente al género Metschnikowia, con el nombre de M.pulcherrima, sin embargo la especie C.intermedia, se sigue considerando como tal.

Caso distinto presentan las especies pertenecientes al género Saccharomyces, donde si bien algunas se siguen considerando, igual que en la ante-

rior obra, y es el caso del S.cerevisiae; S.fermentati; S.chevalieri; S.exiguus; S.delbrueckii; S.rosei; S.heterogenicus; S.italicus y S.uvarum; otras se han englobado junto a especies afines y entre las aisladas por nosotros, que se encuentran en estas condiciones, están el S.elegans y S.acidifaciens, consideradas dentro del S.bailii; por otra parte el S.bayanus recopila las especies S.oviformi y S.beticus (raza gamma), dos especies que hemos considerado independientes, y la segunda relacionada con la fase de "flor" del Jerez, pero esta característica no parece tener gran valor para los taxónomos holandeses; en la discusión de Lodder, (pág. 584) referente al S.bayanus se inicia diciendo "fisiológicamente esta especie no parece ser muy estable" para continuar más adelante "morfológicamente la especie está sujeta a variaciones considerables, en ciertas razas, existe la forma esférica o elíptica mientras en otras se presenta como células alargadas o cilíndricas", en realidad está muy relacionada con el S.fermentati y con el S.capensis, como veremos a continuación.

El S.capensis reúne al S.beticus (raza alfa) de Marcilla y col. (51) y al S.oxidans y S.onubensis, de Santa Maria (75), cuyas características y diferencias se han comentado anteriormente en el capítulo de Discusión, sin embargo no incluye a las otras especies de Saccharomyces descritas en 1952 por Lodder y Kreger-van-Rij (43), en realidad únicamente consideran pruebas fermentativas y de asimilación y no otras pruebas fisiológicas, que podrían ser importantes; pues mientras el S.beticus actúa sobre un vino, empleando el etanol, para producir acetaldehído y muy baja acidez volátil, la especie S.oxidans, que también se aísla del vino con unas características fermentativas similares al S.beticus, actúa sobre el vino

produciendo una gran cantidad de acidez volátil, y consideramos que este hecho ha de tenerse en cuenta no solo a la hora de considerarla desde un punto de vista industrial, sino de la simple clasificación a nivel de especie.

El S.marxianus cuyas características bioquímicas le hacían similar al S.exiguus y chevalieri ha sido incluido dentro del nuevo género Kluyveromyces con la denominación K.marxianus, al igual que le ocurrió al S.veronae hoy considerado K.veronae; las consideraciones por lo que se incluyen dentro del nuevo género, vienen descritas por Van-der-Walt en la pág. 317 - del libro de Lodder (49). Por último decir que el S.fructuum se incluye dentro del S.chevalieri.