



Joan Miquel Canals Bosch

Generado desde: Universitat Rovira i Virgili

Fecha del documento: 29/01/2025

v 1.4.0

46a48685a99b20d3a100fc04550abdcb

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



Joan Miquel Canals Bosch

Apellidos: Canals Bosch
Nombre: Joan Miquel
DNI: [REDACTED]
ORCID: 0000-0003-1989-2574
ResearcherID: B-7911-2011
ScopusID: 56273809000
Fecha de nacimiento: [REDACTED]
Sexo: Hombre
Nacionalidad: España
País de nacimiento: España
Ciudad de nacimiento: [REDACTED]
Dirección de contacto: [REDACTED]
Código postal: [REDACTED]
País de contacto: España
C. Autón./Reg. de contacto: Cataluña
Ciudad de contacto: Tarragona
Teléfono fijo: [REDACTED]
Correo electrónico: [REDACTED]

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad Rovira i Virgili **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Bioquímica i Biotecnología
Categoría profesional: Titular de Universidad
Ciudad entidad empleadora: Tarragona, España
Teléfono: [REDACTED] **Correo electrónico:** [REDACTED]
Fecha de inicio: 29/03/1998
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 330203 - Microbiología industrial; 241408 - Procesos microbianos; 230212 - Fermentación



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

Titulación universitaria: Titulado Superior

Nombre del título: Ciencias Químicas

Ciudad entidad titulación: Barcelona, Cataluña, España

Entidad de titulación: Universitat de Barcelona

Tipo de entidad: Universidad

Fecha de titulación: 30/06/1992

Doctorados

1 Programa de doctorado: Ciencias Químicas

Entidad de titulación: Universitat Rovira i Virgili

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad titulación: Cataluña, España

Fecha de titulación: 30/10/1997

Fecha de obtención: 1997

Actividad docente 2018-2024

Formación académica impartida de máster

1 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: PRODUCCIÓ DE VINS ESCUMOSOS

Categoría profesional: Docente

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)

Curso que se imparte: 1

Fecha de inicio: 2023

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia

2 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI

Categoría profesional: Docente

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)

Curso que se imparte: 1



Fecha de inicio: 2023

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia

3 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: TREBALL FI DE MÀSTER

Categoría profesional: Docente

Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)

Curso que se imparte: 1

Fecha de inicio: 2023

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 15

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia

4 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: ADAPTACIÓ A L'ENOLOGIA

Categoría profesional: Docente

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)

Curso que se imparte: 1

Fecha de inicio: 2023

Fecha de finalización: 2024

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia

5 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI

Categoría profesional: Docente

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)

Curso que se imparte: 1

Fecha de inicio: 2022

Fecha de finalización: 2023

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 3

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia

6 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: PRODUCCIÓ DE VINS ESCUMOSOS

Categoría profesional: Docente

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)

Curso que se imparte: 1

Fecha de inicio: 2022

Fecha de finalización: 2023

Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos

Nº de horas/créditos ECTS: 6

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia



- 7** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TREBALL FI DE MÀSTER
Categoría profesional: Docente
Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2022 **Fecha de finalización:** 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 15
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 8** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: ADAPTACIÓ A L'ENOLOGIA
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2022 **Fecha de finalización:** 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 9** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRÀCTIQUES EXTERNES
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Otros
Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2022 **Fecha de finalización:** 2023
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 9
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 10** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRODUCCIÓ DE VINS ESCUMOSOS
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2020 **Fecha de finalización:** 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia



- 11** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)
Fecha de inicio: 2020 **Fecha de finalización:** 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 12** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: TREBALL FI DE MÀSTER
Categoría profesional: Docente
Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2020 **Fecha de finalización:** 2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 15
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 13** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: MACROMOLÈCULAS DEL RAÏM I EL VI
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Optativa
Titulación universitaria: Begudes Fermentades (2014)
Fecha de inicio: 2019 **Fecha de finalización:** 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 1
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia
- 14** **Tipo de docencia:** Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: PRODUCCIÓ DE VINS ESCUMOSOS
Categoría profesional: Docente
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Innovació en Enoturisme (Erasmus Mundus) (2016)
Curso que se imparte: 1
Fecha de inicio: 2019 **Fecha de finalización:** 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Facultad, instituto, centro: Facultat d'Enologia



Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera 2018-2024

- 1** **Título del trabajo:** Ancestral sparkling wines; Comparison with traditional sparkling wines and procedures to improve their quality
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: ZAMORA MARÍN, FERNANDO
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España
Alumno/a: Just Borràs, Arnau
Calificación obtenida: Sobresaliente / Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 26/06/2024
- 2** **Título del trabajo:** Study of mechanisms of the enzymatic oxidation of the grape must and some possible alternative systems to sulfur dioxide for its prevention.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: ZAMORA MARÍN, FERNANDO
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España
Alumno/a: Giménez Gil, Pol
Calificación obtenida: Sobresaliente / Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 12/06/2023
- 3** **Título del trabajo:** Yeasts autolysis on the manufacture of sparkling wines; Influence of aging time on the release of polysaccharides and proteins and the consumption of oxygen by the lees.
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: ZAMORA MARÍN, FERNANDO; ROZÈS, NICOLAS ANDRE LOUIS
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España
Alumno/a: Pons Mercadé, Pere
Calificación obtenida: Sobresaliente / Sobresaliente Cum Laude
Fecha de defensa: 14/07/2021
- 4** **Título del trabajo:** Yeasts autolysis on the manufacture of sparkling wines; influence of aging time on the release of polysaccharides and proteins and the consumption of oxygen by the lees
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: Nicolas Rozès; Fernando Zamora Marín
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España
Alumno/a: Pere Pons Mercadé
Fecha de defensa: 01/01/2021
Fecha de obtención: 2021
- 5** **Título del trabajo:** Influencia de las semillas de la uva y de la suplementación con taninos enológicos comerciales sobre el color y la astringencia del vino tinto; aplicación de la resonancia de plasmones superficiales al estudio de las interacciones tanino-mucina
Tipo de proyecto: Tesis Doctoral
Codirector/a tesis: ZAMORA MARÍN, FERNANDO
Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili
Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España
Alumno/a: Gombau Roigé, Jordi
Calificación obtenida: Sobresaliente / Sobresaliente Cum Laude



CURRÍCULUM VITAE NORMALIZADO

46a48685a99b20d3a100fc04550abdc

Fecha de defensa: 16/07/2020

6 Título del trabajo: Influencia de las semillas de la uva y de la suplementación con taninos enológicos comerciales sobre el color y la astringencia del vino tinto; aplicación de la resonancia de plasmones superficiales al estudio de las interacciones tanino - mucina

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: Fernando Zamora Marín

Entidad de realización: Universitat Rovira i Virgili

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Tarragona, Cataluña, España

Alumno/a: Jordi Gombau

Fecha de defensa: 01/01/2020

Fecha de obtención: 2020



Experiencia científica y tecnológica 2018-2024

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1** **Nombre del proyecto:** Efecto de las lacasas sobre la sensorialidad, calidad y salubridad de los vinos. Evaluación de la influencia de lacasas sobre el color, la astringencia y la calidad del vino
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ZAMORA MARÍN, FERNANDO; Canals Bosch, Joan Miquel
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades
Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: RTI2018-095658-B-C33
Fecha de inicio-fin: 31/12/2018 - 29/09/2022 **Duración:** 3 años - 8 meses - 30 días
Cuantía total: 121.000 €
- 2** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevas herramientas para la bioprotección frente a la oxidación y la alteración por microorganismos en la elaboración del vino 3/3
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ZAMORA MARÍN, FERNANDO; Canals Bosch, Joan Miquel
Entidad/es financiadora/s: MINISTERIO DE CIENCIA Y INNOVACION
Tipo de participación: Investigador principal
Cód. según financiadora: PID2022-139868OB-C33
Fecha de inicio-fin: 31/08/2023 - 30/08/2026 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 137.500 €
- 3** **Nombre del proyecto:** Enología Aplicada
Ámbito geográfico: Autonómica
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ZAMORA MARÍN, FERNANDO
Entidad/es financiadora/s: AGENCIA DE GESTIO D'AJUTS UNIVERSITARIS
Tipo de participación: Miembro de equipo
Cód. según financiadora: 2021 SGR 00146
Fecha de inicio-fin: 31/12/2021 - 29/06/2025 **Duración:** 3 años - 5 meses - 29 días
Cuantía total: 0 €

Contratos, convenios o proyectos de I+D+i no competitivos con Administraciones o entidades públicas o privadas

- 1 Nombre del proyecto:** ESTUDI DE PROBLEMATIQUES DE CLIENTS RELATIVES A LA INTERACCIO ENTRE L'AMPOLLA I EL TAP-2023

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): -Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:
TREFINOS S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/08/2023 **Duración:** 1 año
- 2 Nombre del proyecto:** FUNCIONALIDAD, VALIDACION Y EMPLEO DE CICLODEXTRINAS EN BEBIDAS FERMENTADAS

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernando Zamora, Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:
LEV2050

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 18/07/2023
- 3 Nombre del proyecto:** STUDY OF THE EFFECTIVENESS OF THE TREATMENT OF THE GRAPE JUICE IN FERMENTATION WITH FLASH-DETENTE TO REDUCE THE FINAL ETHANOL CONTENT OF THE WINE

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernando Zamora, Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:
PELLENC

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 11/06/2023 **Duración:** 11 meses - 30 días

Cuantía total: 6.640 €
- 4 Nombre del proyecto:** ESTUDI DE PROBLEMATIQUES DE CLIENTS RELATIVES A LA INTERACCIO ENTRE L'AMPOLLA I EL TAP-2022

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): - Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:
TREFINOS S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/08/2022 **Duración:** 11 meses - 30 días

Cuantía total: 8.470 €
- 5 Nombre del proyecto:** ESTUDI DE PROBLEMATIQUES DE CLIENTS RELATIVES A LA INTERACCIO ENTRE L'AMPOLLA I EL TAP-2021

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): - Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:
TREFINOS S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/08/2021 **Duración:** 11 meses - 30 días

Cuantía total: 10.248 €
- 6 Nombre del proyecto:** SERVICIOS DE ASESORAMIENTO EN PERITAJES

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): -

Entidad/es financiadora/s:
CALZADO ASOCIADOS

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 18/03/2021 **Duración:** 9 meses - 14 días

Cuantía total: 3.630 €



7 Nombre del proyecto: ESTUDI DE PROBLEMATIQUES DE CLIENTS RELATIVES A LA INTERACCIO ENTRE L'AMPOLLA I EL TAP-2020

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): - Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:

TREFINOS, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/08/2020

Duración: 11 meses - 30 días

Cuantía total: 10.164 €

8 Nombre del proyecto: ESTUDI DE PROBLEMATIQUES DE CLIENTS RELATIVES A LA INTERACCIO ENTRE L'AMPOLLA I EL TAP- 2019

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): - Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:

TREFINOS, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/08/2019

Duración: 1 año

Cuantía total: 10.164 €

9 Nombre del proyecto: ESTUDIO DE ESTRATEGIAS BIOTECNOLOGICAS EN LA ELABORACION DE VINOS Y CAVAS CON MENOR UTILIZACION DEL DIOXIDO DE AZUFRE

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Fernando Zamora y Joan Miquel Canals

Entidad/es financiadora/s:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tipo de entidad: Entidad Empresarial

Fecha de inicio: 31/07/2019

Duración: 3 años

Cuantía total: 78.090 €

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Just-Borras, Arnau; Alday-Hernandez, Monserrat; Garcia-Roldan, Aitor; Bustamante, Marco; Gombau, Jordi; Cabanillas, Pedro; Rozes, Nicolas; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Assessment of Physicochemical and Sensory Characteristics of Commercial Sparkling Wines Obtained Through Ancestral and Traditional Methods. Beverages. 10(4), pp. 103. MDPI, 2024. ISSN 2306-5710

DOI: 10.3390/beverages10040103

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 8

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.0 (Source: JCR Edition 2023)

Posición de publicación: 73

Num. revistas en cat.: 173

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 0.574

Posición de publicación: 124

Num. revistas en cat.: 391



- 2** Candela Ruiz De Villa; Jordi Gombau Roigé; Montserrat Poblet Icart; Albert Bordons de Porrata-Doria; Joan-Miquel Canals Bosch; Fernando Zamora Marín; Cristina Reguant Miranda; Nicolas Rozès. El uso de *Torulaspora delbrueckii* en vinos de maceración carbónica y rosados modula sus propiedades organolépticas y favorece la fermentación maloláctica. *Enoviticultura*. (86), pp. 2 -. Editorial Tècnica Quatrebcn, 2024. ISSN 2013-6099
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 5
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- 3** Just-Borras, Arnau; Moroz, Ekaterina; Gimenez, Pol; Gombau, Jordi; Ribe, Elisa; Collado, Angels; Cabanillas, Pedro; Marangon, Matteo; Fort, Francesca; Canals, Joan M; Zamora, Fernando. Comparison of ancestral and traditional methods for elaborating sparkling wines. *Current Research In Food Science (Crfs)*. 8, pp. 100768. Elsevier, 2024. ISSN 2665-9271
- DOI:** 10.1016/j.crfs.2024.100768
PMID: 38860264
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 10
Nº total de autores: 11
- Tipo de soporte:** Revista
- Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 6.2 (Source: JCR Edition 2023)
Posición de publicación: 19
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 173
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 1.057
Posición de publicación: 36
- Categoría:** Food Science
Num. revistas en cat.: 391
- Índice de impacto:** ICEE 497.000 SPI (General) - Elsevier
Fuente de citas: Otros
Citas: 0
- 4** Bustamante, Marco; Gimenez, Pol; Just-Borras, Arnau; Sole-Clua, Ignasi; Gombau, Jordi; Heras, Jose M; Siczkowski, Nathalie; Gil, Mariona; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Inoculation with a selected strain of *Metschnikowia pulcherrima* as a bioprotective alternative to sulphites for preventing browning of white grape must. *Oeno One*. 58(1), pp. 7830 - 10. Vigne Et Vin Publications Int, 2024. ISSN 2494-1271
- DOI:** 10.20870/oeno-one.2024.58.1.7830
- Tipo de producción:** Artículo científico
Posición de firma: 9
- Tipo de soporte:** Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
- Nº total de autores:** 10
- Fuente de impacto:** WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.2 (Source: JCR Edition 2023)
Posición de publicación: 104
- Categoría:** Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 173
- Fuente de impacto:** SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.486
Posición de publicación: 27
- Categoría:** Science Edition - HORTICULTURE
Num. revistas en cat.: 106

- 5** Fort, Francesca; Lin-Yang, Qiying; Valls, Carla; Sancho-Galan, Pau; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Analysis of the Diversity Presented by *Vitis vinifera* L. in the Volcanic Island of La Gomera (Canary Archipelago, Spain) Using Simple Sequence Repeats (SSRs) as Molecular Markers. *Horticulturae*. 10(1), pp. 14. Molecular Diversity Preservation International, 2024. ISSN 2311-7524
DOI: 10.3390/horticulturae10010014
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 5
Nº total de autores: 7
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.1 (Source: JCR Edition 2023)
Posición de publicación: 7
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.552
Posición de publicación: 21
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - HORTICULTURE
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 38
Categoría: Science Edition - HORTICULTURE
Num. revistas en cat.: 106
Citas: 1
- 6** Bustamante, Marco; Gimenez, Pol; Just-Borrás, Arnau; Sole-Clua, Ignasi; Gombau, Jordi; Heras, Jose M; Siczkowski, Nathalie; Gil, Mariona; Perez-Navarro, Jose; Gomez-Alonso, Sergio; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Use of Glutathione, Pure or as a Specific Inactivated Yeast, as an Alternative to Sulphur Dioxide for Protecting White Grape Must from Browning. *Foods*. 13(2), pp. 310. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), 2024. ISSN 2304-8158
DOI: 10.3390/foods13020310
PMID: 38254611
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 11
Nº total de autores: 12
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 4.7 (Source: JCR Edition 2023)
Posición de publicación: 38
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.87
Posición de publicación: 84
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Revista dentro del 25%: Si
Num. revistas en cat.: 173
Categoría: Plant Science
Num. revistas en cat.: 526
Citas: 4
- 7** Gombau, Jordi; Sole-Clua, Ignasi; Sabate, Judit; Mena-Morales, Adela; Garcia-Romero, Esteban; Giordanengo, Thomas; Biolou, Thomas; Mourey, Nicolas; Cabanillas, Pedro; Fort, Francesca; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Influence of the thickness of oak alternatives on the composition and quality of red wines. *European Food Research And Technology*. 250(9), pp. 2431 - 2443. Springer, 2024. ISSN 1438-2377
DOI: 10.1007/s00217-024-04550-8
Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 11
Nº total de autores: 12
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 3.0 (Source: JCR Edition 2023)
Posición de publicación: 73
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 173

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 0.674

Num. revistas en cat.: 391

Posición de publicación: 95

Índice de impacto: ICEE 950.000 SPI (General) - Springer

- 8 Gimenez, Pol; Just-Borras, Arnau; Gombau, Jordi; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Effects of laccase from Botrytis cinerea on the oxidative degradation of anthocyanins. Oeno One. 57(3), pp. 243 - 253. Vigne Et Vin Publications Int, 2023. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2023.57.3.7567

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 4

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.2

Posición de publicación: 104

Num. revistas en cat.: 173

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Índice de impacto: 0.486

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 27

Num. revistas en cat.: 106

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 2

- 9 Seuma, Samuel Sarda; Segura, Laura Bricio; Guisado, Carmen Portillo; Amboades, Pedro Cabanillas; Roige, Jordi Gombau; Bosch, Joan Miquel Canals; Marin, Fernando Zamora; Fons, Jordi Diloli. Investigating wine production in the lower Ebro valley (7th-1st centuries BC): an interdisciplinary project of experimental archaeology. Trabajos De Prehistoria. 80(2), pp. e36. CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC, 2023. ISSN 0082-5638

DOI: 10.3989/tp.2023.12350

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 6

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.3

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Archeology (arts and humanities)

Índice de impacto: 0.696

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 39

Num. revistas en cat.: 411

- 10** Ruiz-de-Villa, Candela; Gombau, Jordi; Poblet, Montse; Bordons, Albert; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando; Reguant, Cristina; Rozes, Nicolas. Sequential inoculation of *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae* in rose wines enhances malolactic fermentation and potentially improves colour stability. *Lwt-Food Science And Technology*. 190, pp. 115540. Elsevier, 2023. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2023.115540

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.0

Posición de publicación: 20

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.313

Posición de publicación: 21

Índice de impacto: ICEE 497.000 SPI (General) - Elsevier

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 173

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 391

Citas: 4

- 11** Fort, Francesca; Lin-Yang, Qiying; Suarez-Abreu, Luis Ricardo; Sancho-Galan, Pau; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Study of Molecular Biodiversity and Population Structure of *Vitis vinifera* L. ssp. *vinifera* on the Volcanic Island of El Hierro, Canary Islands, Spain, by Using Microsatellite Markers. *Horticulturae*. 9(12), pp. 1297. Molecular Diversity Preservation International, 2023. ISSN 2311-7524

DOI: 10.3390/horticulturae9121297

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.1

Posición de publicación: 7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.552

Posición de publicación: 21

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 38

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 106

Citas: 1

- 12** Fort, Francesca; Lin-Yang, Qiying; Valls, Carla; Sancho-Galan, Pau; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Characterisation and Identification of Vines from Fuerteventura, Canary Volcanic Archipelago, Spain, Using Simple Sequence Repeat Markers. *Horticulturae*. 9(12), pp. 1301. Molecular Diversity Preservation International, 2023. ISSN 2311-7524

DOI: 10.3390/horticulturae9121301

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.1

Posición de publicación: 7

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 38

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Índice de impacto: 0.552

Posición de publicación: 21

Fuente de citas: WOS

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 106

Citas: 2

- 13** Ruiz-de-Villa, Candela; Gombau, Jordi; Poblet, Montse; Bordons, Albert; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando; Reguant, Cristina; Rozes, Nicolas. *Torulaspora delbrueckii* Improves Organoleptic Properties and Promotes Malolactic Fermentation in Carbonic Maceration Wines. *Fermentation*. 9(12), pp. 1021. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), 2023. ISSN 2311-5637

DOI: 10.3390/fermentation9121021

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.3

Posición de publicación: 72

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.549

Posición de publicación: 169

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 174

Categoría: Plant Science

Num. revistas en cat.: 526

Citas: 4

- 14** Samuel Sardà Seuma; Laura Brício Segura; Carmen Portillo Guisado; Pedro Cabanillas Amboades; Jordi Gombau Roigé; Joan-Miquel Canals Bosch; Fernando Zamora Marín; Jordi Diloli Fons. Investigación sobre la producción vitivinícola en el bajo valle del Ebro (ss. VII-I a. C.): un proyecto interdisciplinar de arqueología experimental. *Trabajos De Prehistoria*. 80(2), pp. 10 -. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC: Servicio de Publicaciones CSIC (<http://www.csic.es/publica/>) Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC: Instituto de Historia. Departamento de Prehistoria (<http://www.prehistoria.ceh.csi.>), 2023. ISSN 0082-5638

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.3

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.696

Posición de publicación: 39

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Archeology (arts and humanities)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 411

- 15** Ruiz-de-Villa, Candela; Urrutia-Becerra, Luis; Jara, Carla; Cortiella, Mariona Gil i; Canals, Joan Miquel; Mas, Albert; Reguant, Cristina; Rozes, Nicolas. Physicochemical and Organoleptic Differences in Chardonnay Chilean Wines after Ethanol Reduction Practises: Pre-Fermentative Water Addition or *Metschnikowia pulcherrima*. *Fermentation*. 9(9), pp. 808. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI), 2023. ISSN 2311-5637

DOI: 10.3390/fermentation9090808

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.3

Posición de publicación: 72

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY

Num. revistas en cat.: 174

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.549

Posición de publicación: 169

Categoría: Plant Science

Num. revistas en cat.: 526

- 16** Daniel Fernández; Nicolas Rozès; Joan-Miquel Canals Bosch; Albert Bordons de Porrata-Doria; Cristina Reguant Miranda; Fernando Zamora Marín. Un método simple y eficaz para el análisis enzimático del ácido fumárico en el vino. *Enoviticultura*. (81 (abril/junio 2023)), pp. 4 -. Editorial Tècnica Quatrebcn, 2023. ISSN 2013-6099

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 17** Gimenez, Pol; Just-Borras, Arnau; Pons, Pere; Gombau, Jordi; Heras, Jose M; Sieczkowski, Nathalie; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Biotechnological tools for reducing the use of sulfur dioxide in white grape must and preventing enzymatic browning: glutathione; inactivated dry yeasts rich in glutathione; and bioprotection with *Metschnikowia pulcherrima*. *European Food Research And Technology*. 249(6), pp. 1491 - 1501. Springer, 2023. ISSN 1438-2377

DOI: 10.1007/s00217-023-04229-6

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 7

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.0

Posición de publicación: 73

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 173

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.674

Posición de publicación: 95

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 391

Índice de impacto: ICEE 950.000 SPI (General) - Springer

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 12

- 18** Jordi, Gombau; Cabanillas, Pedro; Mena, Adela; Perez-Navarro, Jose; Fort, Francesca; Gomez-Alonso, Sergio; Garcia-Romero, Esteban; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando. Comparative study of volatile substances and ellagitannins released into wine by *Quercus pyrenaica*, *Quercus petraea* and *Quercus alba* barrels. *Oeno One*. 56(3), pp. 233 - 245. Vigne Et Vin Publications Int, 2022. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2022.56.3.5551

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 10

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 11

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.9

Posición de publicación: 77

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 142

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.525

Posición de publicación: 18

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 103

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 5

- 19** Fort, Francesca; Marsal, Gemma; Maria Mateo-Sanz, Josep; Pena, Violeta; Miguel Canals, Juan; Zamora, Fernando. Molecular characterisation of the current cultivars of *Vitis vinifera* L. in Lanzarote (Canary Islands, Spain) reveals nine individuals which correspond to eight new varieties and two new sports. *Oeno One*. 56(3), pp. 281 - 295. Vigne Et Vin Publications Int, 2022. ISSN 2494-1271
DOI: 10.20870/oeno-one.2022.56.3.5519
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 6
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Índice de impacto: 2.9
Num. revistas en cat.: 142
Posición de publicación: 77
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Categoría: Science Edition - HORTICULTURE
Índice de impacto: 0.525
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 18
Num. revistas en cat.: 103
Fuente de citas: WOS
Citas: 6
- 20** Just-Borras, Arnau; Pons-Mercade, Pere; Gombau, Jordi; Gimenez, Pol; Vilomara, Gloria; Conde, Marta; Cantos, Antoni; Miquel Canals, Joan; Zamora, Fernando. Effects of using cationic exchange for reducing pH on the composition and quality of sparkling wine (Cava). *Oeno One*. 56(2), pp. 179 - 192. Vigne Et Vin Publications Int, 2022. ISSN 2494-1271
DOI: 10.20870/oeno-one.2022.56.2.5399
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
Posición de firma: 8
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 9
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.9
Num. revistas en cat.: 142
Posición de publicación: 77
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Categoría: Science Edition - HORTICULTURE
Índice de impacto: 0.525
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 18
Num. revistas en cat.: 103
Fuente de citas: SCOPUS
Citas: 4
- 21** Lambert-Royoa, Maria Ignacia; Ubeda, Cristina; Del Barrio-Galan, Ruben; Sieczkowski, Nathalie; Canals, Joan Miquel; Pena-Neira, Alvaro. The diversity of effects of yeast derivatives during sparkling wine aging. *Food Chemistry*. 390, pp. 133174. Elsevier Ltd, 2022. ISSN 0308-8146
DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133174
Tipo de producción: Artículo científico
Tipo de soporte: Revista
Posición de firma: 5
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Nº total de autores: 7
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 8.8
Revista dentro del 25%: Si
Posición de publicación: 9
Num. revistas en cat.: 142
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Categoría: Medicine (miscellaneous)
Índice de impacto: 1.624
Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 192

Num. revistas en cat.: 2.576

Fuente de citas: WOS

Citas: 10

- 22** Pons-Mercade, P; Gimenez, P; Vilomara, G; Conde, M; Cantos, A; Rozes, N; Ferrer, S; Canals, J M; Zamora, F. Monitoring yeast autolysis in sparkling wines from nine consecutive vintages produced by the traditional method. Australian Journal Of Grape And Wine Research. 28(3), pp. 347 - 357. John Wiley and Sons Inc, 2022. ISSN 1322-7130

DOI: 10.1111/ajgw.12534

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 8

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.8

Posición de publicación: 8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.576

Posición de publicación: 12

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 36

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 103

Citas: 12

- 23** Gimenez, Pol; Anguela, Sergi; Just-Borras, Arnau; Pons-Mercade, Pere; Vignault, Adeline; Canals, Joan Miquel; Teissedre, Pierre-Louis; Zamora, Fernando. Development of a synthetic model to study browning caused by laccase activity from Botrytis cinerea. Lwt-Food Science And Technology. 154, pp. 112871. Academic Press, 2022. ISSN 0023-6438

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112871

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 6

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.0

Posición de publicación: 24

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.173

Posición de publicación: 24

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 142

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 387

Citas: 11

- 24** Fernandez-Vazquez, Daniel; Rozes, Nicolas; Canals, Joan Miquel; Bordons, Albert; Reguant, Cristina; Zamora, Fernando. New enzymatic method for estimating fumaric acid in wines. Oeno One. 55(3), pp. 273 - 281. Vigne Et Vin Publications Int, 2021. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/OENO-ONE.2021.55.3.4825

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.000

Posición de publicación: 81

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 144

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.491

Posición de publicación: 17

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 102

Citas: 3

- 25** Pons-Mercade, Pere; Anguela, Sergi; Gimenez, Pol; Heras, Jose M; Sieczkowski, Nathalie; Rozes, Nicolas; Miquel Canals, Joan; Zamora, Fernando. Measuring the oxygen consumption rate of some inactivated dry yeasts: comparison with other common wine antioxidants. *Oeno One*. 55(2), pp. 147 - 158. Vigne Et Vin Publications Int, 2021. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2021.55.2.4618

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.000

Posición de publicación: 81

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.491

Posición de publicación: 17

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 102

Citas: 12

- 26** Pons-Mercade, Pere; Gimenez, Pol; Gombau, Jordi; Vilomara, Gloria; Conde, Marta; Cantos, Antoni; Rozes, Nicolas; Canals, Joan-Miquel; Zamora, Fernando. Oxygen consumption rate of lees during sparkling wine (Cava) aging; influence of the aging time. *Food Chemistry*. 342(128238), pp. 128238. Elsevier Ltd, 2021. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.128238

PMID: 33051100

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 8

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 9.231

Posición de publicación: 8

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.489

Posición de publicación: 227

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 144

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.597

Citas: 10

- 27** Navarro, Maria; Mena, Adela; Giordanengo, Thomas; Gomez-Alonso, Sergio; Garcia-Romero, Esteban; Fort, Francesca; Canals, Joan Miguel; Hermosin-Gutierrez, Isidro; Zamora, Fernando. Influence of supplementing red wine with oak staves of various ellagitannin release potentials and different micro-oxygenation doses on wine colour and phenolic and volatile composition. *Oeno One*. 54(3), pp. 497 - 511. Vigne Et Vin Publications Int, 2020. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2020.54.3.3487

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 7

Nº total de autores: 9

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.305

Posición de publicación: 87

Num. revistas en cat.: 143

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Índice de impacto: 0.516

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 21

Num. revistas en cat.: 100

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 2

- 28** Maria Navarro; Adela Mena Morales; Thomas Giordanengo; Sergio Gómez Alonso; Esteban García Romero; Francesca Fort; Joan Miquel Canals; Isidro Hermosín Gutiérrez; Fernando Zamora Marín. Influence of supplementing red wine with oak staves of various ellagitannin release potentials and different micro-oxygenation doses on wine colour and phenolic and volatile composition. Journal International Des Sciences De La Vigne Et Du Vin. 54(3), pp. 497 - 511. Vigne et Vin Publications Internationales, 2020. ISSN 1151-0285

DOI: 10.20870/oenone.2020.54.3.3489

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 7

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 10

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Food Science

Índice de impacto: 0.182

Posición de publicación: 244

Num. revistas en cat.: 395

- 29** Daniel Fernández; Cristina Reguant Miranda; Joan-Miquel Canals Bosch; Albert Bordons de Porrata-Doria. La fermentació malolàctica en ampolla dels vins escumosos: quins problemes genera i com es poden evitar?. Ace: Revista D'enologia. 37(111), pp. 18 - 21. Asociación Catalana de Enólogos (ACE), 2020. ISSN 0212-842X

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 4

- 30** Daniel Fernández; Cristina Reguant Miranda; Joan-Miquel Canals Bosch; Albert Bordons de Porrata-Doria; Fernando Zamora Martín. La fermentación maloláctica en botella de los vinos espumosos: ¿qué problemas genera y cómo se pueden evitar?. Ace: Revista De Enología. (175), pp. 2 -. Rubes Editorial Asociación Catalana de Enólogos (ACE), 2020. ISSN 1697-4123

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 5

- 31** Vignault, Adeline; Gombau, Jordi; Jourdes, Michael; Moine, Virginie; Miquel Canals, Joan; Fermaud, Marc; Roudet, Jean; Zamora, Fernando; Teissedre, Pierre-Louis. Oenological tannins to prevent Botrytis cinerea damage in grapes and musts: Kinetics and electrophoresis characterization of laccase. Food Chemistry. 316(126334), pp. 126334. Elsevier Ltd, 2020. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126334

PMID: 32044702

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 5

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 7.514

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 7

Num. revistas en cat.: 143

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.772

Posición de publicación: 189

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.605

Citas: 25

- 32** Pere Pons; Jose Maria Heras; Nathalie Sieczkowski; Joan Miquel Canals; Fernando Zamora Marín. Determinación de la tasa de consumo de oxígeno por parte de una levadura seca inactivada (LSI) seleccionada para proteger al vino de la oxidación. *Enología Del Siglo Xxi.* (3), pp. 8 - 14. Periodistas Asociados de Ciudad Real S.L., 2019. ISSN 2605-5465

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

- 33** Marsal, Gemma; Mendez, Juan Jesus; Mateo, Josep Maria; Ferrer, Sergi; Canals, Juan Miguel; Zamora, Fernando; Fort, Francesca. Molecular characterization of *Vitis vinifera* L. local cultivars from volcanic areas (Canary Islands and Madeira) using SSR markers. *Oeno One.* 53(4), pp. 667 - 680. Vigne Et Vin Publications Int, 2019. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2019.53.4.2404

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 5

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.831

Posición de publicación: 45

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 139

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.619

Posición de publicación: 15

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 80

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 18

- 34** Piccardo, D; Gombau, J; Pascual, O; Vignault, A; Pons, P; Canals, J M; Gonzalez-Neves, G; Zamora, F. Influence of two prefermentative treatments to reduce the ethanol content and pH of red wines obtained from overripe grapes. *Vitis.* 58(5), pp. 59 - 67. Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof = Institute of Grapevine Breeding Geilweilerhof (http://www.bafz.de/baz99_e/baz...), 2019. ISSN 0042-7500

DOI: 10.5073/vitis.2019.58.special-issue.59-67

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 6

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 1.532

Posición de publicación: 14

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Num. revistas en cat.: 36

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.520

Posición de publicación: 21

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 80

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 6

- 35** Piccardo, Diego; Gonzalez-Neves, Gustavo; Favre, Guzman; Pascual, Olga; Miguel Canals, Joan; Zamora, Fernando. Impact of Must Replacement and Hot Pre-Fermentative Maceration on the Color of Uruguayan Tannat



Red Wines. Fermentation. 5(3), pp. 80. MDPI AG, Klybeckstrasse 64, 4057 Basel, Switzerland, 2019. ISSN 2311-5637

DOI: 10.3390/fermentation5030080

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 6

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 8

- 36** Gombau, Jordi; Vignault, Adeline; Pascual, Olga; Gomez-Alonso, Sergio; Garcia-Romero, Esteban; Hermosin, Isidro; Canals, Joan Miguel; Teissedre, Pierre-Louis; Zamora, Fernando. Influence of oenological tannins on malvidin-3-O-monoglucoside copigmentation in a model wine solution. Oeno One. 53(3), pp. 531 - 547. Vigne Et Vin Publications Int, 2019. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2019.53.3.2412

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 7

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.831

Posición de publicación: 45

Num. revistas en cat.: 139

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Índice de impacto: 0.619

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 15

Num. revistas en cat.: 80

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 14

- 37** Vignault, Adeline; Pascual, Olga; Jourdes, Michael; Moine, Virginie; Fermaud, Marc; Roudet, Jean; Canals, Joan Miguel; Teissedre, Pierre-Louis; Zamora, Fernando. Impact of enological tannins on laccase activity. Oeno One. 53(1), pp. 27 - 38. Vigne Et Vin Publications Int, 2019. ISSN 2494-1271

DOI: 10.20870/oeno-one.2019.53.1.2361

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 7

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Índice de impacto: 2.831

Posición de publicación: 45

Num. revistas en cat.: 139

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Categoría: Science Edition - HORTICULTURE

Índice de impacto: 0.619

Revista dentro del 25%: Si

Posición de publicación: 15

Num. revistas en cat.: 80

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 28

- 38** Vignault, Adeline; Gombau, Jordi; Pascual, Olga; Jourdes, Michael; Moine, Virginie; Miquel Canals, Joan; Zamora, Fernando; Teissedre, Pierre-Louis. Copigmentation of malvidin-3-O-monoglucoside by oenological tannins: Incidence on wine model color in function of botanical origin, pH and ethanol content. Molecules. 24(8), pp. 1448. MDPI AG, 2019. ISSN 1420-3049

DOI: 10.3390/molecules24081448

PMID: 31013687

Tipo de producción: Artículo científico

Tipo de soporte: Revista

Posición de firma: 6

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo

Nº total de autores: 8

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.267

Posición de publicación: 142

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.698

Posición de publicación: 44

Fuente de citas: SCOPUS

Categoría: Science Edition - BIOCHEMISTRY & MOLECULAR BIOLOGY

Num. revistas en cat.: 297

Categoría: Pharmaceutical Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

Citas: 20

- 39** Piccardo, Diego; Favre, Guzman; Pascual, Olga; Canals, Joan Miquel; Zamora, Fernando; Gonzalez-Neves, Gustavo. Influence of the use of unripe grapes to reduce ethanol content and pH on the color, polyphenol and polysaccharide composition of conventional and hot macerated Pinot Noir and Tannat wines. European Food Research And Technology. 245(6), pp. 1321 - 1335. Springer, 2019. ISSN 1438-2377

DOI: 10.1007/s00217-019-03258-4

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 4

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.366

Posición de publicación: 58

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.654

Posición de publicación: 85

Fuente de impacto: Otros

Índice de impacto: ICEE 670.000 SPI (General) - Springer

Posición de publicación: 4

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 139

Categoría: Industrial and Manufacturing Engineering

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 318

Num. revistas en cat.: 428

Citas: 29

- 40** Gombau, J; Nadal, P; Canela, N; Gomez-Alonso, S; Garcia-Romero, E; Smith, P; Hermosin-Gutierrez, I; Canals, J M; Zamora, F. Measurement of the interaction between mucin and oenological tannins by Surface Plasmon Resonance (SPR); Relationship with astringency. Food Chemistry. 275, pp. 397 - 406. Elsevier Ltd, 2019. ISSN 0308-8146

DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.09.075

PMID: 30724213

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 8

Nº total de autores: 9

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 6.306

Posición de publicación: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.775

Posición de publicación: 185

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 139

Categoría: Medicine (miscellaneous)

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 2.186

- 41** Pere Pons Mercadé; Pau Giménez Grau; Glòria Vilomara; Marta Conde Vidal; Antoni Cantos; Nicolas Rozès; Sergi Ferrer Soler; Joan-Miquel Canals Bosch; Fernando Zamora Marín. New Insights about the Influence of Yeasts Autolysis on Sparkling Wines Composition and Quality. Grapes And Wine. pp. 18 -. InTechOpen, 2022. ISBN 9781839696435
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 8
Tipo de soporte: Libro
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 42** Gombau J; Pons-Mercadé P; Conde M; Asbiro L; Pascual O; Gómez-Alonso S; García-Romero E; Miquel Canals J; Hermosín-Gutiérrez I; Zamora F. Influence of grape seeds on wine composition and astringency of Tempranillo, Garnacha, Merlot and Cabernet Sauvignon wines. Food Science & Nutrition. 8(7), pp. 3442 - 3455. Wiley, 2020. ISSN 2048-7177
DOI: 10.1002/fsn3.1627
PMID: 32724608
Tipo de producción: Artículos en prensa
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 10
Fuente de impacto: WOS (JCR)
Índice de impacto: 2.863
Posición de publicación: 68
Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)
Índice de impacto: 0.614
Posición de publicación: 101
Fuente de citas: SCOPUS
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Categoría: Science Edition - FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY
Num. revistas en cat.: 143
Categoría: Food Science
Num. revistas en cat.: 395
Citas: 19
- 43** Giménez P; Just-Borras A; Solé-Clua I; Gombau J; Heras JM; Sieczkowski N; Canals JM; Zamora F. Biotechnological strategies to reduce the doses of sulfur dioxide in white winemaking and avoid problems of browning. Bio Web Of Conferences. 56, pp. 02004 - 02004. EDP Sciences, 2023. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20235602004
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 8
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 44** Piccardo, D; Favre, G; Pascual, O; Canals, J M; Zamora, F; Gonzalez-Neves, G. Reduction of the alcohol content and pH of Pinot noir and Tannat red wines using grapes with different maturation level. Bio Web Of Conferences. 12, pp. 02023. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191202023
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 45** Vignault, A; Pascual, O; Gombau, J; Jourdes, M; Moine, V; Fermaud, M; Roudet, J; Canals, J M; Teissedre, P -L; Zamora, F. New insight about the functionality of oenological tannins; Main results of the working group on oenological tannins. Bio Web Of Conferences. 12, pp. 02005. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191202005
Posición de firma: 8
Nº total de autores: 10
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo

- 46** Navarro, M; Mena, A; Giordanengo, T; Gomez-Alonso, S; Garcia-Romero, E; Fort, F; Canals, J M; Hermosin-Gutierrez, I; Zamora, F. Influence of the micro-oxygenation dose and supplementation with oak staves of different potential of ellagitannin release on wine color and composition. Bio Web Of Conferences. 12, pp. 02012 - 02012. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191202012
Posición de firma: 7
Nº total de autores: 9
Fuente de citas: WOS
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
Citas: 2
- 47** Gombau, J; Pons, P; Fernandez, D; Heras, J M; Sieczkowski, N; Canals, J M; Zamora, F. Influence of supplementation with two specific inactivated dry yeast and grape-skin extract on the color and composition of red wine. Bio Web Of Conferences. 12, pp. 02004 - 02004. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191202004
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 7
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 48** Piccardo, D; Favre, G; Pascual, O; Canals, J M; Zamora, F; Gonzalez-Neves, G. Evaluation of the composition and color quality of Tannat red wines produced by hot pre-fermentative maceration. Bio Web Of Conferences. 12, pp. 02006. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191202006
Posición de firma: 4
Nº total de autores: 6
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 49** Vignault, A; Pascual, O; Gombau, J; Jourdes, M; Moine, V; Canals, J M; Teissedre, P-L; Zamora, F. Recent advances of the OIV working group on oenological tannins in the study of the functionalities of oenological tannins. Bio Web Of Conferences. 15(UNSP 02015), pp. 02015 - 02015. EDP Sciences, 2019. ISSN 2117-4458
DOI: 10.1051/bioconf/20191502015
Posición de firma: 6
Nº total de autores: 8
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo

Otros méritos

Resumen de otros méritos

- 1 Descripción del mérito:** CARGOS: Decano Facultad Enología desde mayo de 2013 a abril 2018.
Fecha de concesión: 12/05/2013
- 2 Descripción del mérito:** CARGOS: Comisionado para Redes Internacionales de la URV.
Fecha de concesión: 01/08/2022
- 3 Descripción del mérito:** CARGOS: Presidente de la Asociación Catalana de Enólogos y del Colegio de Enólogos y Enólogos de Catalunya, des de enero de 2018 a enero 2022.
Fecha de concesión: 17/02/2018