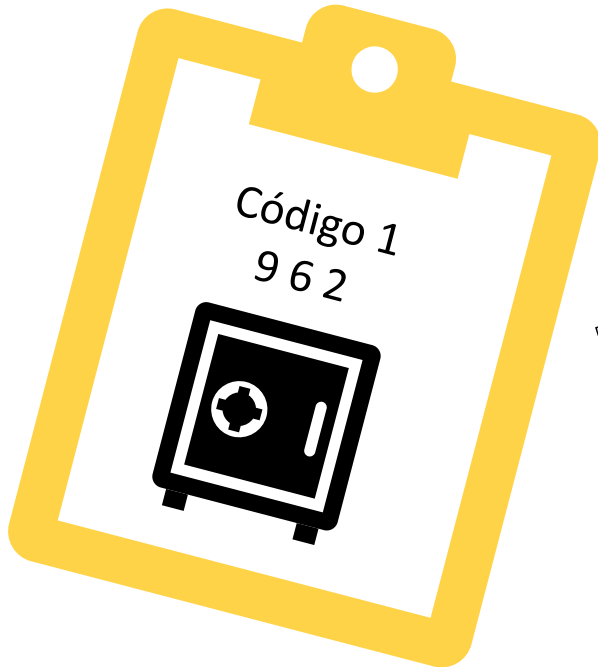


Tipo de interacciones que tienen lugar en la unión de enzimas a soportes por adsorción.

ANOTAR
COLORES

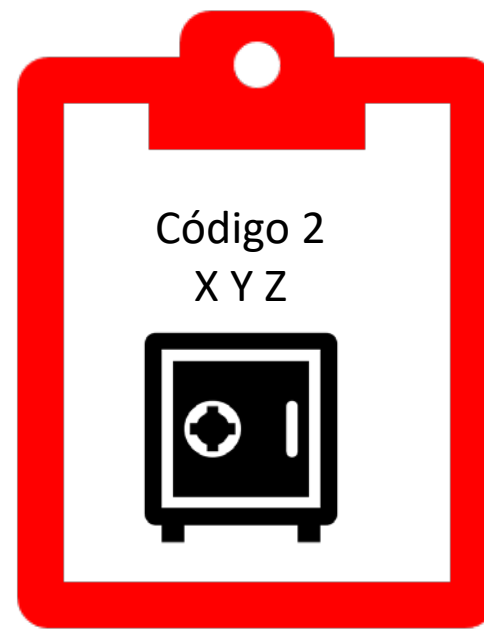
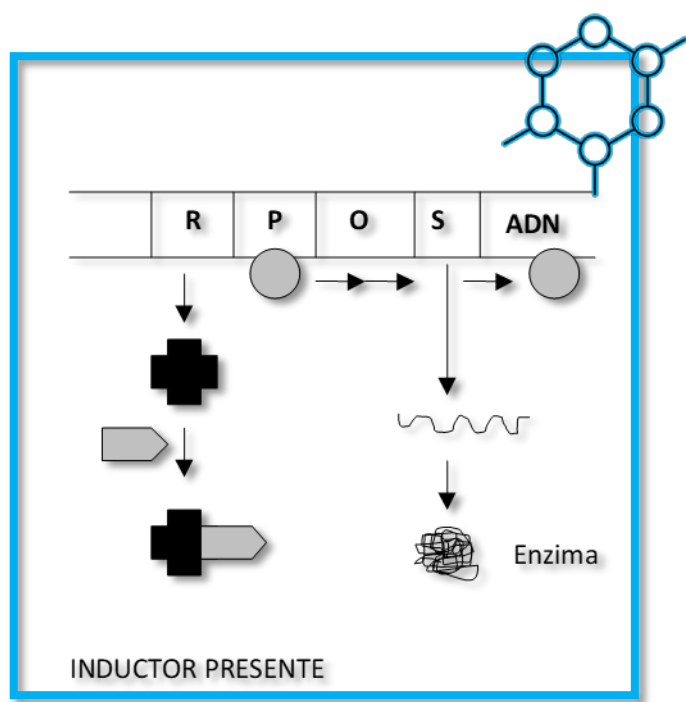


Impedimento debido
al tamaño de sustrato
para una enzima
inmovilizada

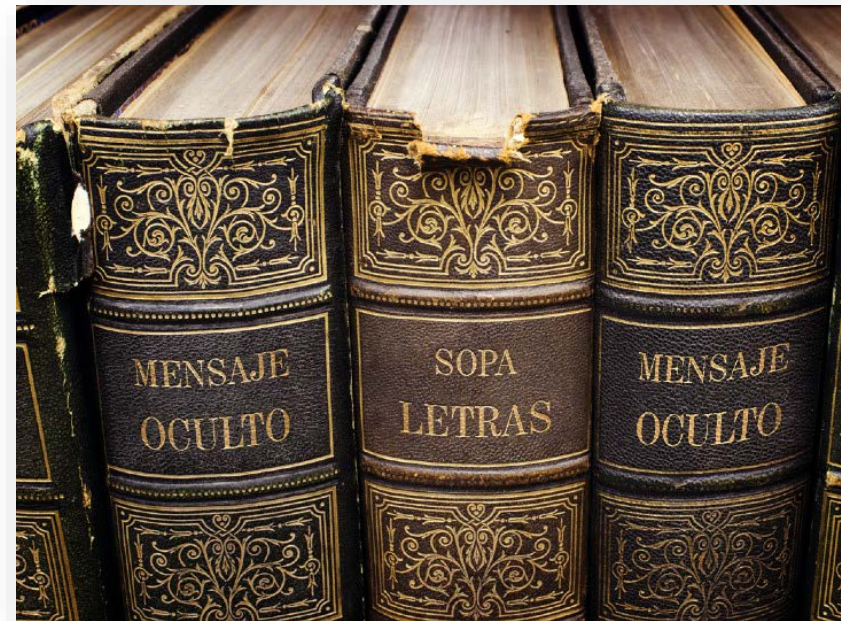


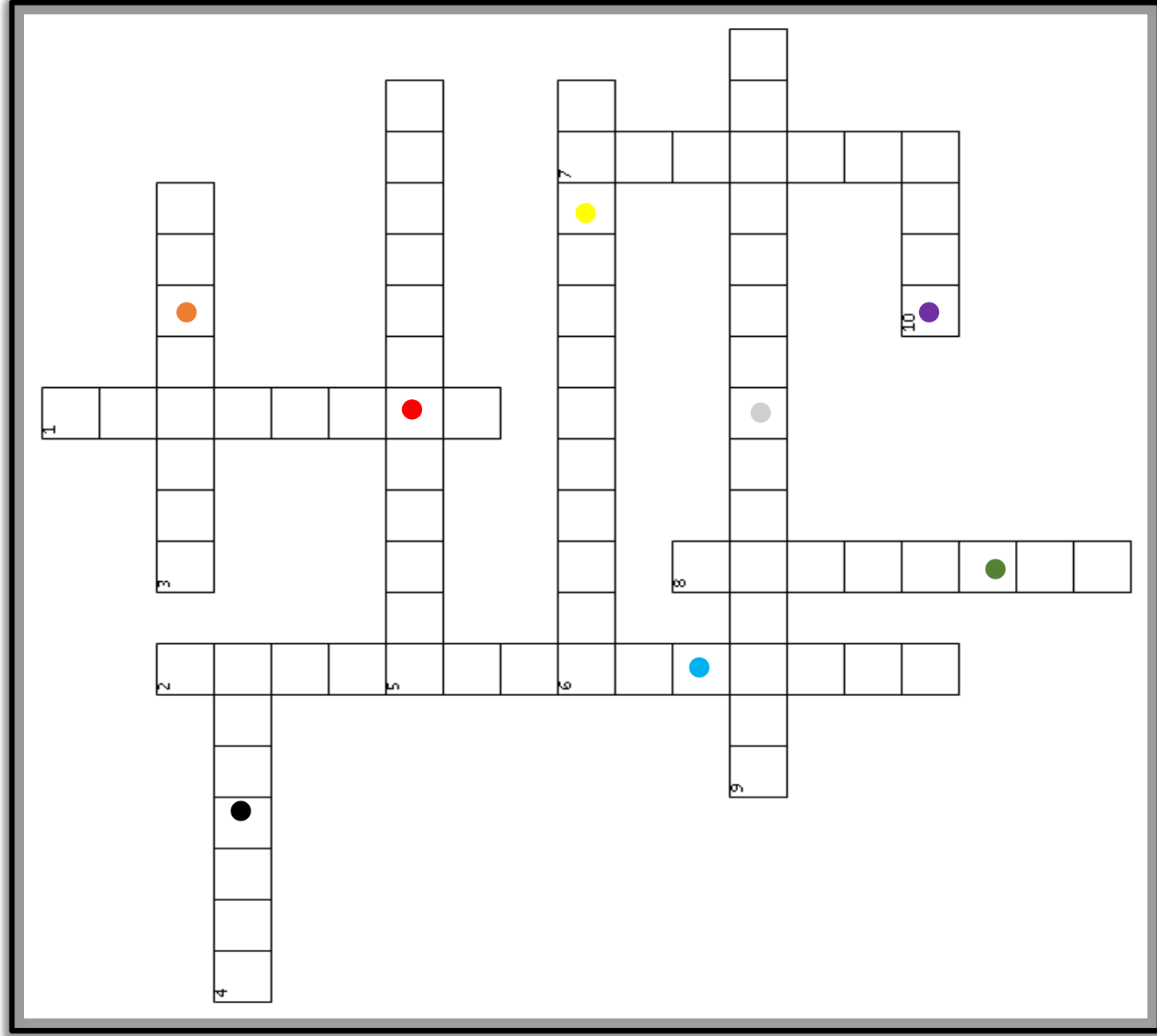
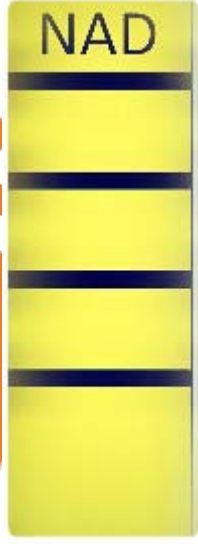
Retención física de la
enzima en las cavidades
interiores de una matriz
sólida porosa



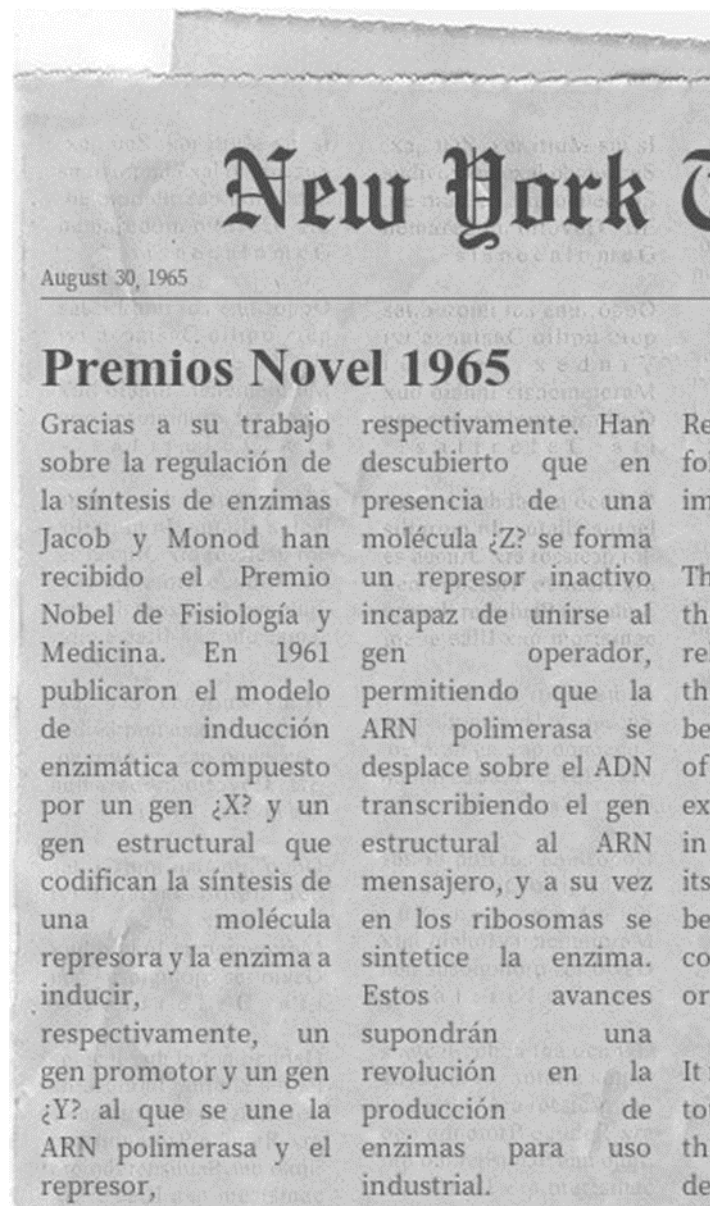


El sistema de inmovilización más fuerte

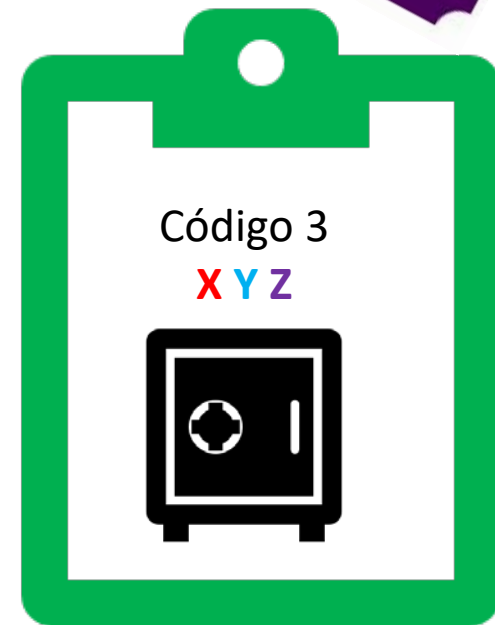




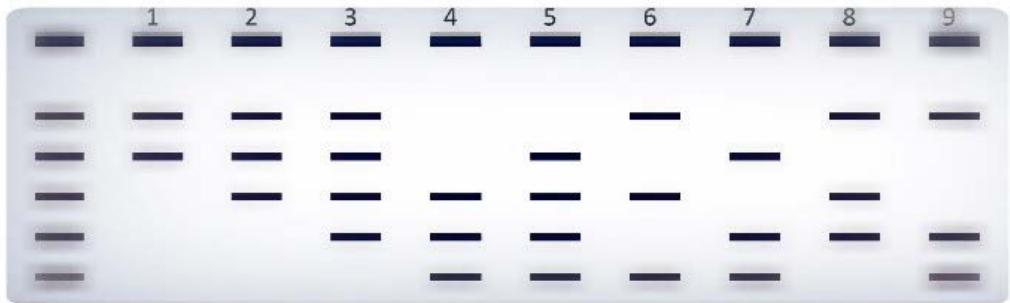
1. Molécula que induce la biosíntesis de enzimas
2. Técnica de purificación basada en el punto isoeléctrico
3. Molécula co-represora en la represión por retroinhibición de la síntesis de una enzima
4. Origen de la bromelina
5. Propiedad para generar una planta a partir de una célula
6. Enzimas segregadas al exterior de una levadura
7. Componente celular más empleado en la tecnología del bioprocesado
8. La ARN polimerasa se une al gen ___ para moverse hacia el gen estructural
9. Poblaciones microbianas para eliminar la polución.
10. Secuencia correcta de los genes implicados en la regulación de la síntesis de una enzima



Sistema de inmovilización denominado cross-linking

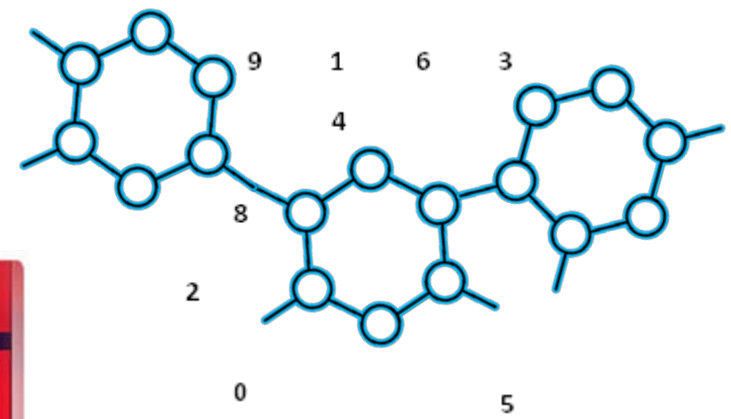
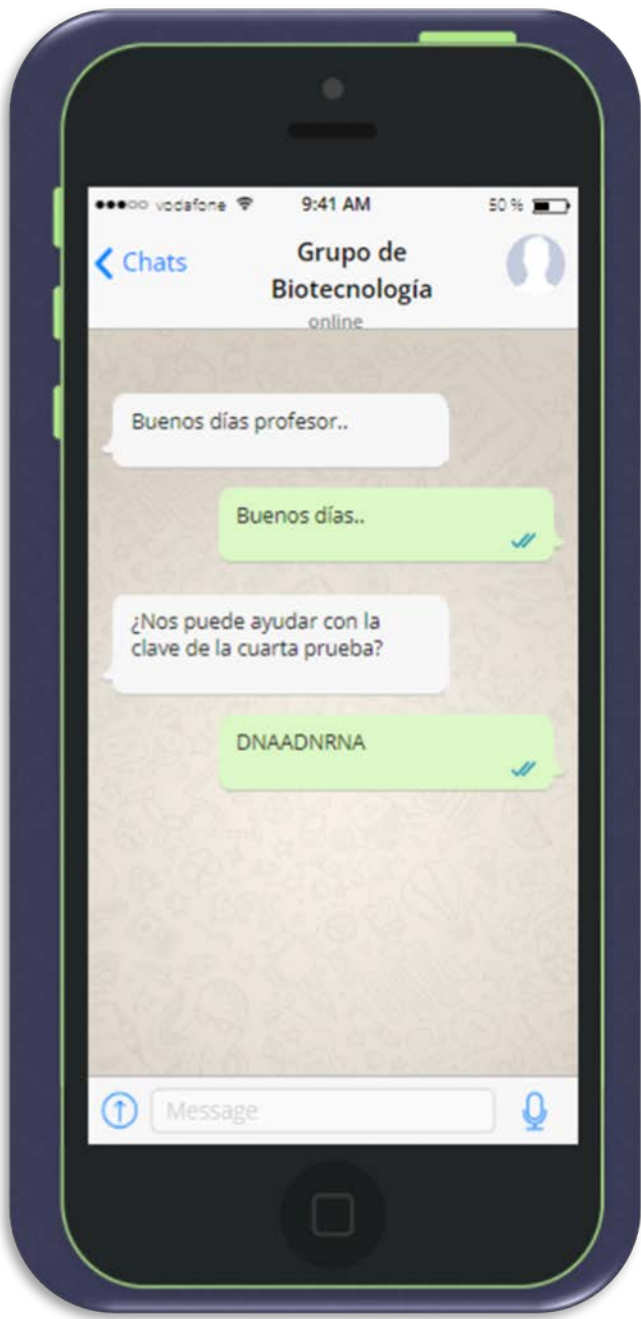


SOPA DE LETRAS: INMOVILIZACIÓN DE ENZIMAS

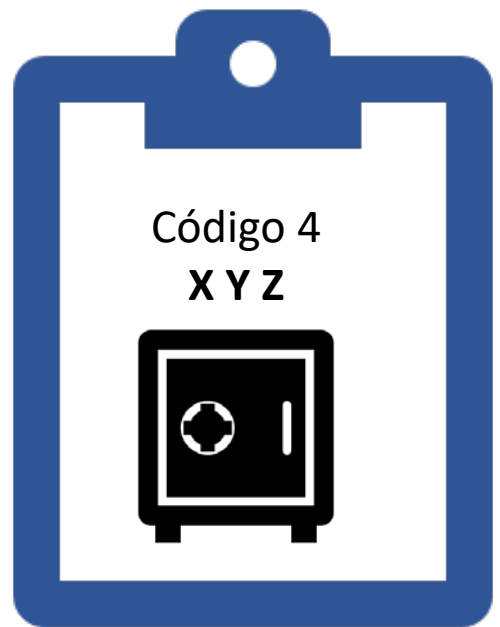


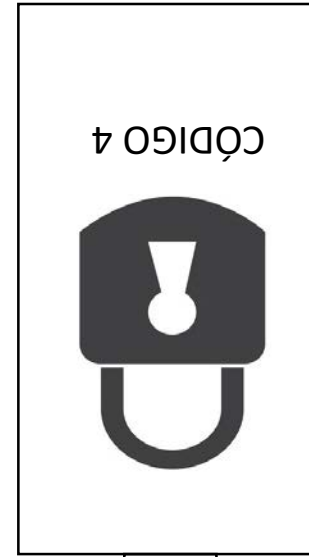
Entrecruzamiento de las enzimas con una proteína

K	C	P	J	Z	M	L	D	F	Q	V	A	D	S	O	R	C	I	O	N
P	Ó	R	Z	Q	A	U	Y	Q	O	O	É	M	Á	O	V	V	C	K	E
O	D	U	Í	C	O	R	R	E	T	I	C	U	L	A	D	O	O	S	Z
E	I	U	S	H	Q	E	J	N	V	J	W	M	M	L	E	K	V	P	Q
X	T	X	Z	F	R	S	V	J	T	J	K	Ó	Z	V	D	Y	A	Z	S
É	U	Z	M	O	A	U	X	K	H	U	R	V	E	K	P	D	L	L	J
R	L	J	V	K	M	L	F	E	C	Á	D	Z	A	Q	Y	V	E	G	N
G	F	Á	H	N	X	M	E	N	S	A	J	E	Ú	M	V	G	N	Í	P
A	R	V	V	Ú	Q	O	C	U	L	T	O	Á	X	L	C	N	T	G	F
X	E	A	X	Í	C	E	N	I	Z	F	D	U	T	S	D	Ñ	E	A	N
H	T	Í	R	Ó	G	W	H	A	T	S	A	P	P	S	M	Ó	Z	W	E
B	I	T	H	Q	P	S	Y	C	V	Ó	A	P	D	Q	D	S	C	T	S
F	C	E	L	N	B	L	Í	F	R	W	L	A	A	O	Y	G	T	I	T
H	U	Z	D	P	F	L	B	K	L	I	T	Ó	B	J	C	D	O	P	E
R	L	Í	Q	Ñ	É	B	D	F	E	M	O	C	J	G	J	Ñ	G	E	R
Y	A	B	T	R	M	W	M	O	A	G	C	X	A	W	Ü	K	Ú	N	I
L	D	Y	Ñ	Í	Q	S	S	N	O	P	Í	Y	W	A	U	Y	P	Q	C
C	O	M	W	O	L	A	T	R	A	P	A	M	I	E	N	T	O	P	O
O	C	G	R	I	T	J	A	Á	V	Y	B	L	I	O	N	I	C	A	S
Ñ	F	H	Í	H	U	B	Q	Z	E	L	Q	P	S	I	D	Q	C	K	Ú



Sistema de inmovilización donde la enzima se une a un soporte mediante interacciones iónicas



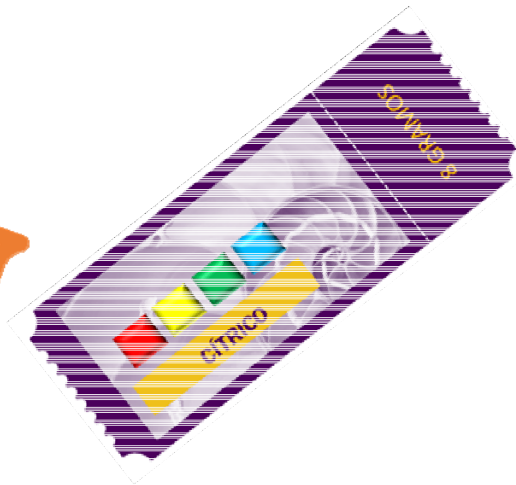


SCAN ME

SCAN ME

SCAN ME

SCAN ME



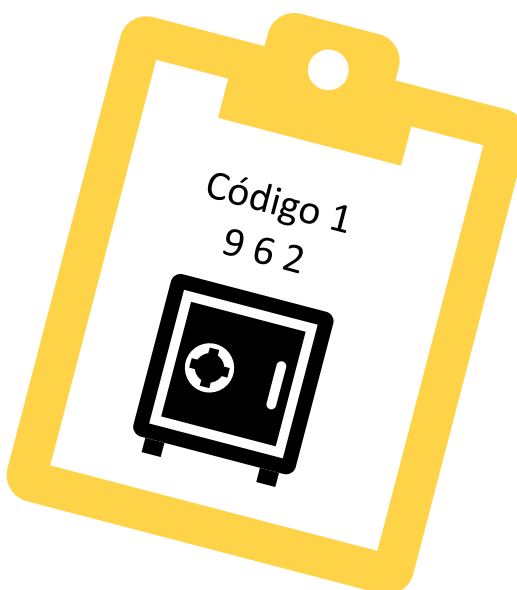
Capa resistente y rígida que se localiza en el exterior de la membrana plasmática.



ANOTAR
COLORES

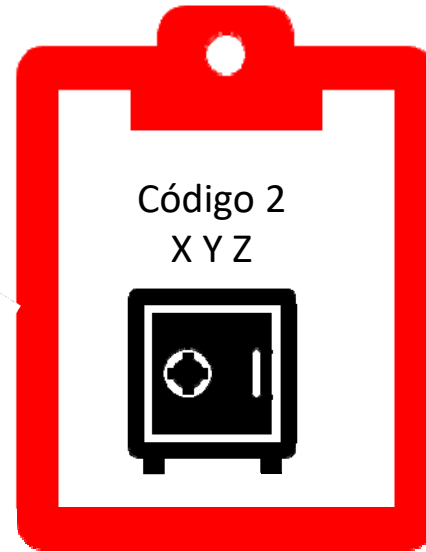
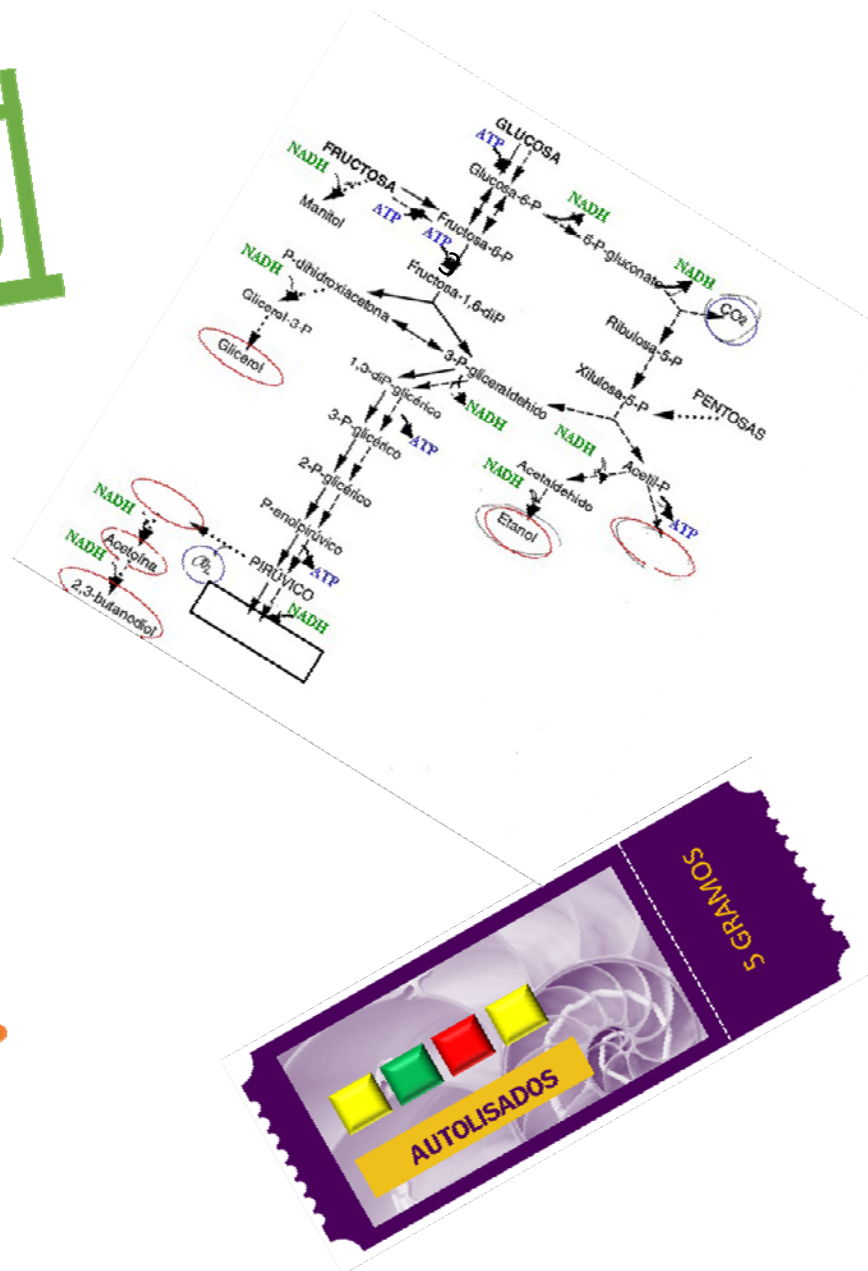


Autodegradación de
la pared celular

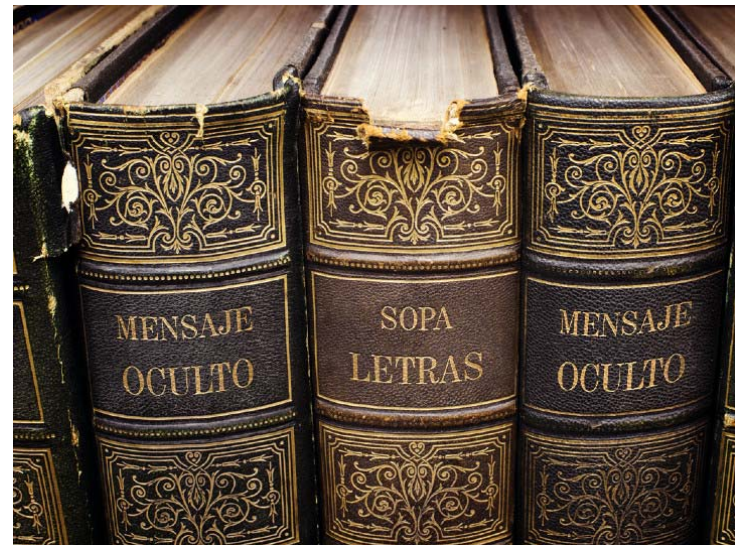


Aditivo más utilizado en
enología, antioxidante,
antioxidásico,
antibacteriano...



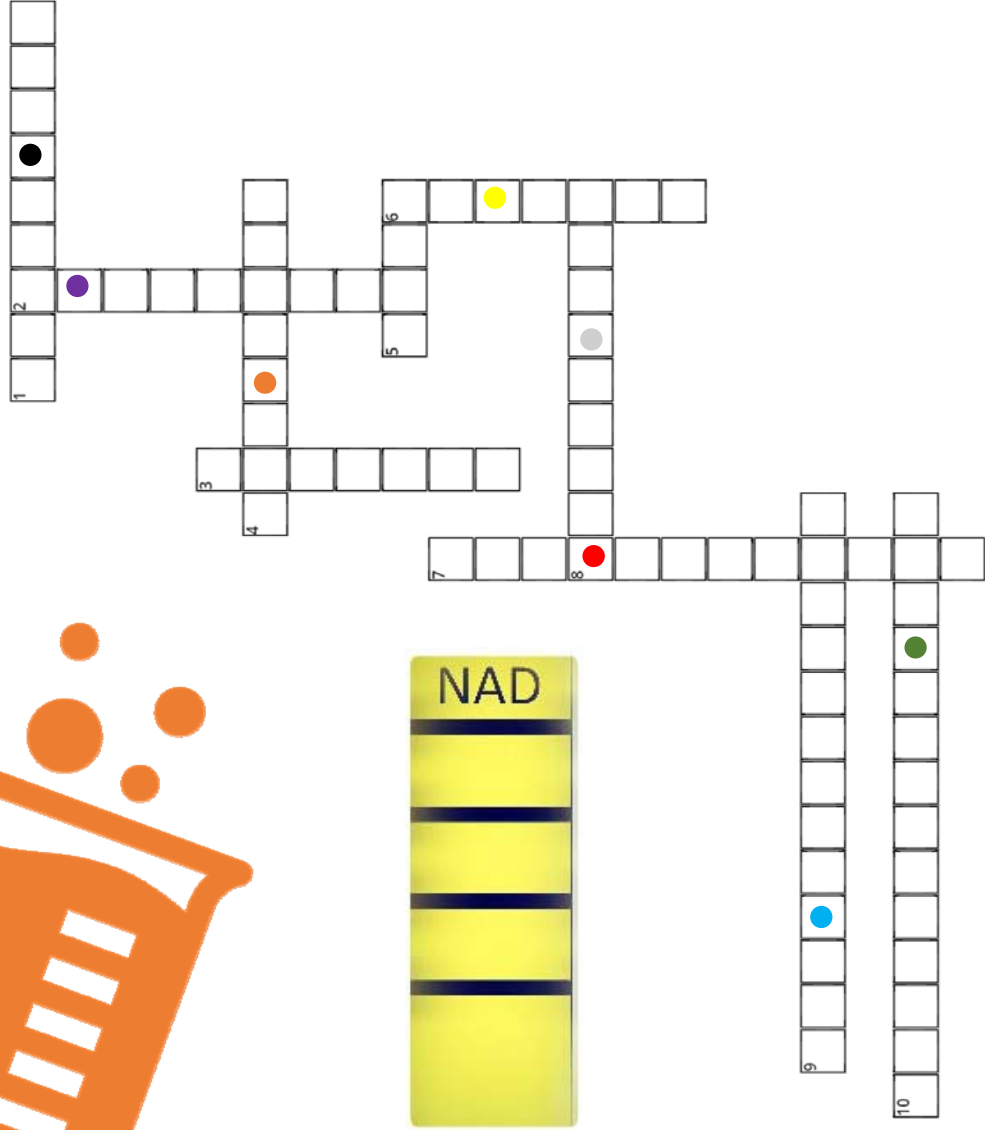


Estructura que aparece en la superficie de los vinos de crianza biológica





Crucigrama BYMEII



Horizontales

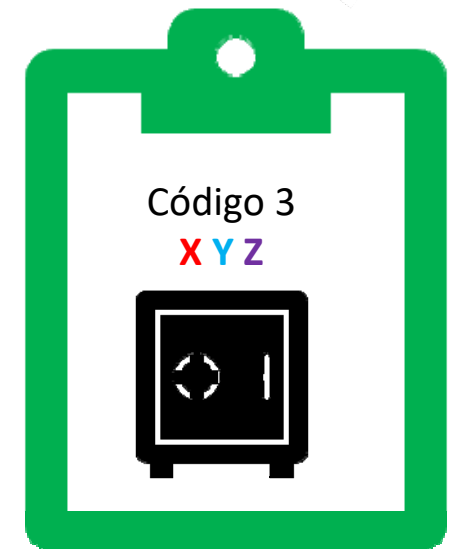
1. Compuesto con característico olor a mantequilla
4. Fase de la elaboración de espumosos previa a la adición del licor de expedición
5. Extracción del corcho del almacoquo
8. Tipo de crianza habitualmente utilizada en vinos blancos de la zona de Jerez
9. Género de bacterias acéticas con avidez por los azúcares
10. Especie de bacterias habitualmente utilizadas en la FML

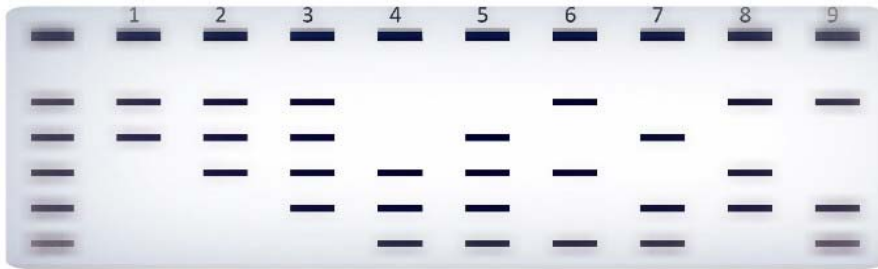
Verticales

2. Nemátodos que pueden aparecer en el vinagr
3. Forma esporulada de Brettanomyces
6. Desviación microbiológica producida por bacterias lácticas que conlleva un aumento de la viscosidad
7. Compuesto liberado por la lisis de las levaduras



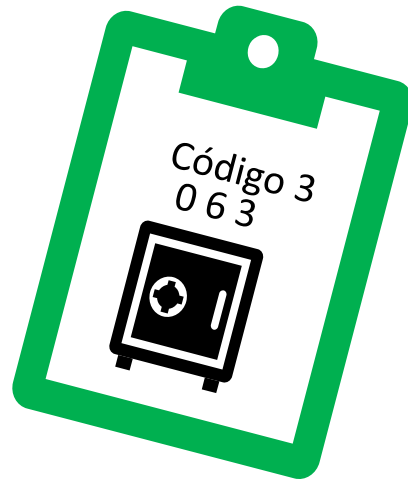
Ácido producto mayoritario de la FML



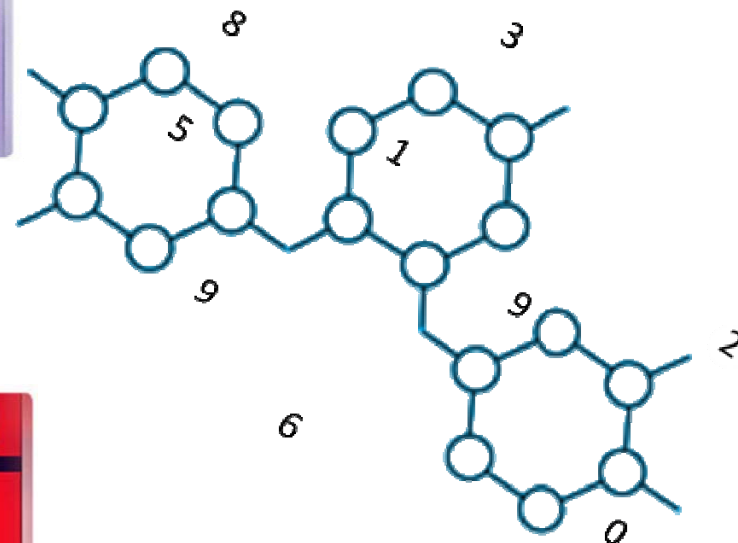
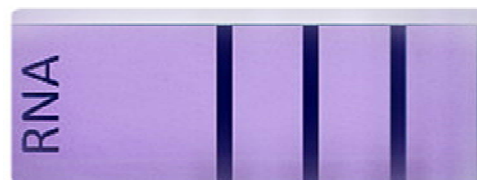


SOPA DE LETRAS: BYME II

Z	X	V	Z	T	O	M	Q	Z	T	W	V	P	E	Z	N	L	S	Y	O
C	C	H	Z	M	C	W	W	Y	A	O	W	V	J	N	C	Y	T	B	V
H	N	Z	P	H	A	S	X	S	U	L	F	U	R	O	S	O	H	K	Q
U	M	Z	I	I	A	A	K	V	X	V	O	Z	T	A	F	Q	A	V	I
E	H	Q	C	K	M	E	N	S	A	J	E	J	M	C	I	A	A	A	O
S	N	Q	A	Z	Z	O	C	U	L	T	O	B	T	L	R	V	K	B	S
O	L	S	D	X	I	U	E	N	V	G	V	C	A	S	N	R	E	K	I
W	U	I	O	S	Y	W	H	A	T	S	A	P	P	N	E	O	J	R	P
Q	O	K	L	G	T	Y	Q	Q	O	N	L	X	D	P	C	L	O	P	W
O	N	Z	A	X	F	L	H	Z	C	O	Z	A	P	Q	L	F	N	A	K
F	M	R	C	H	F	T	S	U	E	I	S	Z	O	S	C	E	W	R	I
V	R	K	T	P	A	N	S	I	L	M	J	Q	K	F	G	D	O	E	I
E	U	M	I	F	D	E	K	J	S	C	U	V	J	J	K	O	J	D	R
E	F	T	C	G	S	S	G	H	A	I	W	A	Z	U	Y	L	V	C	G
E	T	L	O	S	I	N	A	O	R	O	L	C	I	R	T	E	Y	E	U
S	S	F	T	U	X	L	A	C	T	I	C	O	D	V	N	V	W	L	Z
Q	P	L	J	P	J	H	S	P	V	J	O	X	T	W	P	M	O	U	P
C	S	K	M	T	U	K	G	Z	H	D	G	T	X	U	Y	L	Z	L	O
E	J	U	T	B	X	Y	V	U	X	U	F	V	D	F	A	G	D	A	K
X	X	J	G	A	U	L	Z	B	G	Q	J	P	L	S	Y	T	M	R	K



Desviación microbiológica
provocada por las bacterias
lácticas



Uno de los compuesto responsables del olor a "tapón"

