



**Cristophe Gerland:** formado em Microbiologia (Aix-Marseille) e Enologia (Reims) desde 1988.

Desempenhou de 1990 – 1993 as funções de investigador no INRA de Montpellier e de engenheiro técnico dos serviços técnicos do Comité Interprofissional de Vinhos de Champanhe (CIVC) em Epernay.

A partir de 1993 liderou os projectos de biotecnologia da empresa Martin Vialatte – Sofralab como Director de Investigação & Desenvolvimento. Nesta fase foi o responsável pela selecção de leveduras enológicas (20 produtos comercializados) e de bactérias enológicas (8 produtos comercializados), tendo ainda desenvolvido activadores de fermentação alcoólica e maloláctica, bem como, enzimas enológicas.

Coordenou diversos programas de investigação: “Higiene em adegas mediante a técnica rápida de Bioluminiscência” e “Optimização de produtos enológicos (lisozima, proteínas vegetais, taninos)”. Participou activamente no processo de autorização da utilização de lisozima em enologia no OIV.



Em 2003 criou a INTELL'OENO, empresa Internacional, na qual desempenha actividades de formação, informação e serviços de consultoria para resolução de problemas enológicos concretos nalgumas áreas específicas deste sector: microbiologia, química, bioquímica, biologia molecular.