



Código: 06/L149

Título del proyecto: IMPACTO DE LA MICROBIOTA DEL ECOSISTEMA UVA-MOSTO-VINO SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL E INOCUIDAD DE VINOS DE LA REGIÓN VITIVINÍCOLA DOC SAN RAFAEL.

Director: MERÍN, María Gabriela

Email: mgmerin@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: YUNES, Alberto Nadim

Integrantes: PRENDES, Luciana Paola; BIGNERT, Marianela del Carmen; ZAMORA, Fabio Alberto; TAPIA, María Luisa.

Resumen: *El vino es el resultado de un proceso ecológico y bioquímico complejo, que implica el desarrollo secuencial de especies microbianas con diferentes características fisiológicas y efectos sobre su producción. El flavor es uno de los parámetros de calidad más importantes ya que es la impresión sensorial global del aroma y del sabor del vino, por lo que juega un rol esencial en la preferencia del consumidor. Argentina ocupa el sexto puesto entre los países productores de vino, y en ella Mendoza es la principal región vitivinícola concentrando el 73% de la producción nacional. Dentro de la provincia, la DOC San Rafael es una región vitivinícola reconocida a nivel internacional por la calidad de sus vinos. Para conservar o mejorar este posicionamiento en los mercados mundiales es de primordial importancia obtener vinos con óptimas características desde el punto de vista tanto sensorial como higiénico-sanitario a través de las diferentes vendimias. Actualmente, una de las problemáticas más importantes que enfrentan las bodegas a nivel local es la inestabilidad microbiológica que impacta en el avance de la fermentación y en la calidad del vino por pérdida del color y/o del perfil aromático característico, conllevando pérdidas económicas significativas en el sector enológico, así como por pérdida de su inocuidad al producirse metabolitos tóxicos, significando un riesgo para la salud del consumidor. En este contexto, el presente proyecto de investigación plantea estudiar la influencia de hongos filamentosos y levaduras de superficie de uva, mostos y vinos de la región DOC San Rafael sobre la calidad sensorial y la inocuidad de vinos cv. Malbec. Se evaluará la composición química, características cromáticas y perfil aromático de los vinos tintos obtenidos en ensayos de microvinificación en ausencia y presencia de los microorganismos en estudio, además de determinar la presencia de ácido tenuazónico en vinos elaborados a partir de uva inoculada con cepas toxicogénicas de *Alternaria alternata*. Los resultados de este proyecto podrán contribuir a la vitivinicultura argentina, y en particular a la de la región, con el conocimiento de las especies de hongos y levaduras que provocan la pérdida de calidad del vino y la magnitud del deterioro, con la finalidad de sentar las bases para una mejor prevención y control de su desarrollo y disponer, así, de un producto de calidad constante, definida y distintiva de la región.*

Palabras clave: calidad, microbiota, vino.