



Código: L016

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS QUE REALCEN LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS Y MEJOREN LA COMPOSICIÓN EN SUSTANCIAS BIOACTIVAS EN VINOS. USO DE BAJAS TEMPERATURAS Y DE ENZIMAS "FRÍO-ACTIVAS" EN VINIFICACIÓN

Director: MARTÍN, MARÍA CAROLINA

Email: mcmartin@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MERÍN, MARÍA GABRIELA

Integrantes: MERÍN, MARÍA GABRIELA (Codirector); CARRIÓN, RAÚL ORLANDO (Investigador); MORATA DE AMBROSINI, VILMA INÉS (Investigador); BIGNERT, MARIANELA DEL CRAMEN (Investigador); PRENDES, LUCIANA PAOLA (Investigador); MUÑOZ, FLAVIO ANDRES (Alumno); LONGHI, SARA JAQUELINA (Alumno)

Resumen: *El objetivo del presente proyecto es desarrollar tecnologías que permitan contribuir a potenciar las cualidades organolépticas deseables y de tipicidad de los vinos y a la óptima expresión de su potencial antioxidante, mediante el uso de enzimas "activas en frío" y de bajas temperaturas de vinificación. Por un lado, una práctica comúnmente utilizada en bodega es la aplicación de enzimas para vinificación. Las de mayor uso son las pectinasas, que son empleadas para la clarificación y filtrabilidad de los vinos elaborados, así como también para la extracción de pigmentos y otros polifenoles durante la etapa de maceración, entre estos últimos, compuestos con actividad biológica. Por otra parte, nuevas técnicas de vinificación, como la maceración pre-fermentativa en frío (MPF) y la fermentación a baja temperatura, han sido propuestas considerando el efecto selectivo de las condiciones de maceración sobre la extracción de compuestos fenólicos de la uva y las reacciones en los cuales ellos participan. Estudios epidemiológicos han sugerido que el consumo de vino tinto con alto contenido en compuestos fenólicos puede reducir el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo, debido a sus propiedades antioxidantes y al efecto benéfico general a la salud. En este contexto, resulta interesante estudiar la influencia de dichas técnicas de vinificación a baja temperatura, conjuntamente con la dosificación de nuevas enzimas de maceración "activas en frío" que faciliten la extracción de compuestos de interés, tanto durante la etapa de vinificación como en su añejamiento, así como su efecto benéfico para la salud. Además, se pretende correlacionar las técnicas de vinificación empleadas, así como las diferentes enzimas constituyentes de los preparados enzimáticos, con las características cromáticas, perfiles de polifenoles y principales compuestos con actividad biológica en los vinos obtenidos.*

Palabras claves: 1) Vino 2) Enzimas 3) Compuestos Bioactivos