



Código: 06/L142

MICROORGANISMOS DE DETERIORO DE AROMA Y SABOR EN UVAS, MOSTOS Y VINOS DE LA REGIÓN DOC SAN RAFAEL (MZA.). ESTRATEGIAS CONVENCIONALES DE CONTROL.

Director: MORATA DE AMBROSINI, Vilma Inés

Email: vmorata@fcai.uncu.edu.ar

Codirector: MERÍN, María Gabriela

Integrantes: MARTÍN, MARÍA CAROLINA (Investigador); PRENDES, LUCIANA (Investigador); BIGNERT, MARIANELA DEL CARMEN (Becario); LONGHI, SARA JAQUELINA (Becario)

Resumen: *La uva, que es convertida a vino en el proceso de vinificación, es susceptible de infecciones por diversos microorganismos, y además de las pérdidas de rendimiento, estas infecciones afectan la calidad del vino, conllevando pérdidas económicas significativas para la industria enológica. En muchos casos, se desconoce la naturaleza precisa de los aromas y sabores desagradables (off-flavors) y las contaminaciones encontradas en el vino como resultado de procesar uvas infectadas o enfermas. Por lo tanto, presenta un gran interés el estudio de microorganismos que son causa de deterioro de los vinos como levaduras y hongos filamentosos. En el presente plan de trabajo se propone estudiar la microbiota alterante de superficie de uva, mostos y vinos de la región DOC San Rafael (Mza.) que afectan negativamente al perfil sensorial de los vinos. Para tal fin se llevará a cabo un sondeo sistemático de la presencia de aromas indeseables en vinos de la región vitivinícola DOC San Rafael generados por microorganismos del ecosistema uva-mosto-vino, centrando el estudio en los off-flavors más significativos en la región, como compuestos azufrados volátiles, etil-fenoles, halo-anisoles, y geosmina. Los mismos se determinarán por GC acoplada a detectores de captura de electrones o espectrometría de masa. Para asociar los defectos sensoriales detectados en vinos con la microbiota generadora de estos off-flavor, se aislarán los microorganismos de deterioro (levaduras y hongos) a partir de uva, mosto y vinos de la región, y se identificarán por métodos morfológicos, fisiológicos y moleculares. Seguidamente, se procederá a caracterizar los aislados estudiando las condiciones de cultivo que favorecen su crecimiento y la producción de los metabolitos de aromas indeseables, ensayando el crecimiento individual, en co-cultivo con otros microorganismos. Asimismo, se propone evaluar la efectividad de las estrategias convencionales empleadas en prevención y eliminación de off-flavors, ensayando fungidas químicas y biofungidas comerciales sobre uva y el efecto de los métodos absorbentes o físicos usados en bodega para eliminar aromas indeseables en vinos. Estos resultados tendrán un impacto importante en el sector enológico regional, considerando que hasta el momento no se han caracterizado los compuestos responsables de defectos sensoriales ni los microorganismos asociados a los mismos, así*



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS
APLICADAS A LA INDUSTRIA

SECYT
SECRETARIA DE CIENCIA
Y TECNICA

“2017- Año de las Energías Renovables”

como tampoco la efectividad de las estrategias de control de esta microbiota indeseable.

Palabras clave: 1) aroma y sabor de vinos 2) microorganismos uva- mosto- vino 3) defectos de aroma y sabor