

06/L108

**VINIFICACIÓN CON LEVADURAS AUTÓCTONAS Y ENZIMAS
PECTINOLITICAS. ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y SENSORIALES-(SEGUNDA
PARTE)**

**WINEMAKING WITH AUTOCHTHONOUS YEASTS AND PECTINOLYTIC
ENZYMES - TECHNOLOGICAL AND SENSORIAL ASPECTS. -**

Director: CARRIÓN, Raúl Orlando

Email: rcarrion@fcai.uncu.edu.ar

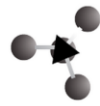
Codirector: BATTISTÓN, Ramón Roberto

Integrantes: MARTÍN, Fanny Raquel – MARTÍN, María Carolina – ORDÓÑEZ, Alicia Lucía – MOLINA, María Gracia – CABEZA, Silvina – GUARRO, Adriana Noemí – SÁNCHEZ, Juan De La Cruz – SALINAS, Diego Andrés – MORATA, Vilma Inés – MERÍN, María Gabriela -

Resumen: Tradicionalmente la producción de vinos se ha realizado a partir de fermentaciones espontáneas de los mostos llevadas a cabo por cepas de levaduras endémicas residentes en las superficies de las uvas y en equipos de las bodegas. El principal argumento para el desarrollo de estas fermentaciones es que se consiguen características organolépticas típicas de la zona que no estarían presentes si se utilizara un inóculo de cepas seleccionadas foráneas. Sin embargo la calidad del producto puede ser muy variable. En los últimos años, el uso extendido de levaduras seleccionadas, en este caso foráneas (no autóctonas), ha aumentado la fiabilidad de la fermentación y ha mejorado la calidad general de los vinos. Sin embargo, se utiliza generalmente en bodega sólo el género *Saccharomyces*. Al no ser bien conocidas, el efecto sobre el perfil sensorial de las especies no-*Saccharomyces*, estas han sido subestimadas, aunque sin duda ellas aportan atributos sensoriales deseables en el producto final. Con el objetivo de tomar en consideración avances científicos y de poner a disposición de los enólogos de la región, en un mercado vitícola cada vez más tecnológico, las herramientas apropiadas para un planteamiento innovador de la vinificación, se proponen diversos enfoques experimentales. Según estos estudios, se supone que el factor clave de la complejidad aromática de los vinos, es el resultado de la sucesión de poblaciones de levaduras, con una acción alternativa de levaduras “no *Saccharomyces*” y la dominancia estricta de levaduras del género *Saccharomyces* durante la fermentación alcohólica. A fin de analizar la posibilidad del aprovechamiento de un recurso natural, como son las levaduras autóctonas, en búsqueda de obtener un producto con mayor valor agregado en el mercado de vinos de alta calidad enológica, se propone continuar los estudios experimentales en la Planta Piloto F.C.A.I, obtener vinos en función de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas naturales, y compararlos químicamente y sensorialmente con vinificaciones de levaduras seleccionadas de otras regiones. Como beneficios se espera conocer las características físicoquímicas y sensoriales de los vinos elaborados, favoreciendo el aprovechamiento de este recurso e incentivo a la economía regional. A su vez la



UNCUYO
UNIVERSIDAD
NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS
APLICADAS A LA INDUSTRIA

SECYT

SECRETARIA DE CIENCIA
Y TECNICA

aplicación de las enzimas comerciales –(Pectinasas) – se justifica fundamentalmente por dos razones: 1) el incremento del rendimiento en mosto y la mejora de la clarificación y procesado del vino, y 2) el incremento de la fracción cromática a partir de compuestos precursores de color. Utilizando Pectinasas de distintas marcas comerciales y además de las extraídas de microorganismos autóctonos, aisladas en el Laboratorio Biotecnología de la F.C.A.I. En la propuesta se llevará a cabo la vinificación correspondiente, variando metodología de elaboración de uvas Tintas en cuanto a las temperaturas de fermentación, para determinar luego las posibles variaciones sensoriales, como así también otras características físico-químicas (rendimiento en mosto, control de turbidez para corroborar la mejora de la clarificación, determinaciones de color y polifenoles totales).