



**Código: 06/L145**

**Título del proyecto:** CALIDAD ENOLÓGICA DE VINOS ORGÁNICOS ELABORADOS POR FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA.

**Director:** CABEZA, María Silvina

**Email:** mscabeza@fcai.uncu.edu.ar

**Codirector:** FLORES, Cecilia Adriana

**Integrantes:** SINI, Sergio Adrián; VILLALÓN OLIVARES, Marcela Johana; MUÑOZ PUENTES, Ernesto; ÁLVAREZ, Bruno Thomas; SEPÚLVEDA, Elisa; CHERNIKOFF, Raúl Ernesto; ALONSO, Nestor; ORDOÑEZ, Alicia Lucia; CERVANTES, Marisa Roxana; GONZÁLEZ, Verónica Noelia.

**Resumen:** *Los consumidores eligen, cada vez más, los alimentos saludables y respetuosos del medio ambiente. Por ello han ganado popularidad los productos orgánicos, obtenidos por medio de un sistema de producción sustentable en el tiempo que, a través del uso racional de recursos naturales, y sin el empleo de sustancias químicas sintéticas u otras de efecto tóxico real o potencial para la salud humana, mantengan o incrementen la diversidad biológica y la fertilidad del suelo. Por otro lado, la crisis vitivinícola obliga a buscar alternativas para competir en los mercados nacionales e internacionales. Es conocido que la calidad del vino se ve influenciada por las levaduras, que además de transformar el azúcar en alcohol etílico durante la fermentación son las responsables de otorgar al vino características tales como cuerpo, viscosidad, color, flavor y el perfil aromático, entre otros. Se ha estudiado ampliamente que la variedad y proporción de diferentes levaduras en las bayas de uva y en los mostos depende de muchos factores como son ubicación geográfica del viñedo, condiciones climáticas, tecnología de vinificación, variedad e integridad de la uva. No existen estudios serios centrados en evaluar la calidad enológica de vinos orgánicos elaborados a partir de fermentaciones espontáneas, por lo que el conocimiento obtenido con la ejecución del presente proyecto será un valioso aporte para las bodegas de la zona dedicadas a la elaboración de vinos orgánicos, permitiendo obtener vinos orgánicos distintivos, con cierto valor agregado y de excelente calidad.*

**Palabras clave:** uvas orgánicas, vinificación espontánea, calidad enológica.