

---

**LEVADURAS VÍNICAS ALTERANTES ASOCIADAS AL FENÓMENO DEL CAMBIO CLIMÁTICO Y SU IMPACTO  
SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DEL VINO. TECNOLOGÍAS EMERGENTES DE CONTROL**

**Código:** 06/L003-T1

**Resolución N°:** 2118/2022

**Fecha de Inicio:** 01/05/2022

**Fecha de finalización:** 30/04/2025

**Director:** MERÍN, María Gabriela

**E-mail:** [mgmerin@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mgmerin@fcai.uncu.edu.ar)

**Codirector:** MORATA DE AMBROSINI, Vilma Inés

**Integrantes:** TAPIA, María L.; PRENDES, Luciana; GARAU, Juliana; MATHEZ JURI, Maria C.; MORALES, Carina Lorena (Desde: 06/07/2023)

**Resumen:**

El vino es el resultado de un proceso ecológico y bioquímico complejo, que implica el desarrollo secuencial de especies microbianas. Incluso bajo las condiciones restrictivas del producto final, ciertas levaduras son capaces de crecer cuando otras no son competitivas, afectando negativamente la calidad sensorial del vino y provocando pérdidas económicas significativas en el sector enológico. El fenómeno del cambio climático está ejerciendo una influencia cada vez más profunda en la composición de la uva y el vino, aumentando los azúcares del mosto y el etanol y pH del vino. Este fenómeno, por un lado, y la tendencia actual a una vida más sana relacionada con el consumo de vino con menor contenido de conservantes químicos, por el otro, promueven la proliferación microbiana indeseable en el mosto, suscitando la producción de vinos más propensos a alteraciones y defectos, lo que afecta la sostenibilidad de la enología a nivel global. El presente proyecto de investigación propone estudiar la influencia de levaduras vínicas alterantes, aisladas en contexto de cambio climático, sobre la calidad sensorial del vino y evaluar tecnologías emergentes de prevención y control. Para ello, se caracterizarán fisiológica y bioquímicamente levaduras alterantes previamente aisladas de ambientes vitícolas y enológicos de la región DOC San Rafael y se seleccionarán aquellas responsables de las alteraciones más relevantes. Se evaluará el efecto de la presencia de estas levaduras durante la vinificación sobre la calidad sensorial del producto final, determinando el perfil cromático y aromático en ensayos de microvinificación en ausencia y presencia de las mismas. Posteriormente, se evaluará la efectividad de las tecnologías emergentes de control (métodos fisicoquímicos y biológicos). Finalmente, se propone analizar la influencia de las levaduras antagonistas, estudiadas entre los métodos biológicos, sobre el crecimiento de las levaduras alterantes en condiciones reales de vinificación y evaluar su impacto sobre el proceso fermentativo y la calidad sensorial del vino. Los resultados obtenidos podrán contribuir al conocimiento de las especies alterantes más peligrosas en la industria enológica relacionadas con el cambio climático y la magnitud de su impacto sobre la calidad del vino, así como de las estrategias de prevención y control más eficientes y precisas con el fin de preservar la calidad del vino y a la vez reducir el uso de conservantes químicos en la industria enológica.

**Palabras clave:** LEVADURAS ALTERANTES, VINO, CONTROL BIOLÓGICO.