APLICACIÓN DE MICROONDAS EN MOSTOS DE UVA - CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y ENOQUÍMICA DE SUS VINOS

Código: L009-T1
Resolución N°: 2118/2022
Fecha de Inicio: 01/05/2022 **Fecha de finalización:** 30/04/2025

Director: SINI, Sergio Adrián **E-mail:** ssini@fcai.uncu.edu.ar
Codirector: CABEZA, María Silvina
Integrantes: ROSSI, Rodrigo A.; ZOLORZA, Fernando E.; KONINCKX, Justine; CALDERON, Andrea; MORANT, Mónica A.; POSSA, Heber N.; FLORES, Cecilia A.; SANTIBAÑEZ, María E.

Resumen:
El dióxido de azufre (SO2) se usa como aditivo del vino a fin de asegurar protección antioxidante y estabilidad microbiológica. A pesar de estas ventajas, en las dos últimas décadas su presencia preocupa por sus potenciales efectos clínicos adversos en individuos sensibles. Respecto de métodos alternativos, la mayoría de los estudios se han enfocado en técnicas físicas o aditivos capaces de reemplazar la actividad antimicrobiana del SO2, pero a la fecha, ninguna puede aportar la eficacia y amplio espectro de acción del SO2. En relación a los tratamientos térmicos, los enólogos suponen efecto negativo sobre las propiedades sensoriales y la longevidad del vino. Se pretende entonces a estudiar el uso de energía electromagnética de microondas en tratamiento continuo como método no térmico, que permita reducir o eliminar los microorganismos de deterioro sin afectar significativamente la calidad y estabilidad final del vino y en consecuencia analizar la posibilidad de reducir o eliminar el empleo de SO2 en el proceso de vinificación. Se realizarán microvinificaciones con mosto de uva blanca, una con el mosto sin ningún pretratamiento, una con el mosto sometido a microondas y otra con mosto con agregado de SO2. Una vez obtenido cada vino, los mismos serán analizados desde el punto de vista fisicoquímico, microbiológico y sensorial, comparando las cualidades y diferencias entre ellos. Como resultado se espera conocer los efectos del tratamiento del mosto con microondas previo a la vinificación y verificar la posibilidad de eliminar o reducir la incorporación de SO2 en el proceso de vinificación de vinos blancos.

Palabras clave: MICROONDA, VINO BLANCO, DIÓXIDO DE AZUFRE.