

**Título:**

## **El vino ¿es o se hace?**

**Resumen:**

El aroma del vino es la revelación de diversos compuestos químicos que se generan a lo largo de una extensa secuencia biológica, bioquímica y tecnológica llevada a cabo en el proceso vitivinícola. La composición química del producto está relacionada, por un lado, con el cepaje, la zona agroecológica donde esté implantada la vid, edad y manejo del viñedo; y por el otro, con las tecnologías enológicas empleadas. El caso de la variedad Torrontés riojano.

**Expositora:** Dra. Viviana Jofré

**Afiliación:** Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales - EEA INTA Mendoza

**Título:**

De los compuestos nitrogenados de mostos a los aromas fermentativos en vinos: el Malbec como protagonista.

**Resumen:**

El contenido de aromas fermentativos en vinos está influenciado por las fuentes de carbono y nitrógeno del mosto, quienes a su vez son afectadas por distintos factores agroecológicos, culturales y tecnológicos. El Malbec es una variedad tinta de la que poco se sabe sobre su composición nitrogenada, compuestos odorantes y cómo estos factores inciden sobre ellos. Así, el presente estudio tuvo como finalidad evaluar la influencia de la zona de procedencia de las uvas cv. Malbec sobre la composición nitrogenada de sus mostos y los aromas fermentativos de sus vinos.

**Expositora:** Lic. Mariela Assof

**Afiliación:** Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales - EEA INTA Mendoza

**Comité Organizador:** Dr. Daniel Millán, Dra. Carolina Martín, Dr. Mario Ninago.