

# AUMENTO DE LA INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA DE LAS UVAS MERLOT

## *información de investigación*



### ¿LAS CEPAS DE LEVADURA PUEDEN AFECTAR A LA INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA DE LOS VINOS MERLOT?

Existe cierta especulación sobre el efecto de las cepas de levadura en el aumento de la calidad de los vinos Merlot, aunque algunos creen que dicha calidad viene determinada exclusivamente por los viñedos y la calidad de la uva. Para demostrar si esto es cierto o falso, se realizaron ensayos en Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) bajo la supervisión de D. Jean-Christophe Crachereau. Se comparó la levadura Maurivin AWRI 796 con una levadura de referencia, muy utilizada en la región, en una vinificación tradicional de uva tinta Merlot de denominación Burdeos (Entre-deux-Mers) durante la cosecha de 2016.



### CONDICIONES EXPERIMENTALES APLICADAS

El despalillado y estrujado de las uvas se realizó por duplicado, junto con una adición de SO<sub>2</sub> en dosis de 5 g/hl. Posteriormente, se inoculó la levadura en dosis de 20 g/hl para alcanzar 220 mg/l N. Durante la fermentación alcohólica se rompió el sombrero dos veces al día y las bacterias se inocularon en dosis de 1 g/hl para llevar a cabo la fermentación maloláctica. Los vinos resultantes se estabilizaron y clarificaron. Después de cinco semanas, los vinos se metieron en barricas y se estabilizaron con frío a 4 °C durante 23 días. Seguidamente, el SO<sub>2</sub> libre se ajustó a 25-30 mg/l y los vinos se embotellaron.

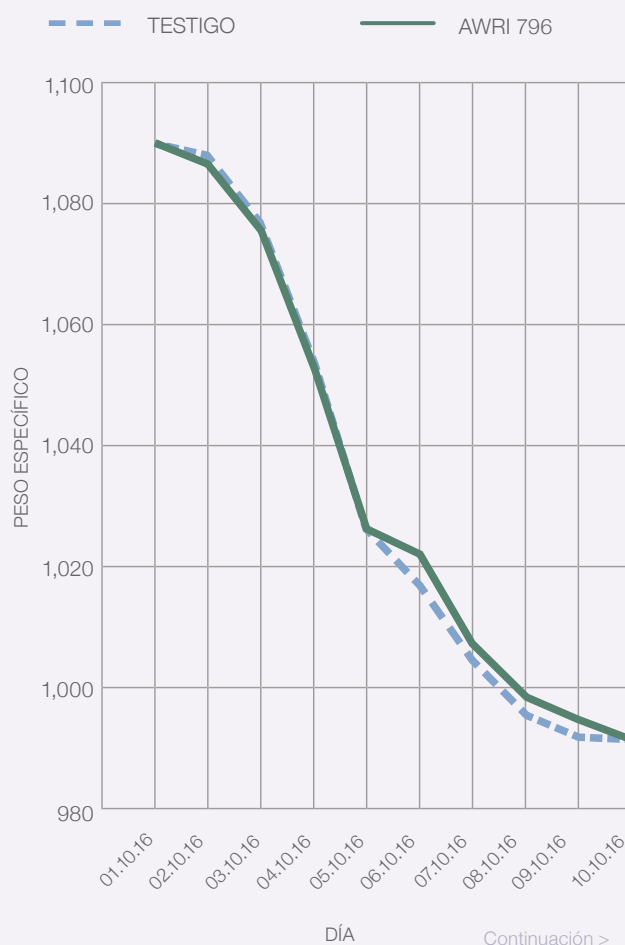


### EXISTEN POCAS DIFERENCIAS EN LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN ENTRE MAURIVIN AWRI 796 Y TESTIGO

La cinética de fermentación fue casi idéntica para los duplicados realizados con AWRI 796 cepa de referencia (Figura 1), lo que indica que las diferencias en los vinos eran resultado directo de las cepas de levadura y que no guardaban relación con el tiempo de fermentación. La implantación de cepas de levadura fue excelente durante el ensayo (datos no mostrados).

FIGURA 1

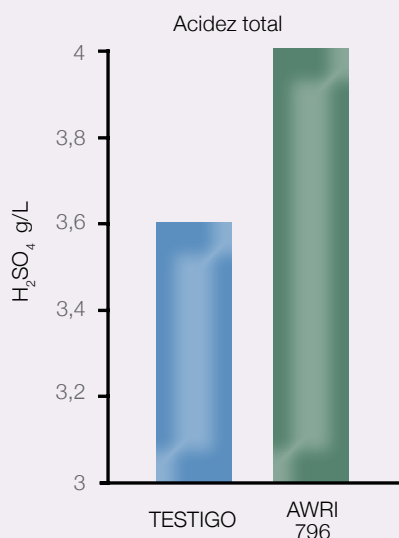
Cinética de fermentación en uvas tintas Merlot utilizando cepas de levadura Maurivin AWRI 796 y testigo.



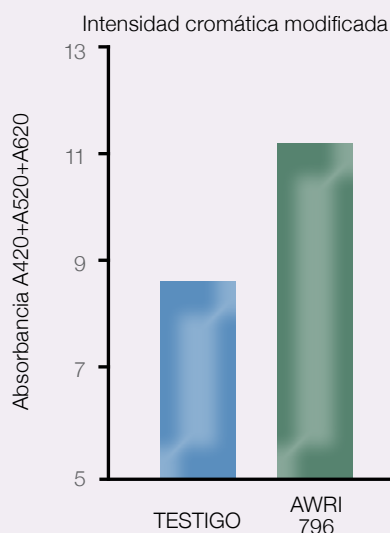

**LA CEPA DE LEVADURA ELEGIDA AFECTA A LAS PROPIEDADES QUÍMICAS DEL VINO MERLOT**

Se llevó a cabo una evaluación de las propiedades químicas básicas de vinos terminados, hallándose algunas diferencias notables entre las cepas de levadura. La acidez total fue mayor para Maurivin AWRI 796 (Figura 2) y probablemente generada por la mayor cantidad de ácido succínico que produce esta levadura. Esto tuvo efectos positivos para el vino y puede resultar muy importante debido al calentamiento global y la menor acidez observada en muchas regiones vinícolas del mundo.

También se observó una diferencia sustancial y significativa en la percepción del color entre cepas de levadura. Utilizando los métodos de resolución OIV Color, se determinó que Maurivin AWRI 796 tenía una intensidad cromática mucho mayor que la cepa de referencia (Figura 3).

**FIGURA 2**

Diferencias de acidez total entre las cepas de levadura Maurivin AWRI 796 y testigo en uvas Merlot de denominación Burdeos. Esta fue la diferencia más significativa en las propiedades químicas entre las cepas de levadura (no se muestran otros datos).

**FIGURA 3**

Intensidad cromática de la levadura Maurivin AWRI 796 y testigo determinada mediante el método de resolución OIV Color utilizando una absorbancia de A420+A520+A620.


**MAURIVIN AWRI 796 PRODUCE VINOS CON MAYOR INTENSIDAD FRUTAL Y CROMÁTICA**

Dos sesiones de cata independientes realizadas en Burdeos reunieron a 17 vinateros en mayo de 2017. El software TASTEL permite a los jueces clasificar los descriptores para evaluar la calidad general del producto y compararlo con otros vinos.

La Figura 4 (véase al dorso) muestra el resultado de este análisis y revela claramente que Maurivin AWRI 796 produce más aromas afrutados y un color más intenso en el vino Merlot de denominación Burdeos. También indica que pueden reducirse los aromas herbáceos y amargos.

Continuación &gt;

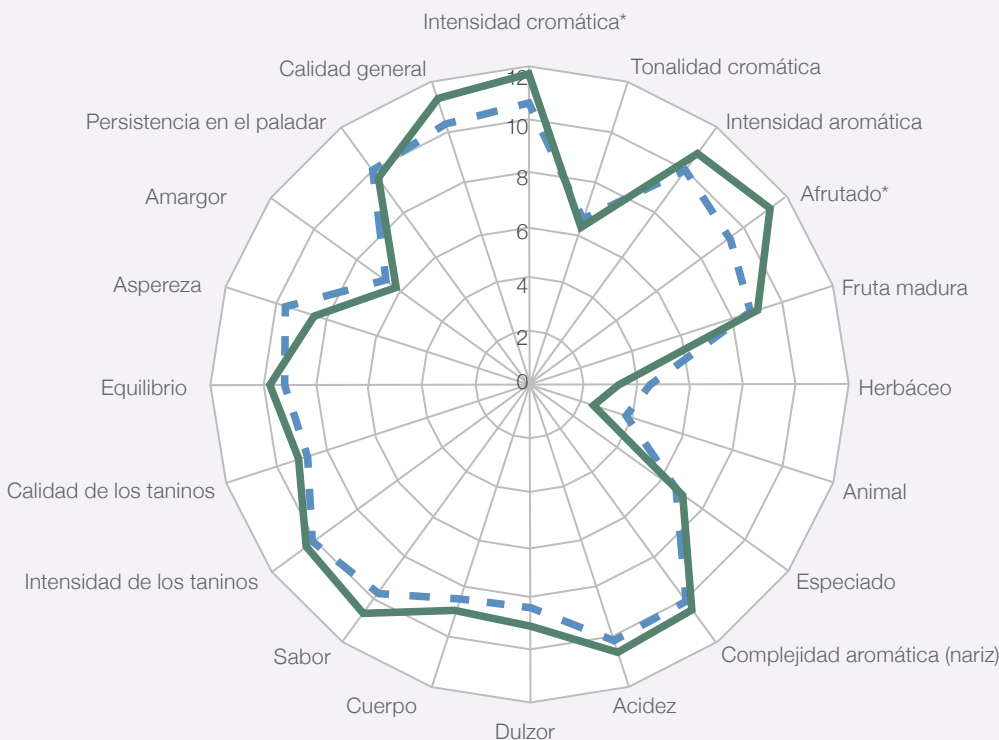


FIGURA 4

La rueda de descriptores de aromas muestra las distintas características de aroma y sabor de los vinos tintos Merlot de denominación Burdeos elaborados con levadura Maurivin AWRI 796 y testigo.

--- TESTIGO  
 — AWRI 796

\*estadísticamente distintos (Newman Keuls 5 %)



## CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN

La levadura Maurivin AWRI 796 tenía una cinética de fermentación muy similar y aportó muy poca acidez en comparación con.

En cuanto a los polifenoles, Maurivin AWRI 796 mejoró la estabilidad cromática del Merlot y el color fue más intenso tras el embotellado. La cepa modificó la reactividad de los taninos, lo que provocó una mejora del equilibrio y el sabor final que resultó menos áspero en comparación con la cepa de control.

Maurivin AWRI 796 produjo un vino notablemente más intenso en nariz y boca, con exaltación de las notas afrutadas y atenuación de las notas herbáceas y animales (que pueden asociarse a una reducción ligera de las notas de la cepa de referencia).