

Influencia del prensado fraccionado de las uvas en los parámetros enológicos y composición aromática de mostos y vinos de la variedad Torrontés Riojano

Influence of grape press fractioning on enological parameters and aromatic composition of Torrontés Riojano juices and wines

D. Pérez¹; M. Fanzone^{1,2} y S. Sari¹

¹Estación Experimental Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Argentina

²Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina

Contacto: perez.mariad@inta.gov.ar

Palabras clave: Torrontés Riojano; Prensado Fraccionado; Parámetros Enológicos

Key Words: *Torrontés Riojano; Press Fractioning; Enological Parameters*

Introducción: el cultivo de esta variedad autóctona es de suma importancia para la vitivinicultura argentina, ya que ha permitido la inserción y posicionamiento competitivo del país en el mercado vitivinícola mundial. Por tratarse de una variedad blanca, el conocimiento de la incidencia del prensado de la uva es uno de los elementos clave a la hora de evaluar la calidad de los vinos blancos, debido a que el nivel de presión aplicado produce una diferenciación en la composición físico-química y sensorial los mostos obtenidos. Asimismo, no existen estudios publicados sobre este tema en mostos Torrontés Riojano.

Objetivo: por lo tanto, en respuesta a las necesidades planteadas, el objetivo del presente trabajo de investigación pretende ser una contribución al conocimiento del efecto de las diferentes intensidades de presión aplicadas en las uvas sobre la composición físico-química y aromática de vinos de la variedad Torrontés Riojano (*Vitis vinifera* L.).

Metodología: durante la temporada 2017, se realizó una cosecha de uvas de la variedad Torrontés Riojano provenientes de un viñedo perteneciente a la Estación Experimental de INTA Mendoza. Una vez ingresadas en la bodega experimental, una parte de la uva se sometió a molienda y descobajado. Luego, mediante el uso de una prensa neumática con membrana lenticular, se obtuvieron diferentes fracciones de mosto durante un ciclo de prensado de tres niveles de presión (0,3, 0,7 y 1,4 Bares), tanto sobre uva molida, como sobre uva entera. Además, se separó una porción de mosto proveniente de un escurrido estático de las uvas molidas. Todos los tratamientos aplicados se realizaron por triplicado. Una vez obtenidos los mostos, se realizaron las siguientes determinaciones: porcentaje de sólidos solubles (°Brix), pH, acidez total, ácido málico y ácido cítrico. Una vez concluido el desborre estático por frío, las fermentaciones de los mostos se realizaron en iguales condiciones y a escala de laboratorio, finalizando en todos los casos

con rastros de azúcar (<1,8 g/L azúcares reductores). Durante la segunda etapa de este estudio, se determinará el perfil aromático de los vinos obtenidos mediante cromatografía gaseosa acoplado a espectrometría de masas (GC-MS). También se realizarán las determinaciones de los siguientes parámetros enológicos: alcohol, acidez volátil, pH, acidez total, IPT y grado de pardeamiento. Por último, se realizará un análisis sensorial de las muestras en base a descriptores aromáticos determinados previamente por consenso.

Resultados parciales: los resultados hasta ahora obtenidos revelaron que, en general, a medida que aumenta la intensidad de la presión aplicada disminuye la acidez total y aumenta el pH y la extracción de sólidos solubles en los mostos. A partir de 0.7 bares aplicados en uva molida, se logró la máxima extracción de sólidos solubles (° Brix) contenidos en la uva, mientras que esta presión sobre uva entera logró una extracción del 80% de los mismos. Asimismo, a iguales presiones, el pH fue 5% menor y la acidez total 20% mayor en mostos de uva entera prensada con respecto a los de uva molida. Sin embargo, las concentraciones de ácido málico y cítrico no mostraron diferencias significativas en ningún tratamiento.

Resultados esperados: una vez finalizado el análisis de los vinos, se pretende lograr una caracterización completa del perfil de calidad de mostos y vinos de Torrontés Riojano en relación al nivel de presión aplicada en las uvas.