



EFFECTO DE DIVERSAS CEPAS DE LEVADURA SOBRE CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y SENSORIALES DE VINOS Chardonnay Y Sauvignon Blanc, BAJO CONDICIONES DE MICROVINIFICACION.

Ana Maria Burgos Ramírez
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

Se realizó un ensayo entre los meses de marzo-agosto de 2000, en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino (CTVV), perteneciente a la Universidad de Talca, con el objetivo de evaluar el comportamiento fermentativo y las características analíticas y sensoriales de tres cepas de levadura en vinos Chardonnay y tres cepas de levadura en vinos Sauvignon Blanc. El ensayo tuvo un diseño completamente al azar, con tres repeticiones. Los resultados obtenidos en los análisis químicos se evaluaron a través de un análisis de varianza y la separación de medias se realizó por medio del Test de LSD. Para la evaluación sensorial se utilizó el Test de Kruskal-Wallis. Para la microvinificación de cada cultivar se utilizó una pauta de microvinificación tradicional elaborada por el CTVV, para la producción de vinos blancos. Cada tratamiento correspondió a una de las siguientes cepas de levadura.

Mosto Chardonnay: Collection Cepage Chardonnay, LVCB se 2- y LVCB ct 1 +.

Mosto Sauvignon Blanc: Collection Cepage Sauvignon, Equinox 509 y 7105.

Las cepas LVCB ct 1+ y Collection Cepage Chardonnay en mostos chardonnay, presentaron una cinética fermentativa regular, durante el transcurso de la fermentación alcohólica. En cambio, la cepa LVCB se 2- tuvo una relentización durante el último tercio de la fermentación. Además, ninguna de las cepas utilizadas dejó el vino completamente seco (menos de 2 g/L de azúcar residual). En mostos Sauvignon Blanc, la evolución de la fermentación presentó buenas características fermentativas mostrando un comportamiento similar entre las tres cepas utilizadas, sin embargo, ninguna de ellas fue capaz de dejar el vino con bajo contenido de azúcar residual. Analíticamente, tanto los vinos Chardonnay como Sauvignon Blanc, no mostraron diferencias significativas en ninguno de las variables estudiadas, a excepción del sulfuroso total. Sensorialmente, el panel calificador no mostró preferencias claras por ninguno de los vinos Sauvignon Blanc, en cambio, en la variedad Chardonnay, los vinos obtenidos por la cepa LVCB ct 1+, fueron calificados como los de mejor calidad.

ABSTRACT

An essay was performed between March-August 2000 at CTVV from Universidad de Talca. The objective of the essay was to evaluate the fermentation process, analytical and sensorial characteristics of three yeast strains for Chardonnay, as well as other three yeast strains for Sauvignon Blanc. Results obtained were evaluated with ANOVA and LSD as post-hoc test. Sensorial evaluation was analysed with Kruskal Wallis test. Wine-making of each cultivar was performed with a standard process previously elaborated for white wines by the CTVV. Each treatment corresponded to the following yeast strains:

Musts Chardonnay: Collection Cepage Chardonnay, LVCB se 2- y LVCB ct 1 +.

Musts Sauvignon Blanc: Collection Cepage Sauvignon, Equinox 509 y 7105.

For Chardonnay musts the strains LCB ct 1+ y Collection Cepage Chardonnay, during alcoholic showed a regular kinetics. On the contrary, strain LVCB se 2- presented a sluggish stuck during the last third of the fermentation. Furthermore, no yeast strains used left the wine completely dry (less than 2g/L sugar). The three yeast strains had a similar fermentation of good quality for Sauvignon Blanc musts. However, none of them was able to left a low sugar content in the wine. From an analytical viewpoint, both Chardonnay and Sauvignon Blanc did not present significant difference in any of the variables studied, with the only exception of total sulphurous content. From a sensorial viewpoint, no clear preference were found for Sauvignon Blanc, whereas Chardonnay wines obtained from strain LVCB ct 1+, were better qualified than the other strains.