



Primer Encuentro de Investigadores de la RADU
Mendoza – Junio de 2011

Influencia de las especies aromáticas en la modificación de los aromas del vino.

Perez Silva V¹, Di Fabio A¹; Salafia A²; ³Sari S.

¹Fac. de Farmacia y Bioquímica, UMaza. Mendoza.

²Fac. de Enología y Agroindustrias, UMaza.

³Centro de Estudios Enológicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Mendoza.

RESUMEN

Las sustancias odorantes en la uva, constituyen un factor de calidad que distingue los vinos del nuevo mundo. Se pueden clasificar en aromas varietales, fermentativos y generados en la crianza del vino. A través de la asociación con especies aromáticas se logra potenciar estos compuestos. Las temperaturas elevadas del verano dilatan la esencia contenida en las estructuras secretoras de las aromáticas dispersando los componentes odoríferos volátiles al ambiente. Estas sustancias se fijan sobre la *pruina*, presente sobre la cutícula de las bayas de los racimos.

Esta influencia se ha comprobado en el descriptor eucalipto de algunos vinos tintos. El olor característico de esta especie se asigna al monoterpeno 1,8-cineol y la aparición de ese olor en el vino se explica por la presencia de eucaliptos cerca de los viñedos.

En esta investigación se propone evaluar en Malbec, la influencia de cuatro aromáticas: *Rosa*, *Albahaca*, *Plantago* y *Brassica*. La parcela experimental se ubica en San Carlos, el viñedo de 4 años, es una selección masal injertada sobre pie americano, conducido en doble cordón pitoneado, con riego por goteo.

El diseño experimental esta formado por parcelas completamente aleatorizadas, la unidad es de 10 plantas con 3 repeticiones por tratamiento. Los tratamientos: albahaca, bráscica y plantago se ubican en los interfilares de las hileras de vid, el correspondiente a rosa se dispone en hileras en las borduras de la parcela. El testigo se ubica en interfilares tratados con herbicidas.

Se cosechó con 24° Brix, se trasladó en cajas a la planta piloto, donde se realizaron las elaboraciones a escala, en tanques de 30 litros de capacidad, encubando 22kg de uva descobajada y molida. Se efectuó adiciones de anhídrido sulfuroso, levaduras seleccionadas y se ajustó la acidez de los mostos. La temperatura de fermentación 25°C y el tiempo de maceración de 12 días. El vino obtenido, luego del descube, se colocó en recipientes de vidrio de 10 L de capacidad y se inocularon bacterias lácticas seleccionadas para la realización de la fermentación maloláctica. A los 15 días se hizo el descube, se colocó en damajuanas de vidrio mantenido sobre borras hasta la conclusión de la misma, fue monitoreada por cromatografía sobre papel. Se estabilizó con SO₂ hasta valores cercanos a 30mg. L⁻¹ de SO₂ libre y se llevó a cámara de frío durante 3 semanas a una temperatura entre 2-3 °C para la estabilización tartárica. Finalmente, se ajustó el SO₂ a 35mg. L⁻¹ de SO₂ libre.

Estas muestras se someterán a Análisis físico químico, Análisis sensorial y Determinaciones de los compuestos odorantes mediante Cromatografía de gases- GC-MS.