

Efecto de los clarificantes vegetales sobre la composición fenólica y atributos sensoriales de vinos tintos de la variedad Cabernet sauvignon

Pereira, Carolina^{*1}; Corti, Silvia¹; Genovart, Javier¹; Calandria, Julia¹; Palero Santiago¹; Galiotti, Hugo¹; Catania Aníbal^{1,2}; Hanna Lisandro¹; Fanzone, Martín^{1,2,3}

¹ Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Agrarias. Mendoza. Argentina

² Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Estación Experimental Mendoza. Argentina

³ Universidad Juan Agustín Maza. Centro de Estudios Vitivinícolas y Agroindustriales. Argentina

*Autor corresponsal: cpereira@fca.uncu.edu.ar

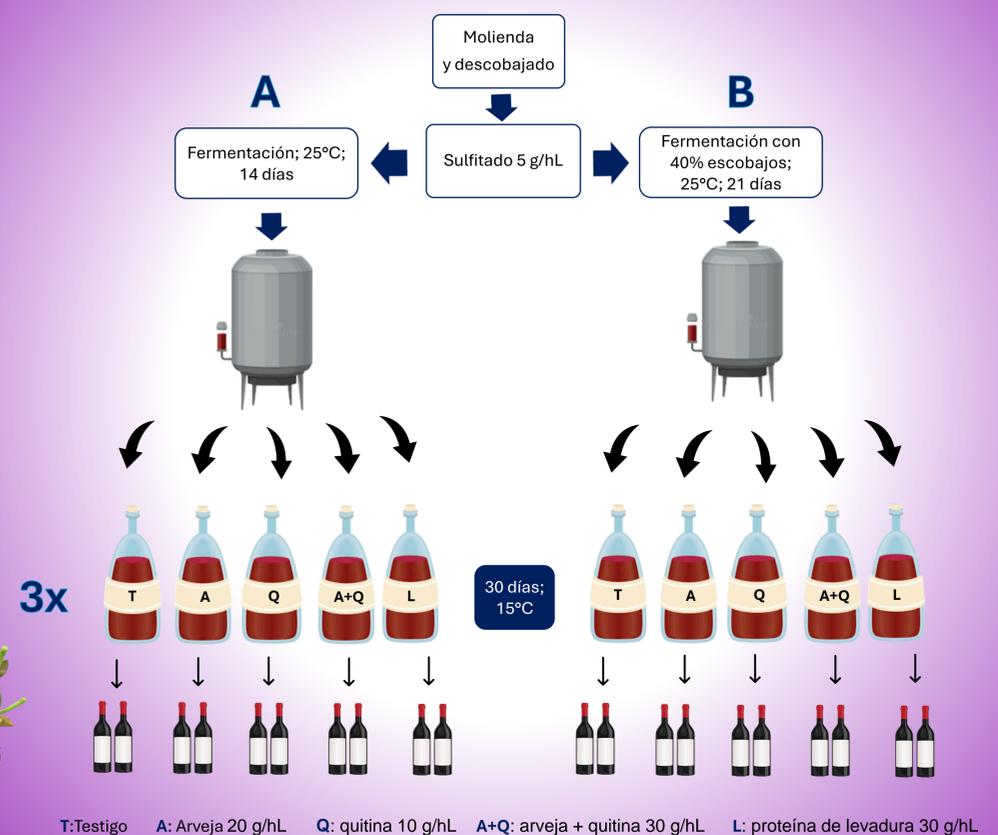
INTRODUCCIÓN

La estabilización y limpidez del vino se obtienen debido a fenómenos físicos y químicos que determinan la precipitación de compuestos inestables y la sedimentación de las partículas en suspensión. La aplicación de agentes clarificantes exógenos permite lograr mayor limpidez en menor tiempo, y mejorar la estabilidad de los vinos. Además, aquellos de origen proteico pueden disminuir la astringencia y el amargor del vino debido a su interacción con los taninos. Sin embargo, las interacciones entre éstos últimos y los polifenoles pueden afectar al color de los vinos tintos jóvenes debido a la precipitación de los pigmentos coloreados. En la actualidad, el empleo de proteínas de origen vegetal, como las provenientes de cereales, papas y legumbres, ha tenido un importante crecimiento en relación con los vinos veganos y también para reemplazar a las de origen animal con potencial alergénico.

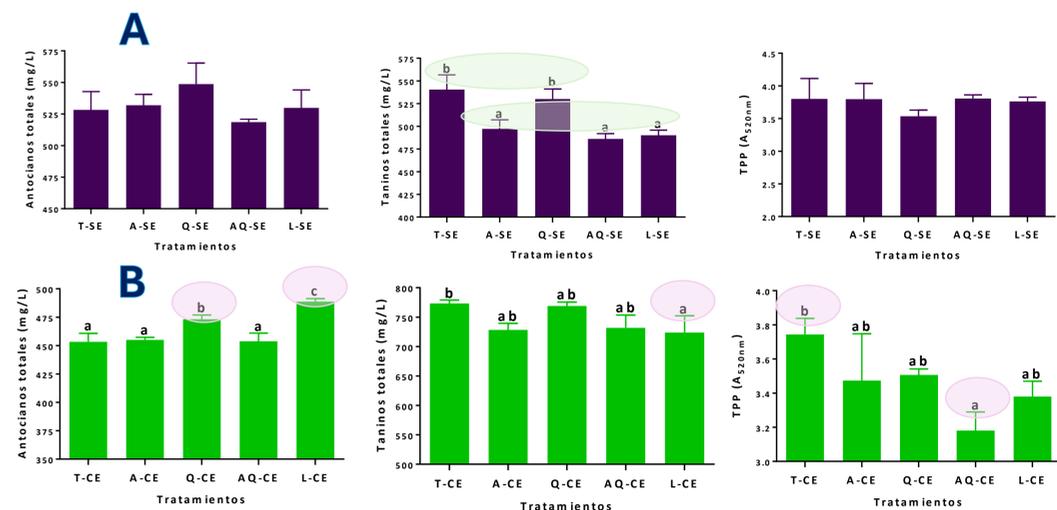
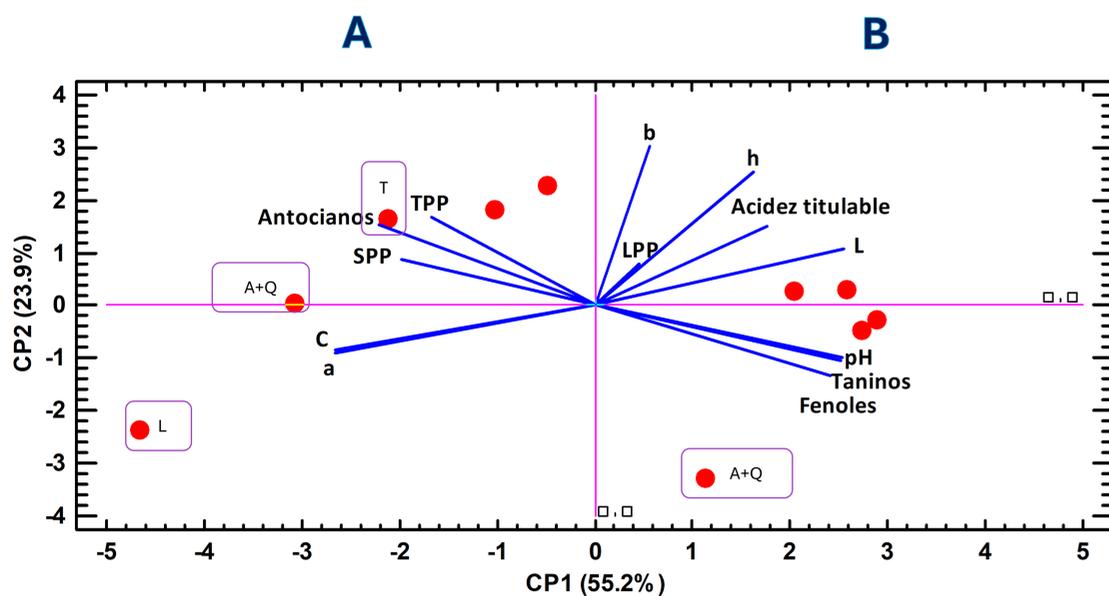
OBJETIVO

- ✓ Evaluar el impacto de clarificantes derivados de vegetales en vinos cv. Cabernet sauvignon sobre la composición química, fenólica y las características organolépticas de los mismos.

MATERIALES Y MÉTODOS



RESULTADOS



En el ACP se puede ver la diferencia entre los vinos del ensayo A y B. Para el ensayo A se observa que el tratamiento con **proteínas de levaduras** es el que presenta **mayor saturación de color (Ca)**, seguido por el compuesto **arveja+quitina** y posteriormente **el testigo**. Del ensayo B se destaca el de **arveja+quitina** que presenta **mayor** cantidad de **fenoles totales y taninos**. Es decir que el aporte de fenoles (taninos) por parte de los escobajos no fueron removidos por este clarificante. En los parámetros químicos analíticos no hubo diferencia significativa entre los diferentes tratamientos en ambos ensayos.

Se observa un incremento de taninos de casi un 40% en los vinos elaborados con escobajos. Además, en el ensayo A el tratamiento con arveja, arveja+quitina y levadura presentan diferencias significativas con el testigo y el tratamiento con quitina. En el ensayo B hay diferencias para el tratamiento de **proteínas de levaduras**, que tiene **menor** cantidad de **taninos**. En el ensayo B la cantidad de **antocianos** es **mayor** en el tratamiento con **levaduras**, incluso mayor que el testigo. El tratamiento con **levaduras** es el que presenta **menor** concentración de **taninos** y el de **arveja+quitina** el que tiene **menor** concentración de **pigmentos poliméricos totales** diferenciándose del testigo.