

Área: Ciencias Ambientales, Agroindustrias y de la Tierra

Comunicaciones de Investigadores: Actualización en viticultura, enología y subproductos vitivinícola

Vino Bretado: límite entre su aceptación por su carácter «complejo» y su rechazo por considerarse «defectuoso» - Perspectiva enmarcada dentro del sistema de gestión de calidad

Brett Wine Taint: limit between its acceptance due to its «Complexity» character and its refusal to be considered Defective –Perspective framed within the quality management system

Aruani, Carla¹; Coria, Carolina¹; Damiani, Beatriz¹; Sari, Santiago² y Arezzo, Marcela¹ ¹Universidad Juan Agustín Maza. Mendoza. Argentina.

²Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Argentina.

Contacto: carlaruani@gmail.com

Palabras clave: Vino bretado; Calidad de vino; Aceptación
Key Words: *Brettanomyces; Wine quality; Consumer acceptability*

La calidad del vino puede ser amenazada por distintos factores, como las alteraciones de tipo microbiológico causadas por levaduras del género *Brettanomyces*, defecto conocido como el famoso «bretado». En el universo de consumidores de vinos, este defecto en particular se percibe tanto como un atributo positivo o negativo, dependiendo de los niveles de concentración de las sustancias responsables del olor (4-etilfenol 4EF, 4-etilguayacol 4EG). Los objetivos específicos del estudio son primeramente determinar las concentraciones de los compuestos volátiles que le dan el carácter «bretado» a un vino que en algunos casos hacen a un vino «complejo» o defectuoso. Para ello se llevó a cabo la identificación y cuantificación de estos fenoles volátiles de los vinos bajo estudio (vinos comerciales y experimentales), a través de Cromatografía Líquida de Alta Performance con detector de fluorescencia, metodología más rápida (menores tiempos de extracción) que la tradicional. Luego los vinos bajo estudio fueron sometidos a una prueba discriminativa sensorial para corroborar la diferencia no significativa entre ambas presencias de fenoles volátiles -naturales versus artificiales en sus distintas concentraciones. Esto se determinó mediante la Prueba Triangular llevada a cabo con el panel sensorial discriminativo de INV (acreditado bajo la norma ISO 17025), sesiones de trabajo que arrojaron resultados que pudieron corroborar que ambos tipos de vinos en sus correspondientes concentraciones de fenoles «bret» se perciben de manera similar. Esto permite trabajar con ambos tipos de vinos en caso de no contar con vinos naturalmente bretados en determinados rangos de contaminación. Seguidamente los vinos serán sometidos a una determinación de umbrales de percepción a través del

método *Forced Choice Ascending* -AFC, con el objeto de conocer cuáles son los umbrales olfativo-gustativos mínimos detectables de los compuestos de tipo «bret». Por último, los vinos se someterán a pruebas hedónicas para conocer su nivel de aceptación por parte de consumidores de vino, respuestas que se recopilarán a través de un cuestionario bajo la metodología CATA (*Check All That Apply*).