

Estudio comparativo de las características organolépticas de vinos blancos de la variedad Chardonnay de la región de Barrancas, elaborados con distintas cepas de levaduras industriales

G. A. Berra^{1,2}

Recurso humano en formación: M. J. Hidalgo¹

¹Facultad de Enología y Agroindustrias. Universidad Juan Agustín Maza

²Instituto de Investigaciones Enológicas y Agroindustriales. Facultad de Enología y Agroindustrias.

Universidad Juan Agustín Maza

enologia@umaza.edu.ar

Resumen

Durante la fermentación alcohólica, las levaduras son capaces de producir distintos compuestos secundarios. Algunos son odorantes, responsables de gran parte de los aromas del vino, y otros contribuyen a la sensación de densidad en boca.

En la práctica enológica es necesario conocer el efecto que la elección de una cepa de levadura en particular pueda tener sobre las características cualitativas de un producto final, para poder guiar el proceso de elaboración de un vino a la obtención de un perfil gustativo que le interese al consumidor.

También es interesante la posibilidad de obtener distintos perfiles en vinos individuales para luego proceder, por medio de sus mezclas, a conseguir sabores combinados más complejos.

Con el fin de comprobar el efecto de cuatro cepas de levaduras sobre las características organolépticas de un mismo mosto de uvas de la variedad Chardonnay, cultivadas en el distrito de Barrancas, en Maipú, Mendoza, se elaboraron a escala industrial cuatro vinos con las cepas comerciales CY3079, IOC 18-2007, QA23 y VL3.

Las fermentaciones se condujeron de manera que, en todos los casos, se consumiera la totalidad de los azúcares. Después se extrajeron muestras en

las que el vino permaneció sobre sus borras finas y, luego de dos meses, fue filtrado, estabilizado por frío y envasado en botellas con tapa a rosca.

Cada ensayo fue degustado por un panel de 20 personas, que evaluaron las principales características descriptivas de los vinos.

De la evaluación se concluyó que en ninguno de los casos se percibieron defectos o problemas a nivel gustativo y que cada cepa de levadura produjo un perfil aromático particular.

Para la CY3079 predominaron los aromas a banana, ananá y manzana, en la IOC 18-2007 prevalecieron los cítricos, en la QA23 se destacaron las notas florales y a durazno, y en la VL3 primaron aromas a miel. En un caso en particular fue mayor el efecto detectado a nivel de densidad de la boca, mientras que la cepa CY3079 fue la preferida a nivel global.

Quedó demostrado así que cada cepa de levadura provoca un efecto particular en el vino producido.

En este sentido, es interesante seguir comprobando los efectos sensoriales de las cepas de levaduras en la elaboración de vinos blancos, y el desarrollo y la selección local de razas de levaduras seleccionadas no sólo de esta variedad, sino también de otras, aplicadas a la realidad y las condiciones de nuestro país.