

Crianza de vinos blancos con chips de sarmientos de distintas variedades de vid y radiaciones microondas. Impacto químico y sensorial

Fanzone, Martín^{1,2}; Catania, Anibal²; Jofré, Viviana^{1,2}; Assof, Mariela^{1,2}; Quaglia, Lourdes¹; Mastropietro, Miguel¹; Fogliati, Paula²; Aliquo, Gustavo²; Sari, Santiago²

¹Universidad Juan Agustín Maza. Centro de Estudios Vitivinícolas y Agroindustriales. Argentina

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

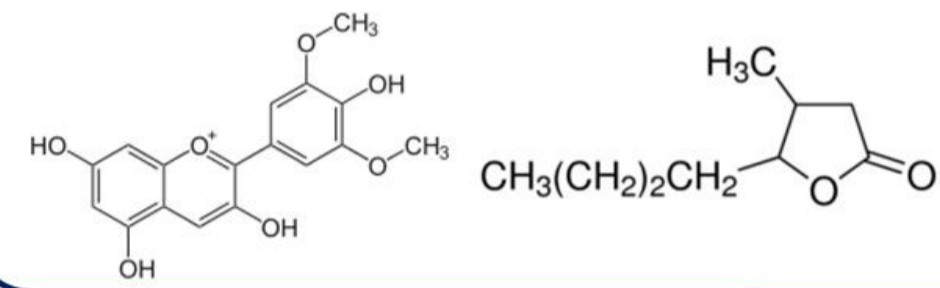
mfanzone@umaza.edu.ar

INTRODUCCION

CRIANZA DE VINOS

Impacto químico

Impacto sensorial



ROBLE

Aditivos enológicos

SARMIENTOS

Tamaño
Dosis
Tostado



Variedad
Tamaño
Tostado



\$\$\$

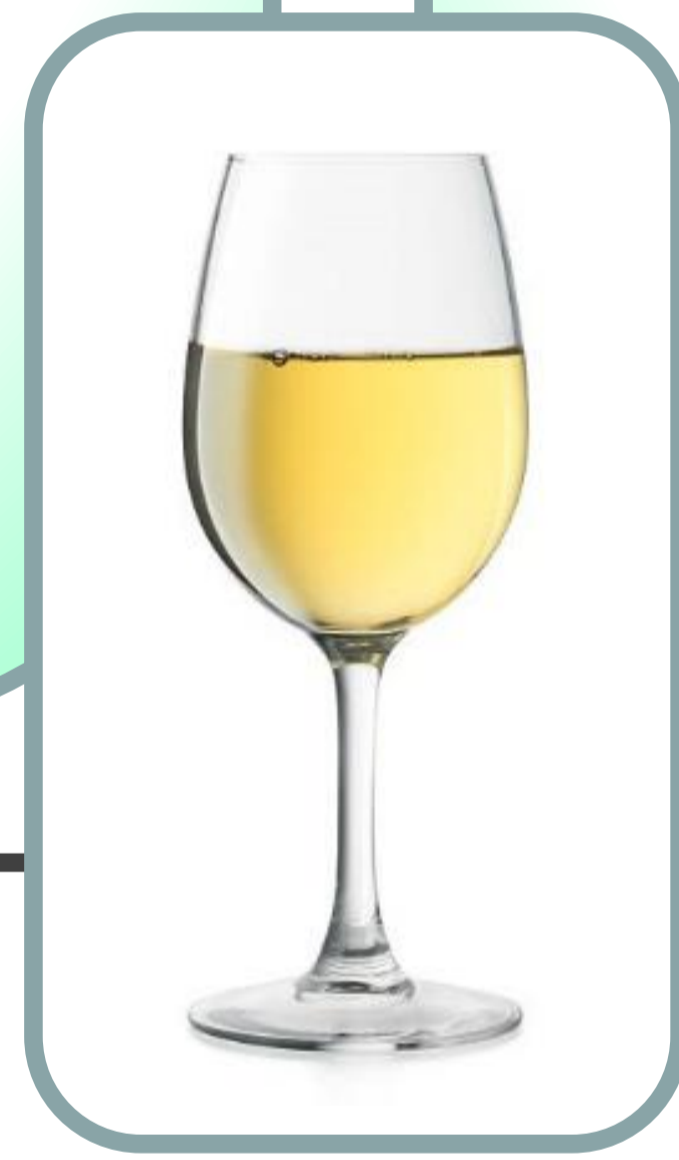
Tiempo



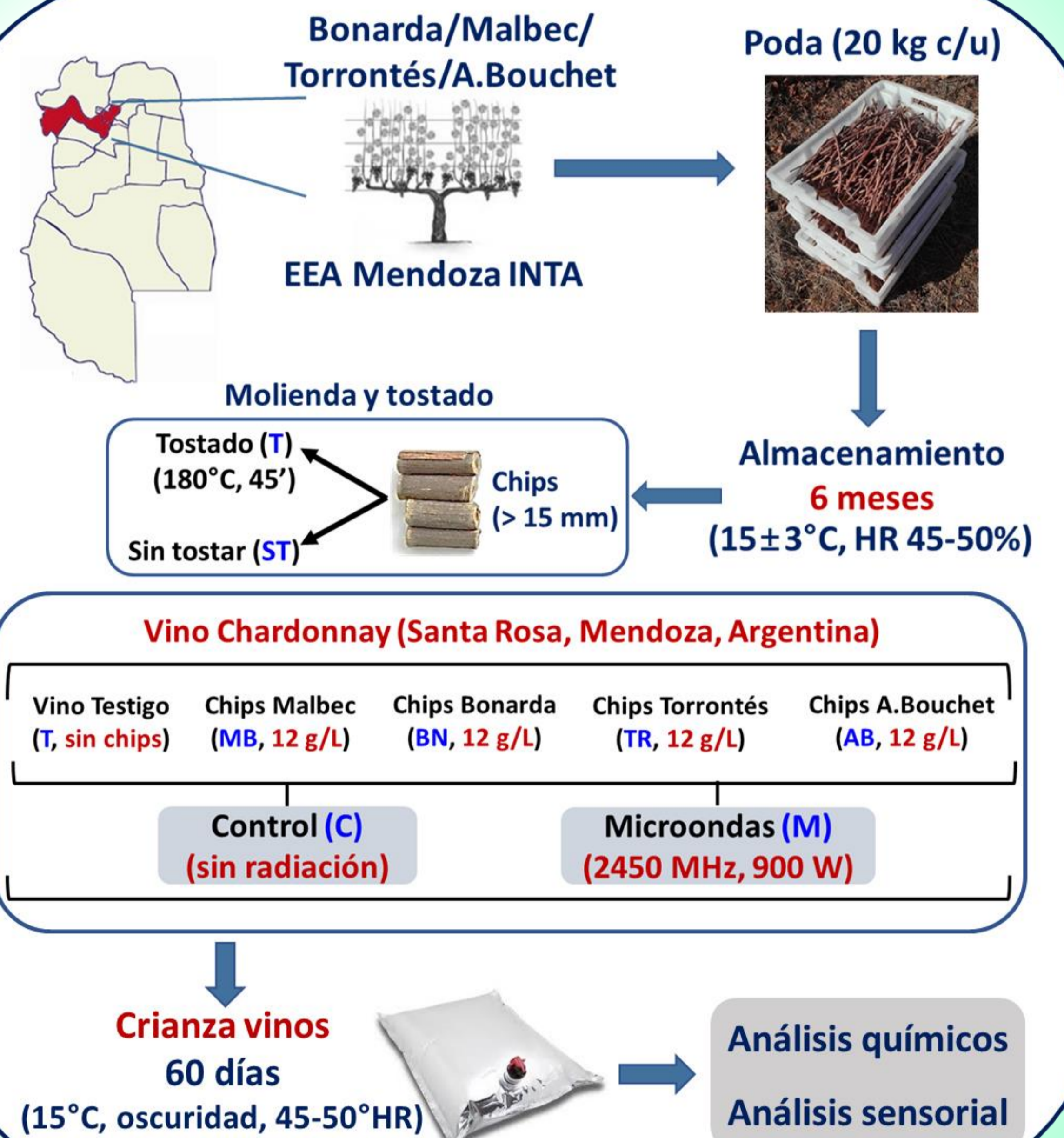
MICROONDAS

OBJETIVO

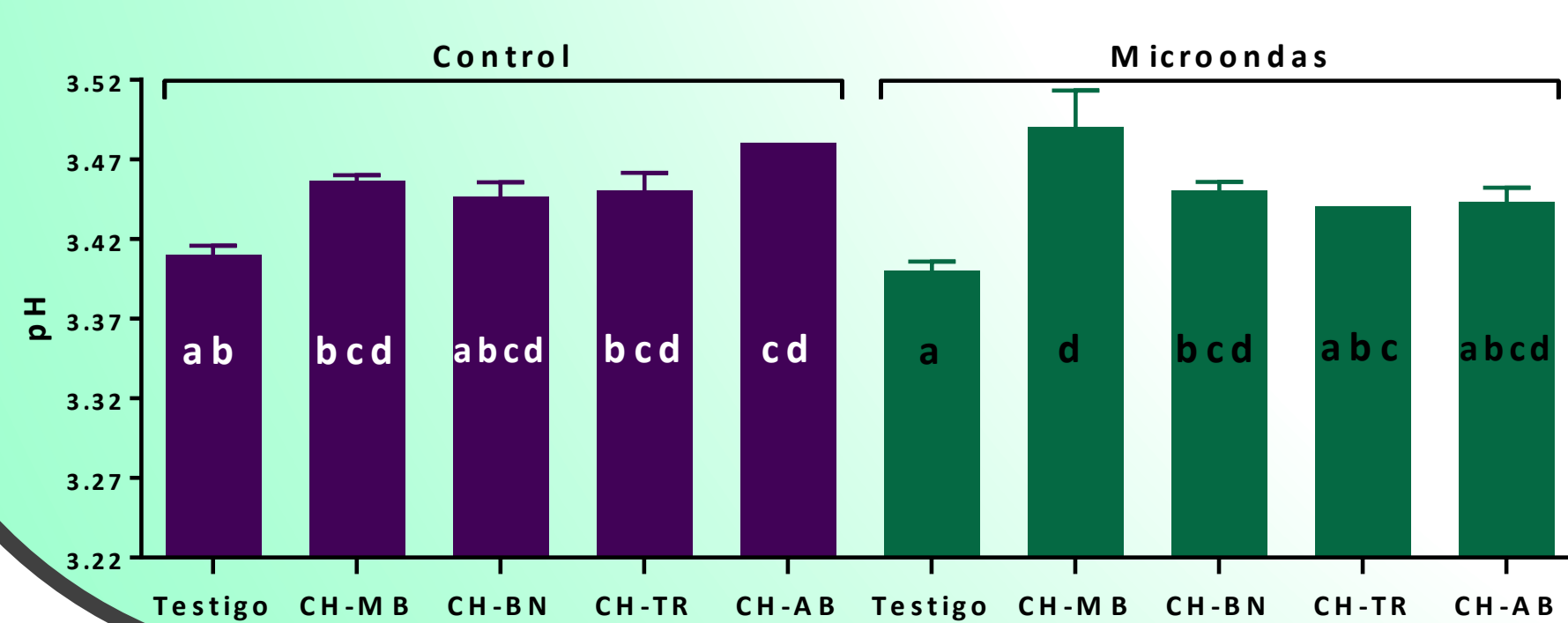
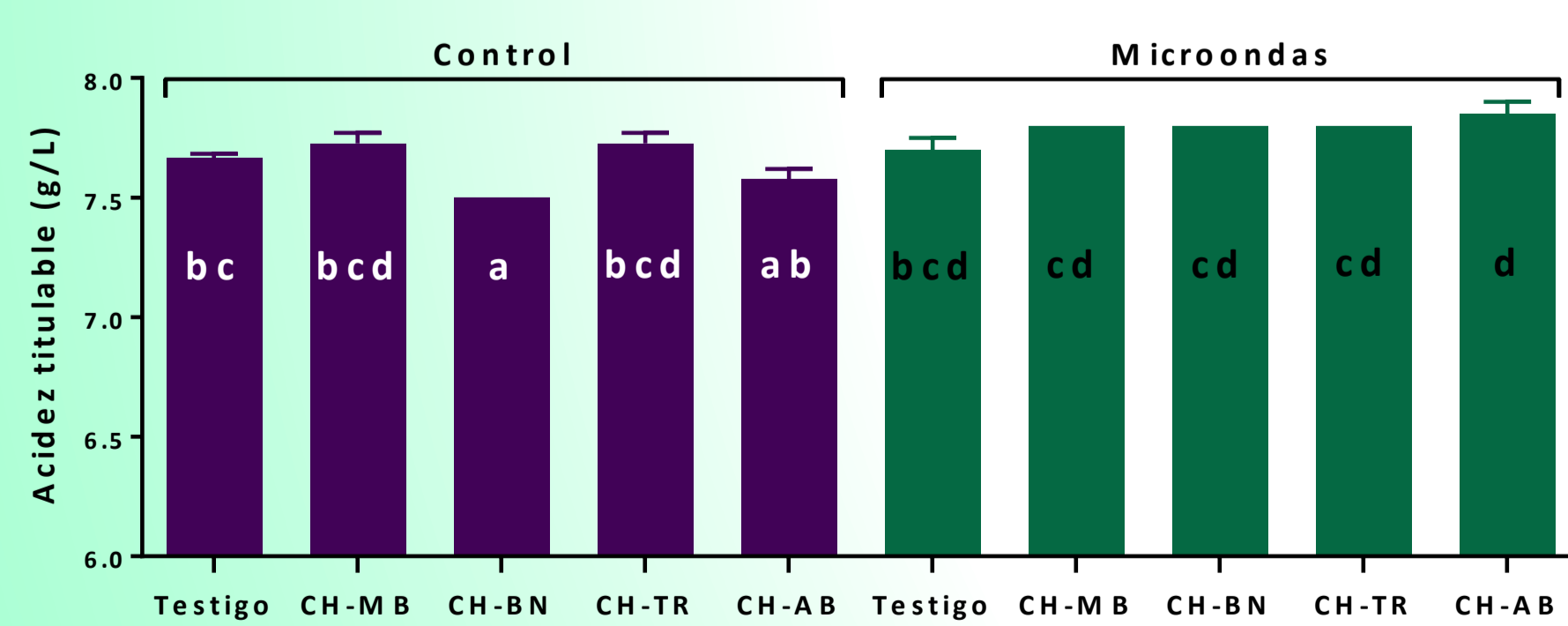
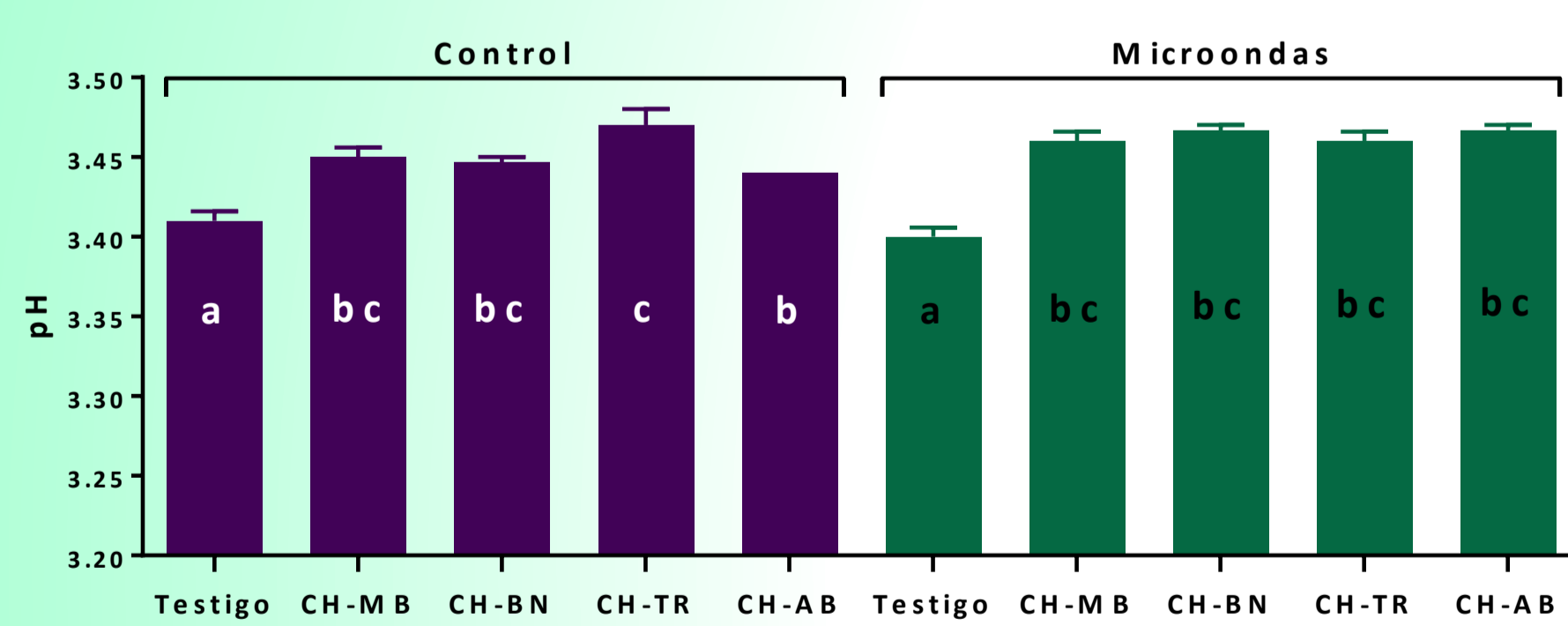
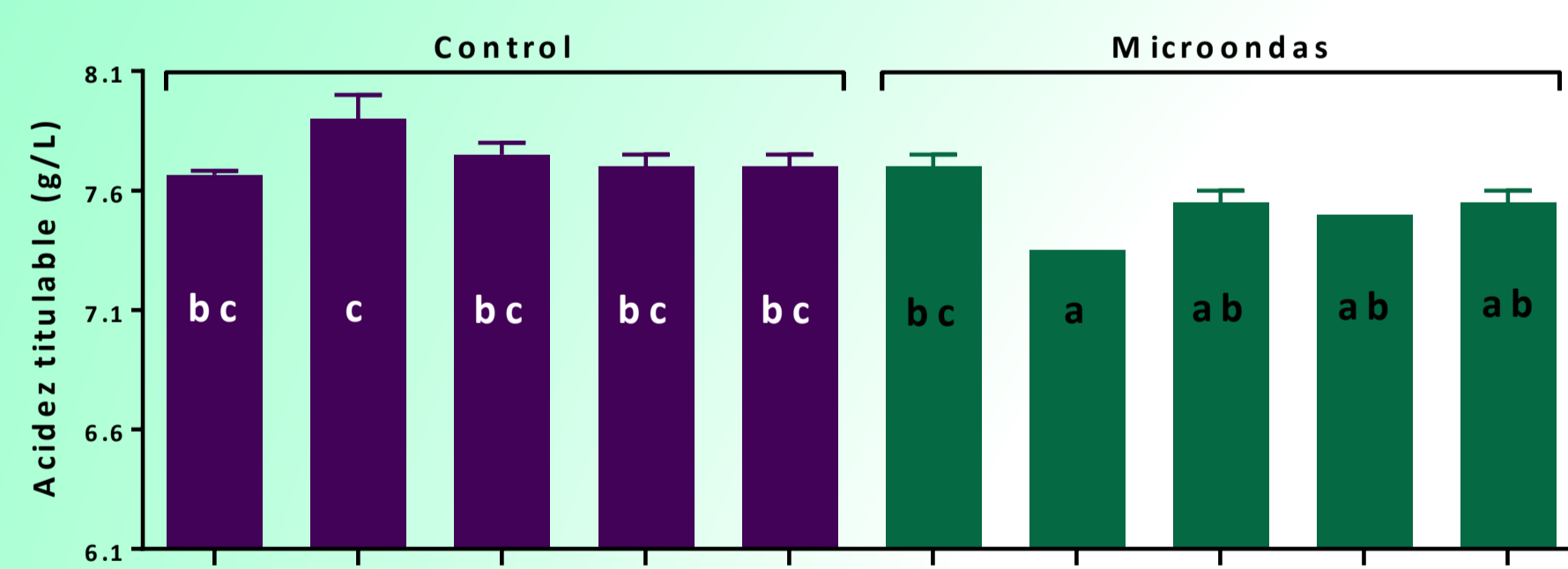
Analizar la factibilidad de aplicación de **microondas** en combinación con **madera de sarmientos de distintas variedades** de vid como tecnologías innovadoras para la **crianza de vinos Chardonnay**, y evaluar el **impacto químico y sensorial** en los productos finales



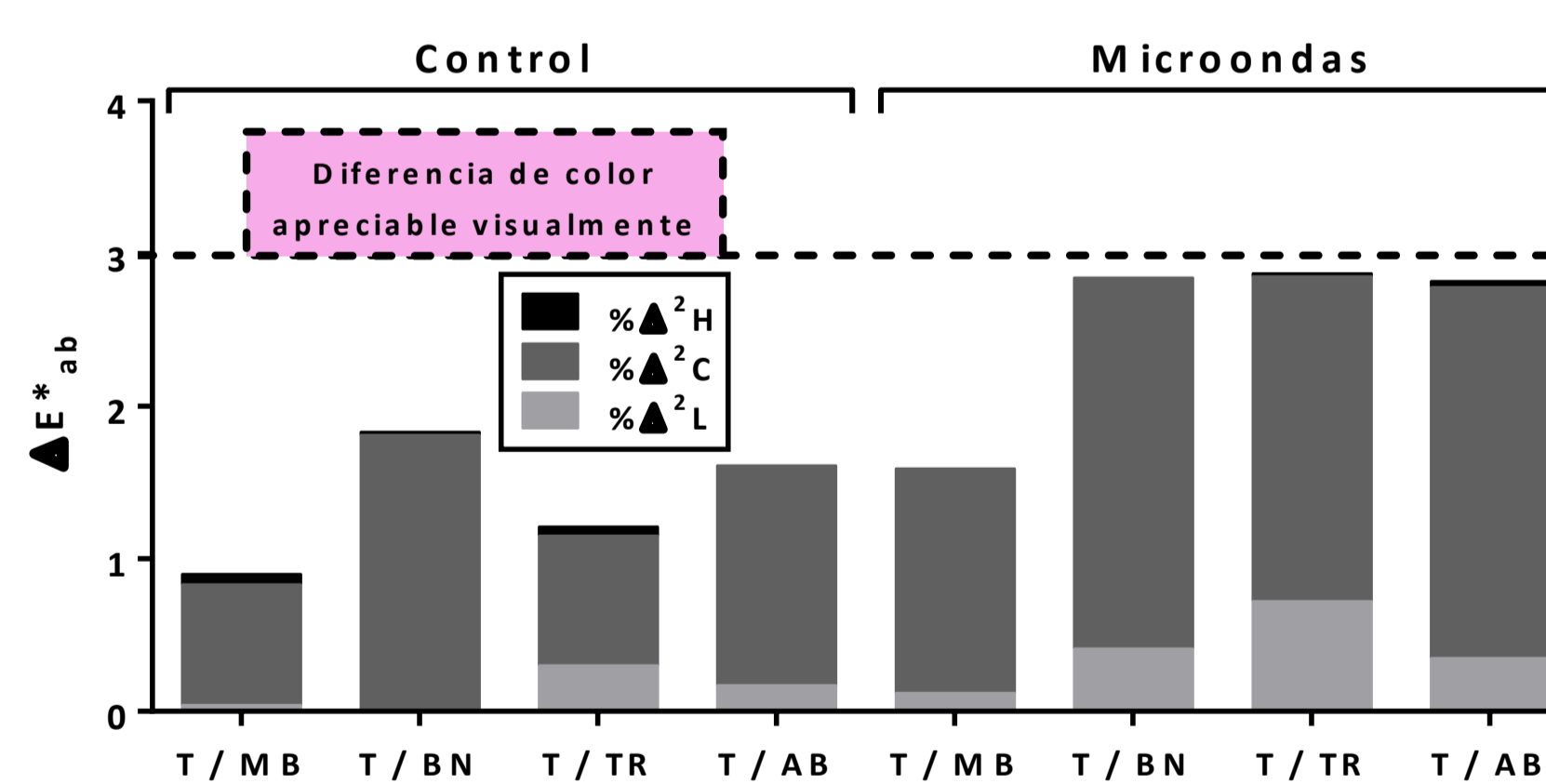
MATERIALES Y METODOS



RESULTADOS

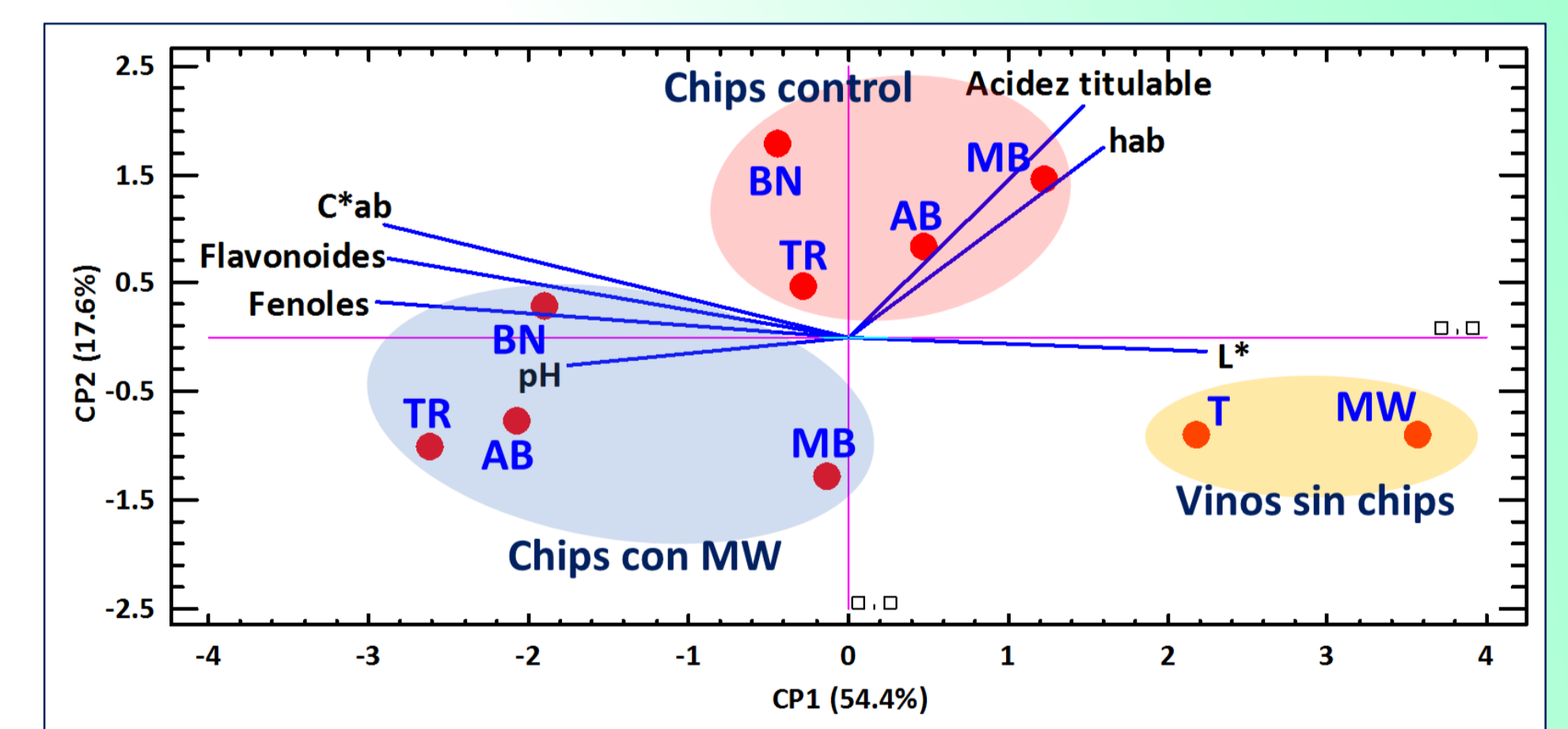


Diferencia color CIELAB

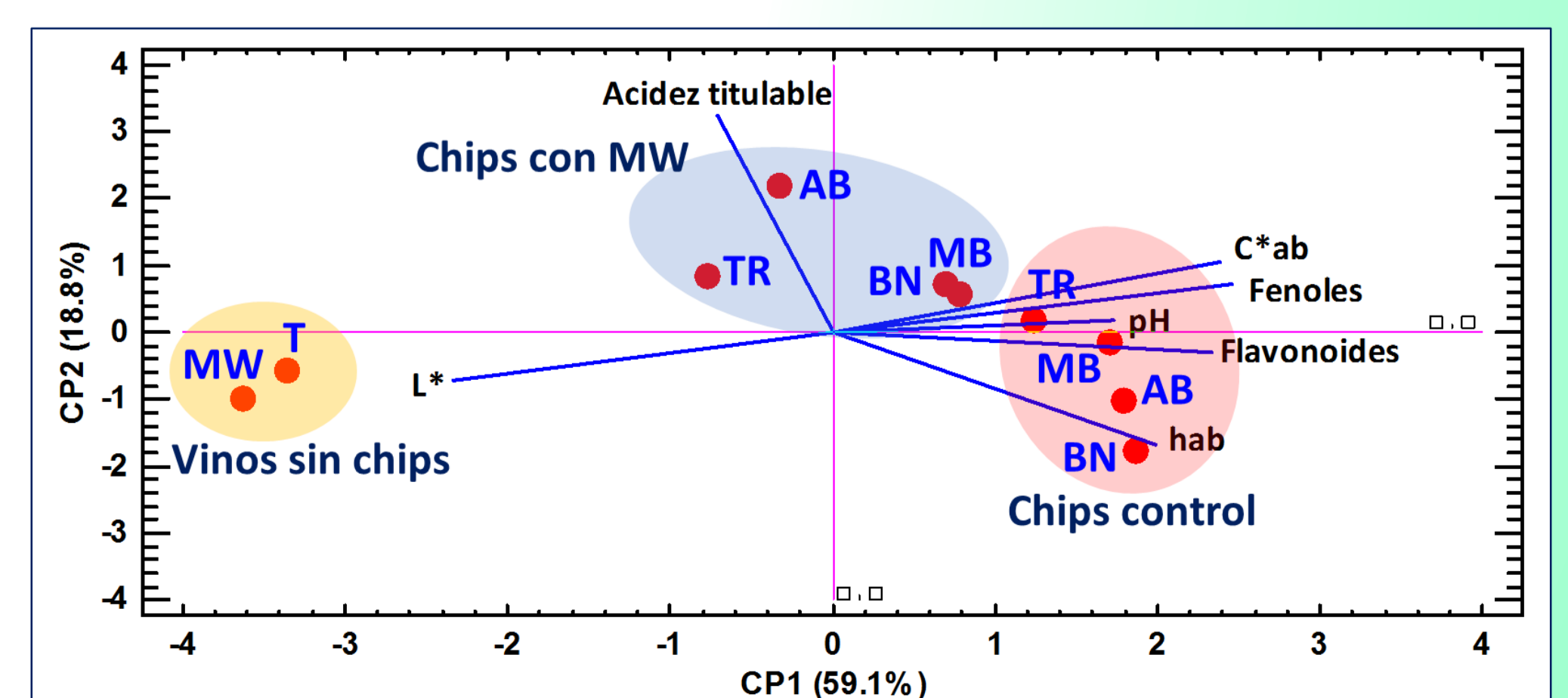
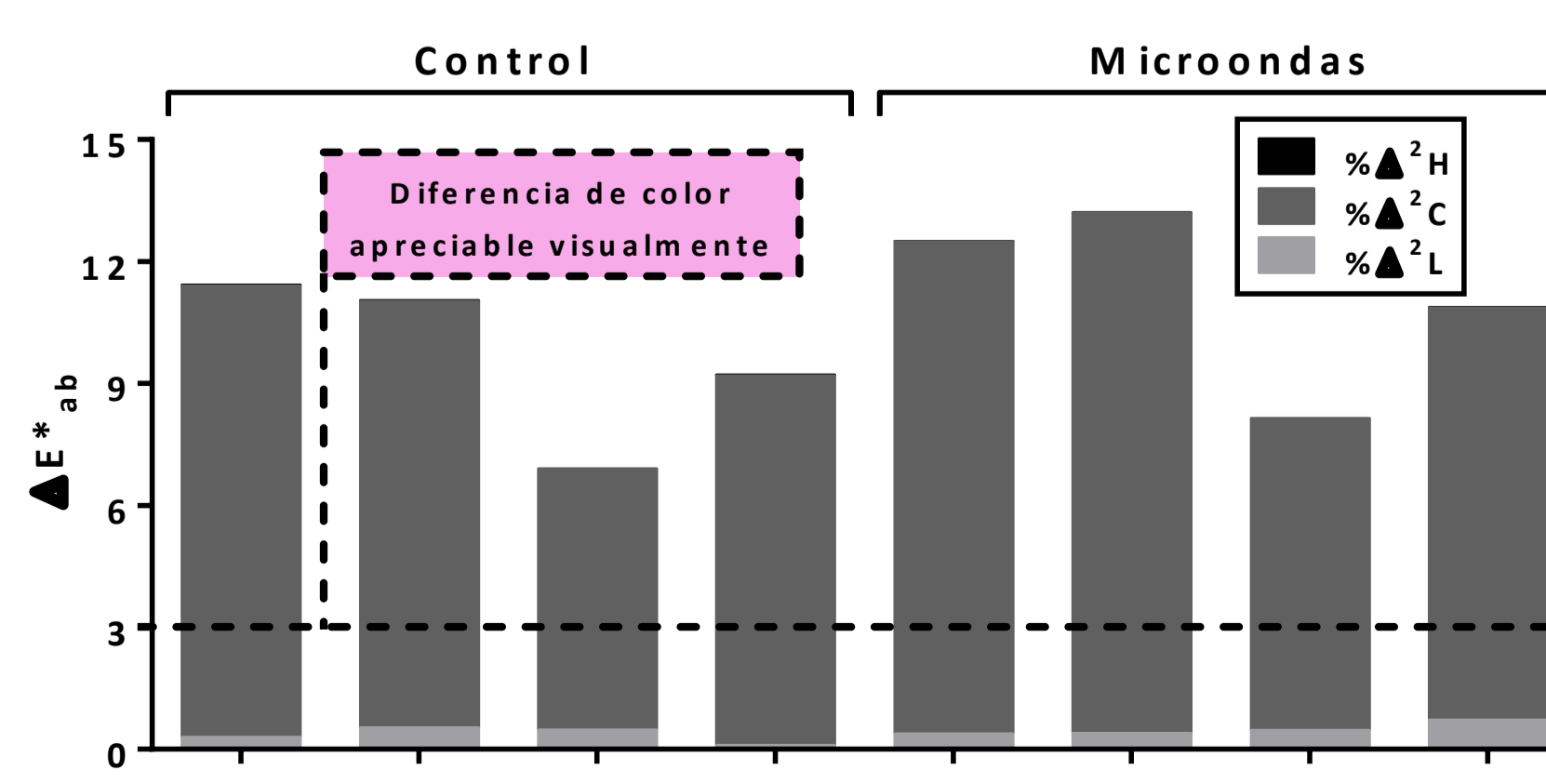


En todos los casos, los **vinos** tratados con **chips tostados** se **diferenciaron** visualmente de los vinos con **chips sin tostar** ($\Delta E^*_{ab} > 3$), caracterizados por mayor saturación de color.

ACP con variables químicas



En **conclusión**, las estrategias tecnológicas propuestas (**microondas y sarmientos**) constituyen alternativas de bajo costo e impacto ambiental, con posibilidad de transferencia al medio vitivinícola regional, para generar agregado de valor en vinos blancos.



CHIPS TOSTADOS