



AB Biotek-Maurivin: aplicaciones prácticas de levaduras conocidas

Aumento de la intensidad de la fruta y el color en uvas Merlot

POR OLIVIER PAGEAULT¹ Y ANTHONY HEINRICH²

¹AB Biotek France

²AB Biotek Australia

¿Pueden las cepas de levadura afectar a la intensidad de color y aromas frutales?

Existen algunas conjeturas globales sobre el impacto de las diferentes cepas de levadura para elaborar vinos de Merlot de gran calidad, y algunas creencias de que todo viene determinado por el viñedo y la calidad de la uva.

Se han llevado pruebas a cabo en Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) bajo el control de Jean-Christophe Crachereau para ver qué hay de cierto o falso. Se comparó Maurivin AWRI 796 frente a la cepa más popular y de referencia, ampliamente usada en la región para vinificación de uva tinta Merlot en la Appellation Bordeaux (Entre-deux-Mers) durante la vendimia 2016.

Condiciones experimentales

Despallado y molienda de uvas por duplicado, seguido de adición de 5 g/hL de SO₂.

Se inocularon las levaduras a razón de 20 gramos/hectolitro y se suplementó nitrógeno hasta alcanzar un valor 220 mg/L. Bazuqueos diarios durante la fermentación alcohólica y se inocularon bacterias lácticas para asegurar la fermentación maloláctica. Los vinos resultantes fueron estabilizados y clarificados. Tras cinco semanas, los vinos se trasvasaron y se procedió a estabilización tartárica a 4°C durante 23 días. Se procedió a ajustar el SO₂ libre a 25-30 mg/L y los vinos se embotellaron.

Mínima diferencia en la cinética fermentativa entre Maurivin AWRI 796 y la levadura de referencia

La cinética fermentativa fue casi idéntica para los duplicados inoculados con AWRI 796 y la levadura de referencia (Figura 1), sugiriendo

que las posibles diferencias organolépticas entre vinos son el resultado directo de las cepas de levadura y no se correlacionan con cinéticas fermentativas diferentes. Las implantaciones de las cepas fueron excelentes mediante test realizados (esta información no se muestra).

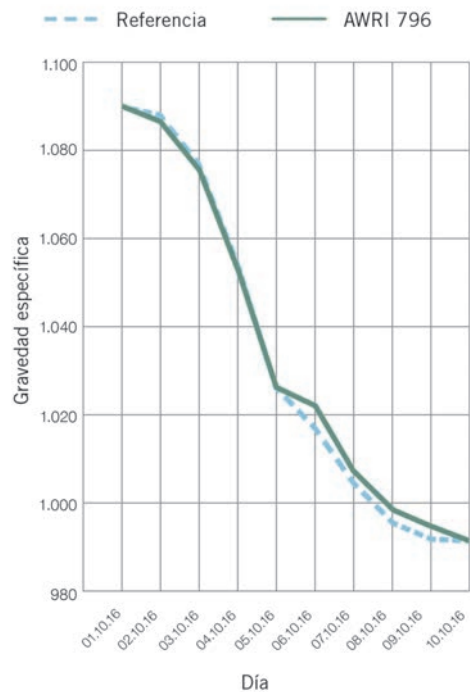


Figura 1. Cinéticas de fermentación en uvas tintas Merlot empleando Maurivin AWRI 796 y la cepa de la levadura de referencia.

La elección de cepa de levadura tiene impacto en la química de los vinos de Merlot

Los vinos acabados y embotellados fueron dispuestos para análisis químicos básicos de laboratorio, donde se manifiestan diferencias muy notables entre cepas de levadura. La acidez total es mayor para la cepa Maurivin AWRI 796 (Figura 2) debido a la producción

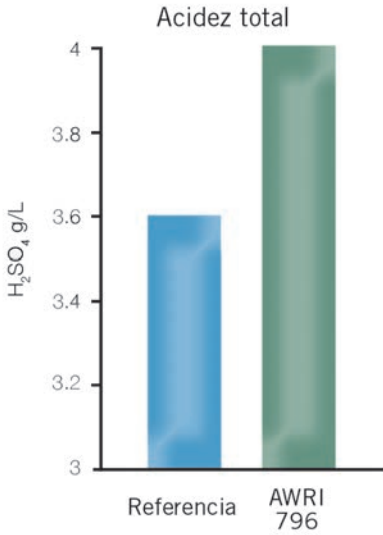


Figura 2. Diferencias en acidez total entre Maurivin AWRI 796 y la cepa de levadura de referencia en uvas Merlot de la Appellation Bordeaux. Esta fue la diferencia química más significativa entre las cepas de levaduras (otros datos no mostrados).

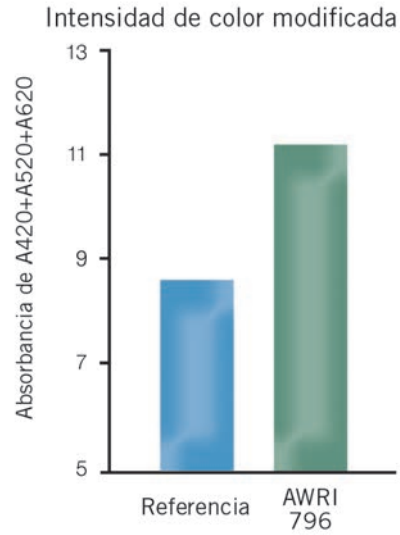


Figura 3. Intensidad de color de Maurivin AWRI 796 y de la cepa de referencia determinada por el método OIV empleando la absorbancia de A420+A520+A620.

de ácido succínico, que es una característica bien conocida de esta cepa. Esto tiene efectos positivos para el vino y puede suponer una herramienta muy importante en la situación actual de calentamiento global y la menor acidez en las uvas y vinos de muchas regiones del mundo.

Se aprecia también una diferencia significativa y notable en la percepción del color entre las dos cepas de levadura. Mediante el uso de

los métodos aprobados por la OIV se determinó que los vinos fermentados con Maurivin AWRI 796 muestran una intensidad colorante mucho mayor comparando con la cepa de levadura de referencia. (Figura 3).

Maurivin AWRI 796 produce vinos más afrutados y con mayor intensidad colorante

Se realizaron dos sesiones de cata separadas en Burdeos con la asistencia de 17 enólogos en

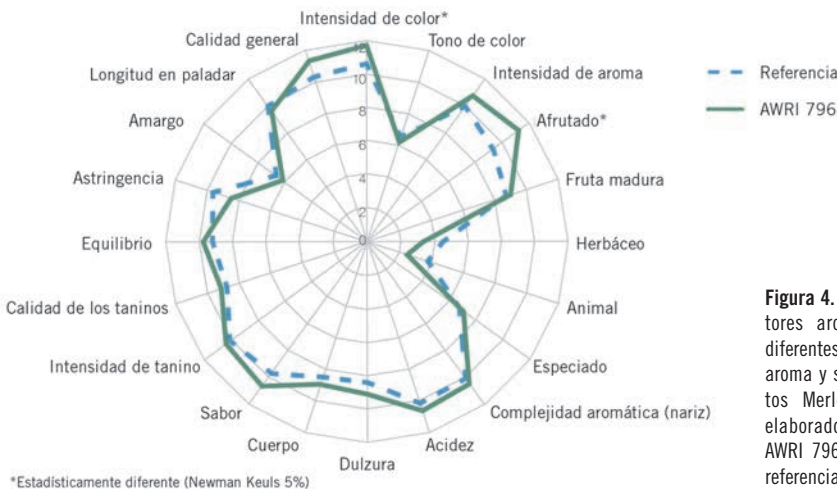


Figura 4. Rueda de descriptores aromáticos con las diferentes características de aroma y sabor de vinos tintos Merlot de Bourdeaux elaborados con Maurivin AWRI 796 y la levadura de referencia.

DELLA TOFFOLA

IBERICA

Fábrica y Oficina técnica:

Polígono Industrial Lentiscars C/ La Losa, s/n.

Tel. 941/44 04 20 - Fax 941 /44 05 71

26370 NAVARRETE (La Rioja)

e-Mail dti@dellatoffola.es - www.dellatoffola.es

MAQUINARIA VINÍCOLA

Mesas de Selección, Basculantes, Tolvas, Despalladoras, Extracción de Raspón, Sulfitómetros, Prensas Neumáticas, Evacuación de Orujos, Tuberías de Vendimia, Pupitres de Control, Líneas completas de embotellado Vinificadores, **Instalaciones completas**



FILTRACIÓN Y NUEVAS TECNOLOGÍAS

Flotación, Concentradores de Mostos, Filtros de Vacío, Filtros de Tierras, Filtros Prensas, Microfiltración, **Filtro Tangencial Cerámico**, Instalaciones y Procesos Automáticos, Estabilización tartárica por resinas



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Fermentación Controlada por Frío y Calor, Intercambiadores de Calor, Sistemas de termovinificación, **Proceso de Estabilización en Continuo**, Equipos Rascadores, Control Automatizado de Proceso, Sinópticos, Instalaciones completas



DELLA TOFFOLA
GROUP

Servicio Técnico en toda España

mayo de 2017. Se midieron los resultados con el software TASTEL, que permite realizar un ranking de descriptores usados por los jueces del panel de cata y permite también la comparación entre vinos y determinar la calidad general de los vinos (Figura 4).

El resultado muestra claramente que Maurivin AWRI 796 produce más aromas afrutados y mayor intensidad en color en vino Merlot con Appellation Bordeaux. También indica que los sabores herbáceos y las sensaciones amargas se ven reducidas.

Conclusiones

La levadura Maurivin AWRI 796 tiene una cinética fermentativa muy similar y produce mayor acidez total en comparación con la levadura de referencia.

En cuanto a polifenoles, Maurivin AWRI 796 mejora la estabilidad del color del vino Merlot y es mucho más intensa después del embotellado.

La cepa de levadura Maurivin AWRI 796 modificó la reactividad de los taninos, obteniendo vinos con un balance sensorial más equilibrado, y menos astringente respecto a la levadura control.

Maurivin AWRI 796 produjo un vino significativamente más intenso en nariz y boca con mejores aromas afrutados y menor impacto de notas herbáceas y animales.



Más información: Miquel Iribarren

Product Manager Wine Ingredients

T. + 34 932087138 M. +34 696402108

RAVAGO CHEMICALS SPAIN S.A.

Venezuela 103 4ª Planta 08019 Barcelona

www.ravagochemicals.com