

Ingeniería y tecnología en el procesamiento de alimentos: desafíos en nutrición, inocuidad y sustentabilidad





OPCIONES PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE SULFITOS AÑADIDOS EN VINOS MERLOT Y MARSELAN DE MÍNIMA INTERVENCIÓN

CAMMAROTA A.¹; GONZÁLEZ M.²; FAVRE G.¹; PEREYRA F.¹;
OLIVERA J.²; GONZÁLEZ-NEVES G.¹; PICCARDO D.¹

¹ GD de Enología, Unidad de Tecnología de los Alimentos. Facultad de Agronomía. Udelar.

² GD Lácteos Unidad de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Agronomía, Udelar Montevideo, Uruguay.

Dirección electrónica: alejandro.cammarota@gmail.com

Resumen

Recientemente, el sector vitivinícola ha incursionado en la elaboración de vinos de mínima intervención. Estos vinos se caracterizan por la mínima intervención en el manejo del viñedo, su cosecha, vinificación, conservación y crianza, y por emplear dosis reducidas de anhídrido sulfuroso (SO₂) o sustituirlo por otros aditivos permitidos como el quitosano. El objetivo de esta investigación es evaluar la reducción o sustitución de sulfitos añadidos, mediante el uso de quitosano, en vinos Merlot y Marselan, elaborados con mínima intervención. Durante la vendimia 2024 se realizaron las siguientes vinificaciones con levaduras autóctonas: SO_{2r} (SO_{2r}=30 mg/hl), quitosano (Q=10 mg/hl), SO_{2r} y quitosano (SO_{2r}+Q: 30 + 10 mg/hl). Al mismo tiempo se vinificó un testigo (T) con dosis habituales de SO₂ (150 mg/L) y levaduras seleccionadas. Para ambos cultivares la fermentación fue más rápida en los mostos T respecto a los demás tratamientos, sin embargo, no se observaron diferencias en los contenidos de alcohol de los vinos. Los vinos Merlot con reducción o sustitución del SO₂ realizaron una fermentación maloláctica parcial explicada por los bajos contenidos de ácido málico, la presencia de ácido láctico y el recuento de bacterias ácido-lácticas. Se observaron diferencias en la acidez volátil entre los tratamientos, mostrando mejor comportamiento los tratamientos SO_{2r} y SO_{2r}+Q debido a un mejor control de bacterias acéticas. Las uvas Marselan presentaron problemas sanitarios en cosecha, que se confirmó en los recuentos iniciales de microorganismos y en la acidez volátil del mosto. Todos los vinos Marselan realizaron una fermentación maloláctica parcial, siendo menor en los tratamientos T y el SO_{2r} respectivamente. Los vinos T presentaron menor acidez volátil respecto a los demás tratamientos. La reducción en la dosis de sulfitos, especialmente el tratamiento SO_{2r}, permitió la obtención de vinos Merlot con características similares a las del testigo. Sin embargo, la reducción del contenido de sulfitos o su sustitución en vendimias con problemas sanitarios no parece ser una opción efectiva para elaborar vinos de calidad.

Palabras claves: anhídrido sulfuroso, vinos del Uruguay.



ISBN: 978-9974-8562-2-6

ISBN: 978-9974-8562-2-6

