

## La adición de diferentes derivados de levadura incrementa la persistencia aromática del vino

La adición de diferentes derivados de levadura comerciales modifica la composición aromática de los vinos, incrementándola en el tiempo. Ésta es una de las principales conclusiones a las que han llegado los investigadores participantes en el estudio Aplicación de nuevas técnicas enológicas en la mejora de la calidad sensorial y tecnológica de los vinos, que desarrolla el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Itacyl), dependiente de la Consejería de Agricultura y Ganadería, en la Estación Enológica de Rueda, en Valladolid.

DiCYT

21/7/2009 19:56 CEST



Tubos con muestras de la variedad de tinta del país. Foto: DiCYT

Tal y como señalan Miriam Ortega Heras y Silvia Pérez Magariño, investigadoras de la Subdirección de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Estación Enológica, la adición al vino de estos compuestos es una de las

prácticas alternativas que se llevan a cabo en la actualidad para la crianza del vino, en lugar de la tradicional en barrica.

Durante este estudio, financiado por el INIA y la Junta de Castilla y León e iniciado en 2007, se han evaluado tanto ésta como otras técnicas que buscan mejorar la calidad de los caldos blancos y tintos, como la adición de virutas de madera sin tostar durante la fermentación o la combinación de la crianza sobre lías con la microoxigenación. El objetivo, apunta Silvia Pérez, es comprobar si de verdad estas técnicas mejoran la calidad de los caldos y si por tanto “compensa” a los productores. El proyecto no concluirá hasta finales de este año, cuando se terminen de estudiar los resultados de la vendimia de 2008 y la evolución en el tiempo de los vinos tanto en barrica como en botella.

No obstante, se han obtenido una serie de resultados preliminares, como que la adición de levaduras “modificó también la composición fenólica, así como el contenido de polisacáridos totales y neutros, tanto en vinos blancos como tintos, lo que puede dar lugar a una disminución de la astringencia y a un aumento de la redondez y el volumen en la boca de los vinos”, señala la investigadora. Además, se han encontrado diferencias en las características sensoriales, “especialmente en la fase olfativa de los vinos blancos y en la tonicidad de los vinos tintos”.

### **Mejoras según el preparado comercial**

Asimismo, sólo en algunas experiencias se han observado mejoras en la estabilidad tartárica y proteica de vinos blancos o en la fermentación maloláctica de los vinos tintos. Estos cambios “dependieron del producto comercial empleado”, por lo que las investigadoras consideran que “hay algunos preparados que pueden proporcionar a los vinos las características que se buscan en una crianza sobre lías, mientras que otros no aportan nada”.

Tal y como ha precisado Silvia Pérez, el estudio se está realizando con vinos blancos de la variedad verdejo y vinos tintos de la variedad tinta del país. La de verdejo es autóctona y en la actualidad ocupa más de la mitad del viñedo de la comarca de Rueda, donde se encuentra la Estación Enológica de Itacyl. Por otra parte, la tinta del país es la variedad principal de la Ribera del Duero

y Cigales. Es una variedad cercana al tempranillo (una de las más características a nivel nacional) y aunque proceden del mismo tronco varían según el clima o la tierra.

### **Crianza sobre lías y microoxigenación**

Una de las prácticas que aparece cada vez con más frecuencia en el sector vitivinícola es la crianza sobre lías. Según explica Silvia Pérez, las lías “son levaduras muertas depositadas tras la fermentación alcohólica, lo que proporciona al vino cosas positivas sensorialmente”. La crianza sobre estos compuestos produce una autólisis: la ruptura de la pared celular de dichas levaduras, lo que ocasiona el aporte de sustancias y elementos contenidos en dichas células, principalmente en la zona nuclear, que aporta un toque de densidad y untuosidad al vino. Por tanto, este tipo de crianza “es interesante para la mejora de la calidad de vinos con poco volumen o astringentes, y para conseguir una mejor sensación en la boca”.

Sin embargo, la crianza sobre lías conlleva una serie de inconvenientes, como es una mayor cantidad de mano de obra necesaria, el envejecimiento más rápido de las barricas y los problemas asociados al largo periodo de crianza (aparición de olores a reducción, mayor riesgo de desviaciones microbiológicas) necesario para la liberación de los productos de la autólisis de las levaduras.

En la misma línea, se recurre a la microoxigenación. Esta técnica se realiza en barricas de madera, pues este material deja pasar pequeñas cantidades de oxígeno (aunque en la actualidad se ha desarrollado tecnología que permite microoxigenar tras la fermentación alcohólica). Consiste en una oxidación “controlada” del vino, lo que mejora cualidades como el color, el aroma y el equilibrio.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

PERSISTENCIA AROMÁTICA | VINO | ITACYL | LEVADURA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las](#)

[condiciones de nuestra licencia](#)