

Mejoran la calidad de un Ribera del Duero con levaduras

Investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid han desarrollado y patentado un método que, mediante levaduras, potencian el sabor y aroma del vino tinto. En concreto, se ha aplicado con éxito en vinos con la denominación de origen Ribera de Duero.

UPM

29/7/2013 09:00 CEST



Preparación de la levadura en un fermentador diseñado por el grupo enotecUPM y Bodegas Comenge. / UPM

El grupo de I+D *enotecUPM* de la [ETSI Agrónomos](#) de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha patentado un procedimiento que consiste en aplicar durante el envejecimiento de vinos tintos levaduras seleccionadas que potencian el sabor y el aroma de los mismos.

La colaboración entre *enotecUPM* y Bodegas Comenge ha permitido elaborar vinos con esta técnica a escala semiindustrial y obtener unos vinos con mayor complejidad aromática. Los detalles se publican en la revista *Food Chemistry*.

Gracias a la utilización de esta técnica se optimiza la integración de la fracción tánica y se preservan los aromas a fruta y varietales. Además, según los resultados de los últimos ensayos realizados, si la técnica se combina con el envejecimiento en madera de roble, se pueden lograr unos vinos con mayor complejidad aromática.

El grupo *enotecUPM* lleva desde el año 2005 desarrollando la técnica de crianza sobre lías en tintos, mediante la selección de levaduras que tengan una autólisis más rápida y mejoren el perfil sensorial de los vinos. Para llevar a cabo sus investigaciones han seleccionado levaduras con estas propiedades en distintas regiones de nuestra geografía como Extremadura, Ribera de Duero, Madrid o Toro.

La crianza sobre lías es una técnica de envejecimiento de vinos que se utiliza en la elaboración de espumosos naturales (CAVA, Champagne), vinos de crianza biológica (Jerez, Montilla) y blancos fermentados en barrica.

En la actualidad se emplea para mejorar la calidad de tintos envejecidos en barrica y, aunque su aplicación aumenta la calidad sensorial de los vinos, no está exenta de problemas. Aún así, gracias al continuo trabajo de investigación, se encuentran en vías de solución.

El grupo *enotecUPM* lleva años trabajando en la mejora de esta técnica y uno de sus resultados es la patente que obtuvo en el año 2006 y que permite aplicar levaduras seleccionadas en crianza sobre lías reduciendo los riesgos de alteraciones microbiológicas.

Durante los últimos años, mediante la colaboración a través de un proyecto del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) que se encuentra en fase piloto, la técnica se está aplicando también a nivel experimental en las Bodegas Comenge (Curiel de Duero).

Referencia bibliográfica:

Loira, I; Vejarano, R; Morata, A; Ricardo-da-Silva, JM; Laureano, O; González, MC; Suárez-Lepe, JA. "[Effect of Saccharomyces strains on the quality of red wines aged on lees](#)". *Food Chemistry* 139 (1-4): 1044-1051, julio 2013.

Copyright: **Creative Commons**

TAGS

VINOS TINTOS | ENVEJECIMIENTO EN BARRICA | LIAS DE LEVADURA |
LEVADURAS |

Creative Commons 4.0

You can copy, distribute and transform the contents of SINC. [Read the conditions of our license](#)