

Un nuevo método reduce el tiempo de elaboración del vino dulce y aumenta su efecto antioxidante

Investigadores del Departamento de Química Agrícola de la Universidad de Córdoba han desarrollado un nuevo método de elaboración de vinos tintos dulces a partir de las variedades de uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

Fundación Descubre

10/12/2013 11:16 CEST



Comparativa de vinos / Fundación Descubre.

Investigadores del Departamento de Química Agrícola de la [Universidad de Córdoba](#) han desarrollado un nuevo método de elaboración de vinos tintos dulces a partir de las variedades de uva Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot.

"Éstas se caracterizan por su color rojizo intenso y se han implantado en Andalucía en los últimos años como uno de los frutos más utilizados dentro del actual sector productivo enológico", según los expertos.

En concreto, los científicos se han centrado en la etapa de secado de la mencionada uva tinta, empleando una cámara en condiciones controladas de temperatura y humedad con el objetivo de lograr el máximo color rojo típico de estos mostos, una disminución del tiempo y de los tonos pardos que se originan cuando se elaboran de forma tradicional al sol y un incremento de su actividad antioxidante.

En el artículo, publicado en la revista *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, el equipo investigador ha demostrado que el control de la temperatura y humedad en cámara reduce el tiempo de la etapa de secado de la uva tinta y mantiene sus propiedades de sabor y color.

“Este nuevo proceso permite acortar el período de deshidratación hasta que la uva se convierte en pasa, pasando de los habituales siete o diez días a tres y presenta, además, la ventaja de aumentar tanto su efecto antioxidante como el tono rojo de los mostos entre cinco y diez veces más. Igualmente, es independiente del clima, es decir, se puede realizar en cualquier punto geográfico y no depende del sol”, explica la investigadora de la Universidad de Córdoba Julieta Mérida.

Para desarrollar este nuevo método de elaboración de vino tinto dulce, el equipo de trabajo recolectó, en primer lugar, la cantidad necesaria de uvas en la zona Montilla-Moriles de Córdoba.

"Realizar un secado controlado nos permitió finalizar el proceso eligiendo el grado de madurez de la uva y evitando la aparición de hongos"

“A partir de aquí las agrupamos en lotes de 30 kg y las colocamos en una cámara de secado a temperatura constante de 40°C y humedad inicial del 20%”, explica Mérida. Y añade: “Realizar un secado controlado nos permitió finalizar el proceso eligiendo el grado de madurez de la uva y evitando la aparición de hongos, ya que las condiciones favorables de la cámara detuvieron el crecimiento de cualquier factor contaminante durante el proceso de maduración”.

Ampliar la gama de vinos

La investigación aborda un nuevo enfoque en el estudio de los diferentes parámetros que favorecen la elaboración de vinos tintos dulces, una tipología que para los investigadores supone una oportunidad de ampliar la oferta vinícola en Andalucía.

“Este tipo de caldos son cada vez más comunes en nuestra Comunidad y, por tanto, estudiar el comportamiento de las distintas variedades de este tipo de uva en relación a los factores que afectan al secado de las mismas, contribuye a mejorar y ampliar el conocimiento de un producto que está creciendo y afianzándose”, sostiene la investigadora Mérida.

En este sentido, los resultados obtenidos a partir del estudio han permitido al equipo de trabajo abrir nuevas líneas de investigación centradas en la repetición de este proceso de secado en otros frutos rojos como los arándanos o las frambuesas.

“El siguiente paso tras la buena respuesta de la pasificación tanto de uvas blancas como tintas en la elaboración de vinos dulces, es aplicar este método en la deshidratación en condiciones controladas de temperatura de otros frutos con alta capacidad antioxidante para su consumo directo o bien para obtener, a partir de ellos, bebidas de baja graduación alcohólica”, apostilla.

Referencia bibliográfica:

"Anthocyanin Evolution and Color changes in Red Grapes During their Chamber Dryng" *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

VINO | ANTIOXIDANTES | UVA | SECADO | COLOR |

Creative Commons 4.0

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