

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN	2
	1.1 Hipótesis	3
	1.2 Objetivos	4
II.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	5
	2.1 Oxígeno en el vino	5
	2.2 Micro-oxigenación	7
	2.3 Oxidación química (no enzimática) del vino	7
	2.4 Compuestos fenólicos	9
	2.5 Color en vinos tintos	12
III.	MATERIALES Y MÉTODOS	14
	3.1 Materiales utilizados	14
	3.2 Determinaciones analíticas	15
	3.3 Diseño experimental de los ensayos	16
	3.4 Análisis de resultados	22
IV.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	23
	4.1 Ensayo 1	23
	4.2 Ensayo 2	29
V.	CONCLUSIONES	40
VI.	LITERATURA CITADA	41

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Efecto de la micro-oxigenación (con y sin madera de roble) y un tratamiento de aireación alternativo en las fracciones de fenoles de vino Carménère año 2012 (Promedios y Desviación estándar)	24
Cuadro 2. Efecto de la micro-oxigenación (con y sin madera de roble) y un tratamiento de aireación alternativo en las fracciones de color de vino Carménère año 2012 (Promedios y Desviación estándar)	27
Cuadro 3. Efecto de la micro-oxigenación (con y sin madera de roble) y un tratamiento de aireación alternativo en la concentración de fenoles totales de vino Carménère año 2012 (Promedios y Desviación estándar)	28
Cuadro 4. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 50 g/HL de taninos comerciales de semillas en las fracciones de fenoles de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar)	30
Cuadro 5. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 50 g/HL de taninos comerciales de semillas en las fracciones de color de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar)	33
Cuadro 6. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 50 g/HL de taninos comerciales de semillas en la concentración de fenoles totales de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar)	34
Cuadro 7. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 100 g/HL de taninos comerciales de semillas en las fracciones de fenoles de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar)	36

Cuadro 8. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 100 g/HL de taninos comerciales de semillas en las fracciones de color de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar) 38

Cuadro 9. Efecto de la parcialización en tres dosis de la adición de 100 g/HL de taninos comerciales de semillas en la concentración de fenoles totales de vino Carménère año 2013 (Promedios y Desviación estándar) 39

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cadena de oxido-reducción y productos primarios de la oxidación (Waterhouse y Laurie, 2006).	9
Figura 2. Esquema del proceso de micro-oxigenación convencional. Dibujo no hecho a escala. (Laurie et al. 2014).	17
Figura 3. Esquema del proceso de aireación alternativo en estudio. Dibujo no hecho a escala. (Laurie et al. 2014).	18
Figura4. Esquema de parcialización de la dosis de taninos correspondiente a 500 mg/L. Dibujo no hecho a escala.	20
Figura 5. Esquema de parcialización de la dosis de taninos correspondiente a 1000 mg/L. Dibujo no hecho a escala.	21