

ÍNDICE

1. Introducción	4
Objetivo general	6
2. Revisión bibliográfica	
2.1 Concepto acidez y su medición en el vino	7
2.1.2 Determinación de la acidez de los vinos	7
2.2 Concepto pH y su determinación en el vino	7
2.2.1 Constantes de disociación y capacidad tampón del vino	8
2.3 Importancia del pH en la estabilización de proteínas	9
2.4 Importancia del pH dentro de la intervención en la efectividad de dióxido de azufre en el vino.	10
2.5 Importancia del pH en el desarrollo de bacterias en el vino.	11
2.5.1 Desarrollo de bacterias lácticas y bacterias acéticas, a distintos pHs en el vino	11
2.6 Importancia del pH durante la fermentación maloláctica	13
2.7 Color de las antocianinas y su dependencia del pH	13
2.8 Compuestos fenólicos y su reactividad con antocianinas	17
2.8.1 Pigmentos poliméricos y su importancia en el vino	20
2.8.2 Formación de nuevos pigmentos poliméricos y su importancia en el vino	20
2.8.2.1 Importancia del pH en la formación de nuevos pigmentos poliméricos por la interacción entre las antocianinas y el ácido pirúvico	24
2.8.3 Relación Color/Estructura de los pigmentos fenólicos	26
2.8.4 Coprecipitación de los pigmentos fenólicos y su dependencia del pH	27
2.8.5 Importancia del pH y la oxigenación en la formación del pigmento dímero de piromalvidina- procianidina	29
2.8.6 Importancia del pH y la micro-oxigenación sobre los cambios de color y la composición de los polifenoles presentes en el vino	29
3. Conclusión	32
4. Bibliografía	33