

**IMPORTANCIA DEL pH EN LA PRODUCCIÓN DE VINOS CON ÉNFASIS
EN EL COLOR**

**SEBASTIÁN FRANCISCO CELIS CASASSUS
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

Uno de los parámetros químicos más importantes en la producción de vino es el pH . Este parámetro tiene una influencia directa en la calidad final del producto ya que regula diversos procesos que ocurren durante la elaboración del vino. Una manipulación correcta del pH puede traer muchos beneficios para el productor, tales como la formación de nuevos pigmentos que favorecen la coloración de los vinos. En este trabajo, la importancia del pH en el control de diversos procesos es revisada, incluyendo la formación de nuevos pigmentos tales como las piranoantocianinas. El objetivo de esta revisión es explicar la importancia del pH en la producción de vino, con énfasis en el color de los vinos tintos.

ABSTRACT

One of the most important chemical parameters in wine production is the pH. This parameter has a direct influence in the quality of the final product, as it regulates diverse processes occurring during winemaking. A correct pH handling can bring many benefits to the producer, such as the formation of new pigments which favor the color of wines. In this work, the importance of pH on the control of various processes is reviewed, including the formation of new pigments such as piroanthocyanins. The aim of this review is to explain the importance of the pH on wine production with emphasis in the color of red wines.