

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Hipótesis	3
1.2. Objetivo general	3
1.3. Objetivos específicos.....	3
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
2.1. Madera para elaboración del vino.....	4
2.2. Características de las diferentes especies utilizadas	4
2.3. Aportes madera de roble al vino	6
2.4. Crianza en barricas	8
2.5. Uso de fragmentos de madera o “chips”	9
2.5.1. Tamaño de los fragmentos.....	10
2.5.2. Aporte de los fragmentos según el grado de tostado.....	10
2.5.3. Dosis y tiempo de maceración en el vino	11
2.5.4. Compuestos que aportan los fragmentos de madera de roble al vino durante la crianza.....	11
2.5.5. Etapas en las que son introducidos los fragmentos de madera	13
2.6. Características de cepa Carménère	14
3. MATERIALES Y MÉTODOS	15
3.1. Maderas	15
3.2. Origen de las uvas y momento de cosecha	15
3.3. Vinificación	16
3.4. Crianza.....	16
3.5. Análisis físico-químicos	17
3.6. Extracción de compuestos volátiles de madera de roble.....	17
3.7. Extracción de los compuestos volátiles en vino	17
3.8. Análisis de compuestos volátiles por GC-MS.....	18
3.9. Análisis sensorial.....	19
3.10. Análisis estadístico	19
4. RESULTADOS	20
4.1. Parámetros físico-químicos	20
4.2. Composición volátil de la madera de diferentes orígenes y de los vinos envejecidos en contacto con éstas durante 90 días.....	21
4.3. Evolución de la composición volátil de los vinos envejecidos con madera de diferentes especies y orígenes durante su envejecimiento	24
4.4. influencia de las variables tiempo de contacto de las maderas y origen	28
4.5. Análisis sensorial.....	30
5. DISCUSIÓN	31
6. CONCLUSIONES	33
7. BIBLIOGRAFÍA	34
ANEXOS	40

ÍNDICE DE CUADROS

Capítulo 2

Cuadro 2.1	Principales compuestos volátiles odorantes aportados al vino por la madera de roble, descriptores aromáticos y umbrales de percepción en vino tinto.	8
-------------------	--	---

Capítulo 3

Cuadro 3.1.	Compuestos volátiles aportados por la madera de roble analizados mediante CG.	19
--------------------	---	----

Capítulo 4

Cuadro 4.1.	Parámetros físico-químicos de vinos cv. Carménère después de 7 y 90 días de contacto con fragmentos de roble de 3 especies y 4 orígenes distintos.	20
Cuadro 4.2.	influencia de variables origen del roble, tiempo de contacto de las maderas con el vino cv. Carménère y la interacción entre dichas variables en el aporte de compuestos volátiles otorgados por la madera.	28

ÍNDICE DE FIGURAS

Capítulo 3

Figura 3.1.	Diseño experimental del Ensayo.	16
--------------------	---------------------------------	----

Capítulo 4

Figura 4.1.	Concentración de compuestos furánicos de 3 especies de roble y 4 orígenes en solución hidroalcohólica y las concentraciones otorgadas por estos a vinos cv. Carménère en 90 días de contacto.	21
Figura 4.2.	Concentración de compuestos tipo lactonas de 3 especies de roble y 4 orígenes en solución hidroalcohólica y las concentraciones otorgadas por estos a vinos cv. Carménère en 90 días de contacto.	22
Figura 4.3.	Concentración de compuestos aldehídos y alcoholes de 3 especies de roble y 4 orígenes en solución hidroalcohólica y las concentraciones otorgadas por estos a vinos cv. Carménère en 90 días de contacto.	23
Figura 4.4.	Evolución de compuestos furánicos en vinos cv. Carménère luego del contacto por 90 días con maderas de origen Americano, Francés, Rumano y Colombiano.	24
Figura 4.5.	Evolución de compuestos tipo lactonas en vinos cv. Carménère luego del contacto por 90 días con maderas de origen Americano, Francés, Rumano y Colombiano.	25
Figura 4.6.	Evolución de compuestos aldehídos y alcoholes fenólicos en vinos cv. Carménère luego del contacto por 90 días con maderas de origen Americano (Am), Francés (Fr), Rumano (Ru) y Colombiano (C).	27
Figura 4.7.	perfil sensorial de vinos Carménère tras 90 días de envejecimiento en contacto con roble de 4 orígenes.	30