

---

**EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS Y LA REVISIÓN DE DOS METODOLOGÍAS  
ESPECTROFOTOMÉTRICAS PARA SU DETERMINACIÓN**

**DANIELA ALEXANDRA HERNÁNDEZ CASTILLO  
INGENIERO AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

El color es uno de los parámetros principales que caracterizan a los vinos tintos, afectando positiva o negativamente la percepción gustativa y aromática del producto. Químicamente, el color de los vinos tintos se explica fundamentalmente por el equilibrio entre el contenido de antocianos monoméricos, el fenómeno de copigmentación y la formación de pigmentos poliméricos. Estas fracciones sufren modificaciones a lo largo del proceso de vinificación y posterior envejecimiento, las que influyen en la intensidad, características cromáticas y estabilidad del color en el tiempo. En este trabajo de memoria, se efectuó una revisión bibliográfica de las principales variables que contribuyen al color de los vinos tintos. Asimismo, se realizó un análisis crítico de dos metodologías espectrofotométricas que permiten estimar la concentración de las fracciones monoméricas o poliméricas que afectan el color.

## **ABSTRACT**

Wine color is one of the main parameters that characterizes this type of product, having a positive or negative effect over the sensorial perception of aroma and taste. Chemically, the color of red wines is mainly explained by the equilibrium among different color fractions: i.e. the content of monomeric anthocyanins, the co-pigmentation phenomenon, and the formation of polymeric pigments. These color fractions are chemically changed during winemaking and aging, thus influencing the intensity, the chromatic characteristics and the stability of the color over time. Therefore, this thesis work includes a literature review of the main variables that contribute to the color of red wines. Also, a critical analysis of two spectrophotometric methods for estimating the estimation of monomeric and polymeric color fractions was performed.