
**EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE CONSUMO DE OXÍGENO EN VINOS
CABERNET SAUVIGNON Y SAUVIGNON BLANC**

**CATALINA PAZ ÁLVAREZ SÁNCHEZ
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

La exposición moderada del vino al oxígeno del aire puede ser beneficiosa para su calidad, mejorando aspectos de su estabilidad química y propiedades sensoriales. La capacidad de diferentes vinos para interactuar con oxígeno depende en gran medida de su composición química donde sustancias oxidables y antioxidantes como los compuestos fenólicos y el anhídrido sulfuroso (SO₂) son fundamentales. En este estudio se evaluó la capacidad de consumo de oxígeno disuelto en el tiempo en vinos de las variedades Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, mediante exposiciones sucesivas del vino al aire atmosférico. El consumo de oxígeno de los vinos fue analizado mediante el seguimiento de su concentración disuelta en el tiempo, utilizando un detector de fotoluminiscencia no destructivo. Además de lo anterior, se analizó el contenido fenólico y de sulfitos de los vinos como una forma de explicar las eventuales diferencias en el consumo de oxígeno entre vino blanco y vino tinto. Los resultados de este estudio mostraron diferencias en el consumo de oxígeno entre Sauvignon blanc y Cabernet Sauvignon, donde también se evidenciaron diferencias en el contenido de fenoles totales de los vinos expuestos al aire, además de una pérdida progresiva de SO₂. Se logró describir los patrones de consumo de oxígeno en los vinos estudiados y se observó que dichos patrones están relacionados con su contenido de compuestos fenólicos, y su concentración de SO₂.

ABSTRACT

The moderate exposure of wine to the oxygen can be beneficial for its quality, improving aspects of its chemical stability and sensory properties. The ability of different wines to interact with oxygen depends to a large extent on their chemical composition, where oxidizable substances and antioxidants such as phenolic compounds and sulfur dioxide (SO₂) are essential. In this study, the dissolved oxygen consumption capacity over time in wines of the varieties Sauvignon blanc and Cabernet Sauvignon were evaluated, by means of studying successive exposures of the wines to atmospheric air. The oxygen consumption was analyzed by monitoring their concentration dissolved over time, using a non-destructive photoluminescence detector. In addition to the above, the phenolic and sulphite content of the wines was analyzed as a way to explain the possible differences in oxygen consumption between white wine and red wine. The results of this study showed differences in the oxygen consumption between Sauvignon blanc and cabernet Sauvignon, where differences in the content of total phenols of the wines exposed to air were also evidenced, in addition to a progressive loss of SO₂. It was possible to describe the patterns of oxygen consumption in the wines studied and observed that these patterns are related to their content of phenolic compounds, and their SO₂ concentration.