

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	- 1 -
1.1 Hipótesis.....	- 2 -
1.2 Objetivo general .....	- 2 -
1.3 Objetivo específico .....	- 2 -
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....	- 3 -
2.1 Cultivar Cabernet-Sauvignon.....	- 3 -
2.2 Maduración de la baya .....	- 3 -
2.2.2 Madurez tecnológica de la baya.....	- 4 -
2.2.3 Madurez fenólica de la baya .....	- 4 -
2.3 Maduración asincrónica de la baya.....	- 5 -
2.4 Influencia de la madurez sobre la composición y la calidad de la baya y el vino.....	- 6 -
3. MATERIALES Y MÉTODOS .....	- 8 -
3.1 Ubicación del ensayo.....	- 8 -
3.2 Material vegetal .....	- 8 -
3.3 Procedimiento y recolección de la muestra.....	- 9 -
3.4 Variabilidad de las muestras.....	- 10 -
3.5 Vinificación .....	- 10 -
3.6 Análisis del vino.....	- 11 -
3.7 Diseño experimental y Análisis estadístico .....	- 11 -
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	- 12 -
4.1 Variabilidad de las bayas del cv. Cabernet Sauvignon por cuartel.....	- 12 -
4.2 Análisis multifactorial de la composición química del vino obtenido a partir de bayas del cv. Cabernet Sauvignon con respecto a calidad potencial y densidad.....	- 16 -
4.3 Variabilidad de la composición química del vino respecto a la calidad potencial.....	- 16 -
4.4 Análisis de la composición química del vino con respecto a los ° Brix .....	- 19 -

5. CONCLUSIONES ..... - 26 -

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS ..... - 27 -

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 3.1.</b> Nombre de los cuarteles de cv. Cabernet Sauvignon de la Viña Santa Rita utilizados en el estudio, ubicación de cada uno de ellos, Valle al que corresponden y su respectiva calidad potencial .....	- 9 -
<b>Cuadro 4.1.</b> Efecto de los ° Brix y de la calidad potencial de las bayas de cv. Cabernet Sauvignon para parámetros de Intensidad colorante (420+520nm.), Intensidad colorante (420+520+620 nm.), Grado alcohólico, Acidez total (C4H6O6 g/L), pH e Índice de polifenoles totales en el vino durante la temporada de vendimia 2020. ....	- 16 -
<b>Cuadro 4.2.</b> Efecto de los distintos niveles de acumulación de azúcar (°Brix) de las bayas de cv. Cabernet Sauvignon sobre Intensidad colorante (420 + 520 nm. y 420 + 520 + 620 nm.), Grado alcohólico, Acidez total (g/L C4H6O6), pH e Índice de polifenoles totales del vino en la temporada de vendimia 2020. ....	- 20 -

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 4.1.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Lo Arcaya 8 de alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020 .....	- 12 -
<b>Figura 4.2.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Cameros 629-312 de alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	- 12 -
<b>Figura 4.3.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Población 4 de alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	- 13 -
<b>Figura 4.4.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel El Consuelo 902-3 de media calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. ...	- 13 -
<b>Figura 4.5.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Indios Cancha 848-1 de media calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.-	14 -
-	
<b>Figura 4.6.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel San Vicente 429-28 de media calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. -	14 -
<b>Figura 4.7.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Tres puertas 2 de baja calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. ....	- 15 -
<b>Figura 4.8.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel La Greda 3 de baja calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	- 15 -
<b>Figura 4.9.</b> Variabilidad en % en función de los °Brix de la uva del cv. Cabernet Sauvignon en el cuartel Espaldera Tranque de baja calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. ....	- 15 -
<b>Figura 4.10.</b> Distribución del ° alcohólico en vinos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	- 17 -
<b>Figura 4.11.</b> Distribución de Intensidad colorante (420 + 520 nm.) en vinos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. ....	- 18 -
<b>Figura 4.12.</b> Distribución de la Intensidad colorante (420 + 520 + 620 nm.) en vinos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020. ....	- 18 -
<b>Figura 4.13.</b> Distribución del Índice de Polifenoles totales en vinos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	- 19 -
<b>Figura 4.14.</b> Intensidad colorante (420 + 520 nm.) promedio de cada nivel de ° Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020. ....	- 20 -

**Figura 4.15.** Intensidad colorante (420 + 520+ 620 nm.) promedio de cada nivel de °Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020 .....- 21 -

**Figura 4.16.** ° alcohólico promedio de cada nivel de ° Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020. ....- 22 -

**Figura 4.17.** pH promedio de cada nivel de ° Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020.- 23 -

**Figura 4.18.** Acidez total promedio expresada en ácido tartárico de cada nivel de ° Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020. ....- 24 -

**Figura 4.19.** Índice de Polifenoles totales promedio de nivel de ° Brix (1 = < 22° Brix, 2 = 22 – 25° Brix y 3 = > 25° Brix) en vino de bayas cv. Cabernet Sauvignon al momento de la cosecha temporada 2020. ....- 25 -