

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	2
1.2 Objetivo general	2
1.3 Objetivos específicos	3
2. REVISION BIBLIOGRAFICA	4
2.1. Vitis vinífera	4
2.2 Cabernet Sauvignon	4
2.3. Situación nacional	5
2.4. Biología floral de la vid	6
2.5. Maduración.	7
2.5.1. Madurez asincrónica	8
2.5.2. Madurez Tecnológica	9
3. MATERIALES Y MÉTODOS.	10
3.1 Ubicación del ensayo.	10
3.2 Material vegetal.	10
3.3 Recolección de la muestra.	11
3.4. Variabilidad de las bayas.	11
3.5. Preparación del mosto.	13
3.6. Análisis de variables de madurez tecnológica del mosto.	13
3.7. Diseño experimental y análisis estadístico.	14
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.	15
4.1 Análisis multifactorial de la composición química del mosto obtenido a partir de bayas del cv. Cabernet Sauvignon con respecto a calidad potencial y nivel de madurez.	15
4.2 Variabilidad de la composición química del mosto con respecto a la Calidad Potencial.	16
4.3 Variabilidad de la composición química del mosto con respecto al nivel de madurez.	22
5. CONCLUSIONES	27
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.	28

INDICE DE CUADROS.

Cuadro 3.1. Nombre y ubicación de los cuarteles de cv. Cabernet Sauvignon de la Viña Santa Rita S. A., indicándose además la calidad potencial que corresponde para cada uno. 11

Cuadro 4.1. Efecto del grado de madurez y de la calidad potencial de las bayas de cv. Cabernet Sauvignon para parámetros químicos del mosto tales como °Brix, Acido Málico, YAN, Acidez total exp. en H₂SO₄ (SAG) (g/L), Acidez total exp. en C₄H₆O₆ (g/L) y pH (OIV-MA-AS313-15 R:2011) en el mosto durante la temporada de vendimia 2020. 15

INDICE DE FIGURAS.

Figura 3.1. Separación de bayas para cada cuartel en tres niveles de madurez < 22°Brix, 22°-25°Brix y >25°Brix.	12
Figura 3.2. Proceso de separación de las bayas en los tres niveles de madurez, utilizando el método de flotación por diferencia de densidad.	13
Figura 3.3. Mostos provenientes de bayas del cv. Cabernet Sauvignon de distintas calidades potenciales y diferentes niveles de madurez.....	14
Figura 4.1. °Brix, promedios para cada calidad potencial (alta, media y baja).	17
Figura 4.2. Distribución de los °Brix en mostos del cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de alta, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020	18
Figura 4.3. Ácido málico, promedios para cada calidad potencial (alta, media y baja).	18
Figura 4.4. YAN, promedios para (mg/L) cada calidad potencial (alta, media y baja).	19
Figura 4.5. Acidez total exp. en H ₂ SO ₄ (SAG) (g/L), promedios para cada calidad potencial (alta, media y baja).....	20
Figura 4.6. Acidez total exp. en C ₄ H ₆ O ₆ (SAG) (g/L), promedios para cada calidad potencial (alta, media y baja).	21
Figura 4.7. pH de mostos de vides Cabernet Sauvignon provenientes de viñedos con diferente calidad potencia.	22
Figura 4.8. Distribución de los datos correspondientes a Acido málico (g/L) para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	23
Figura 4.9. Distribución de los datos correspondientes a °Brix para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	24
Figura 4.10. Distribución de los datos correspondientes a YAN (mg/L) para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	24
Figura 4.11. Distribución de los datos correspondientes a Acidez total exp. en H ₂ SO ₄ (g/L) para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	25
Figura 4.12. Distribución de los datos correspondientes a Acidez total exp. en C ₄ H ₆ O ₆ (g/L) para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	25
Figura 4.13. Distribución de los datos correspondientes a pH para los tres niveles de madurez M1 (<22°Brix), M2 (22°-25°Brix) y M3(>25°Brix).	26