
**MADURACIÓN ASINCRÓNICA DE LAS BAYAS EN VIDES CV. CABERNET
SAUVIGNON: EFECTOS EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL MOSTO**

**MATÍAS IGNACIO ALARCÓN VERGARA
AGRÓNOMO**

RESUMEN

La maduración de las bayas de vides es un fenómeno asincrónico, es decir, que maduran a distinto tiempo. Este estudio tiene como objetivo determinar de qué manera influye la maduración asincrónica en la composición química del mosto. El ensayo fue realizado en viñedos pertenecientes a la Viña Santa Rita con cuarteles del cultivar Cabernet Sauvignon distribuidos en los valles del Maipo, Colchagua y Curicó. Se analizó el mosto preparado con uvas provenientes de cuarteles de alta, media y baja calidad potencial asignada. Además, estas uvas fueron separadas en tres niveles de madurez. Los parámetros químicos medidos en el mosto fueron Sólidos Solubles (°Brix), Ácido Málico, YAN, Acidez total exp. en H₂SO₄, Acidez total exp. en C₄H₆O₆ y pH. Los resultados señalan que los mostos provenientes de viñedos con distintas calidades potenciales, presentan diferencias estadísticamente significativas en los parámetros medidos. Además, se muestra un grado de variabilidad mayor en mostos provenientes de cuarteles de baja calidad potencial contrario a lo que sucede con los de calidad alta, que son homogéneos y favorables para la producción de buenos vinos.

ABSTRACT

The ripening of grapevine berries is an asynchronous phenomenon, meaning they ripen at different times. The main objective of this study is to determine how asynchronous ripening influences the chemical composition of the must. The trial was executed in vineyards belonging to Viña Santa Rita with plots of the cv. Cabernet Sauvignon distributed in Maipo, Colchagua and Curicó valleys. The must prepared with grapes from plots of high, medium and low assigned potential quality was analyzed. In addition, these grapes were separated into three levels of ripening. The chemical parameters measured in the must were Soluble Solids (°Brix), Malic Acid, YAN, Total Acidity exp. in H₂SO₄, Total Acidity exp. in C₄H₆O₆ and pH. The results indicate that the musts from vineyards with different potential qualities present statistically significant differences in the measured parameters. In addition, there is a greater degree of scarcity in musts from plots of low potential quality, contrary to what happens with those of high quality, which are homogeneous and favorable for the production of good wines.