

ÍNDICE

	Página
I. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	2
1.2 Objetivo general	2
II. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	3
2.1 La importancia de la vid y el vino en Chile.....	3
2.2 Variedad Carmenere	3
2.3 Fenología de la vid	3
2.4 Cambios de composición química asociados a las condiciones climáticas.....	4
2.4.1 Exposición a altas temperaturas.....	4
2.4.2 Efectos asociados a bajas temperaturas.....	4
2.4.3 Precipitaciones	5
2.5 Composición química de las uvas.....	5
2.5.1 Sólidos solubles (Grados Brix).....	5
2.5.2 pH	6
2.5.3 Ácidos orgánicos.....	6
2.5.4 Compuestos fenólicos	6
III. METODOLOGÍA Y MATERIALES	8
3.1 Ubicación	8
3.2 Materiales	8
3.3 Datos climáticos y variables muestreadas.....	9
3.4 Análisis estadístico	9
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	11
4.1 Sólidos solubles	11
4.3 pH.....	12
4.4 Acidez titulable	13
4.5 Variables climáticas.....	14
4.5.1 Temperaturas mínimas.....	14
4.5.2 Temperaturas máximas.....	15
4.5.4 Grados días acumulados (GDA).....	18

V. CONCLUSIÓN	20
VI. CITAS BIBLIOGRÁFICAS.....	21

Índice de cuadros

Tabla 1. Estados fenológicos evaluados	8
Tabla 2. Evaluación de sólidos solubles	11
Tabla 3. Evaluación de acidez (pH)	12
Tabla 4. Evaluación de acidez titulable	13

Índice de figuras

Figura 1. Temperaturas mínimas	14
Figura 2. Temperaturas máximas	15
Figura 3. Precipitaciones	17
Figura 4. Grados días acumulados	18