

ÍNDICE

1.INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo General	3
1.3 Objetivos específicos	3
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
2.1 Importancia del vino	4
2.2 Producción de vino a nivel mundial y en Chile	4
2.3 Características y defectos organolépticos	5
2.4 Importancia y rol de los clarificantes en el vino	6
2.5 Clarificantes y su legislación	9
2.6 Alergenicidad, uso de proteínas exógenas en el vino y su legislación	11
2.7 Proteínas utilizadas en la vinificación y posibles inconvenientes relacionados con su permanencia en los productos finales	12
2.8 Clarificantes de origen animal	12
2.9 Clarificantes de origen vegetal y nuevas tendencias	14
2.10 Clarificante de semillas de uva	15
3. MATERIALES Y MÉTODOS	18
3.1 Materiales	18
3.1.1 Equipamiento, instrumental y reactivos químicos	18
3.2 Métodos	19
3.2.1 Metodología de extracción de proteínas de semillas de uva	19
3.2.1.1 Preparación y remoción de la fracción lipídica del extracto	19
3.2.1.2 Solubilización alcalina con precipitación isoelectrica (adaptada de Gazzola et al., 2017)	19
3.2.1.3 Caracterización de las proteínas	20
3.2.2 Experimento de clarificación: Evaluación de la acción del clarificante	21
3.3 Desarrollo experimental	21
3.3.1 Descripción de los análisis fisicoquímicos para el vino	22

3.3.1.1 Determinación de taninos condensados totales mediante precipitación con metilcelulosa	22
3.3.1.3 Índice de Fenoles totales	24
3.3.1.4 Medición de color	24
3.3.1.5 Análisis de antocianinas	25
3.4 Análisis estadístico	25
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	26
4.1 Concentración de proteínas en el agente clarificante	26
4.2 Efectos del agente clarificante sobre el vino	26
4.3 Análisis de compuestos fenólicos	27
4.4 Análisis de taninos totales	30
4.5 Características cromáticas de los vinos	31
5. CONCLUSIONES	34
6. BIBLIOGRAFÍA	35