

---

**EVALUACIÓN DEL USO DE EXTRACTOS PROTEICOS DE SEMILLAS DE  
UVAS (VITIS VINIFERA L.) EN LA CLARIFICACIÓN FENÓLICA DE  
VINOS TINTOS**

**MATÍAS HERRERA AVILÉS  
AGRÓNOMO**

**RESUMEN**

Hoy en día, en el proceso de clarificación del vino, se utilizan cada vez más los extractos de proteínas vegetales y materiales endógenos de las uvas en reemplazo de las proteínas animales. Estudios previos sobre extractos de proteínas de semillas de uva demostraron su efectividad para disminuir la astringencia sin alterar significativamente el color del vino; por lo que en el presente estudio se determinó el efecto clarificante de un extracto proteico de semillas de uvas del cultivar Syrah sobre la composición fenólica de un vino Cabernet Sauvignon. El experimento consistió en tratar el vino Cabernet Sauvignon con dos concentraciones del extracto (30 y 50 g/hL), y dejarlo actuar durante dos tiempos de contacto diferentes (48 y 72 horas). A continuación, se determinaron las concentraciones de los compuestos fenólicos y se analizaron las características cromáticas del vino tratado con el respectivo agente clarificante. Independientemente de la concentración utilizada, el extracto de semillas de uva disminuyó significativamente la composición fenólica y las antocianinas en la condición de mayor tiempo de contacto, pero no tuvo influencia sobre los taninos totales. En cuanto al color, la concentración alta del extracto aumentó significativamente la luminosidad. Este estudio mostró que tanto la concentración como el tiempo de aplicación de extractos proteicos de semillas de uva pueden influir sobre las diferentes características del vino. Por lo tanto, se debería continuar investigando este extracto para confirmar los resultados y seguir optimizando la dosis, purificación y tiempos de tratamientos para diferentes vinos.

## ABSTRACT

Nowadays, the process of wine clarification has incorporated the use vegetable protein extracts and grape endogenous material as a replacement of animal proteins. Previous studies on grape seed extracts proved their effectiveness in decreasing astringency without changing wine color; therefore, this study attempted to determine the clarification effect of a grape seed extract of Syrah cultivar on phenolic composition of a Cabernet Sauvignon. The experiment consisted in treating a Cabernet Sauvignon wine with two doses of seed extract concentrations (30 and 50 g/hL), using two different times of contact (48 and 72 hours). Then, phenolic component concentrations were determined and color characteristics were analyzed for each wine treated with the clarification agent. Independently of the concentration, the grape seed extract decreased phenolic composition and anthocyanins significantly in the condition with larger contact time, but did not influence total tannins. Regarding wine color, the higher extract concentration increased luminosity significantly. This study showed that concentration as well as application time of grape seed protein extracts can influence different wine characteristics. Investigation on this extract should be continued, not only to confirm the present results, but to keep optimizing the dose, purification and treatment times for different wines.