

## ÍNDICE

Capítulo	Página
<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Hipótesis .....	3
1.2. Objetivo General.....	3
1.3. Objetivos Específicos .....	3
<b>2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.....</b>	<b>4</b>
2.1. Déficit hídrico .....	4
2.2. Compuestos fenólicos .....	7
2.3. Evolución de fenoles en el vino .....	8
2.4. Composición del color en vino.....	9
2.4.1. Antocianinas .....	9
2.4.2. Formación de pigmentos poliméricos .....	10
2.4.3. Copigmentación .....	11
2.5. Métodos para medición de los polifenoles .....	12
2.5.1. Folin-Ciocalteau micro método para fenoles totales en vino.....	12
2.5.2. Copigmentación antociana en vinos tintos .....	14
2.5.3. Ensayo de fenoles por precipitación con proteínas .....	15
<b>3. MATERIALES Y MÉTODOS.....</b>	<b>17</b>
3.1. Antecedentes generales del viñedo .....	17
3.1.1. Características edafoclimáticas .....	17
3.1.2. Material vegetal.....	18
3.2. Metodología .....	18
3.3. Medición del estado hídrico de la planta .....	19
3.4. Características de la uva a cosecha.....	20
3.4.1. Determinación del rendimiento .....	20
3.5. Composición química de las bayas .....	20
3.6. Vinificación.....	20
3.7. Perfil antociano de piel de baya mediante HPLC .....	21
3.8. Evaluaciones en el vino .....	23
3.8.1. Fenoles totales.....	23
3.8.2. Antocianinas .....	23
3.8.3. Copigmentación .....	23
3.8.4. Pigmentos poliméricos.....	24
3.8.5. Taninos .....	24
3.9. Análisis de los datos obtenidos .....	24
<b>4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....</b>	<b>25</b>
4.1. Aporte y medición del estado hídrico de la planta.....	25
4.1.1. Volumen total de agua aplicada y potencial hídrico .....	25

4.2. Características de la fruta a cosecha .....	26
4.2.1. Análisis químicos de la uva a cosecha y determinación del rendimiento.....	26
4.2.2. Peso y relación cutícula pulpa de la fruta .....	27
4.3. Fermentación de los mostos .....	28
4.4. Perfil antociano de piel de bayas.....	29
4.5. Composición fenólica de los vinos .....	30
4.5.1. Fenoles totales.....	30
4.5.2. Antocianinas .....	32
4.5.3. Copigmentación .....	33
4.5.4. Pigmentos poliméricos.....	34
4.5.5. Taninos .....	36
<b>5. CONCLUSIONES .....</b>	<b>37</b>
<b>6. BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>38</b>
<b>7. ANEXOS .....</b>	<b>41</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Cuadro 1.</b> Tratamientos de riego durante los periodos de cuaja a cosecha, en vides cv. Carménère, Viña Calina, VII Región.....	19
<b>Cuadro 2.</b> Influencia de distintos regímenes hídricos pre-pinta y post-pinta sobre grados brix, acidez total, pH y FAN en fruta cv.Carménère.....	27
<b>Cuadro 3.</b> Efecto de los distintos niveles de reposición hídrica, pre y post - pinta sobre el perfil de antocianinas extraídas desde pieles de bayas y analizadas por HPLC – DAD.....	29
<b>Cuadro 4.</b> Influencia de distintos regímenes hídricos pre-pinta y post-pinta sobre la composición fenólica del vino cv.Carménère.....	31
<b>Cuadro 5.</b> Concentración promedio expresada como equivalentes de malvidina-3-glucósido (mg/L) y contenido expresado en unidades de absorbancia promedio de antocianinas, de los vinos provenientes de los distintos tratamientos de riego.....	33
<b>Cuadro 6.</b> Contenido de antocianos copigmentados, antocianos totales, fracción del color debido a copigmentación, y estimación del contenido de cofactor flavonoide expresado en unidades de absorbancia, presente en los vinos provenientes de los distintos tratamientos de riego.....	34

**Cuadro 7.** Concentración de pigmentos poliméricos cortos (PPC) y pigmentos poliméricos largos (PPL) expresado en unidades de absorbancia, presente en los vinos provenientes de los distintos tratamientos de riego.....35

**Cuadro 8.** Concentración de taninos expresados como mg/L de equivalentes de catequina de los vinos provenientes de los distintos tratamientos de reposición hídrica.....36

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Estructura básica de los compuestos fenólicos: ácidos benzoicos(a), ácidos cinámicos (b), estilbenos (c) y flavonoides (d).....	8
<b>Figura 2.</b> Ejemplo de HPLC cromatograma obtenido a 525 nm de extracto de piel de bayas c.v. tempranillo: 1 delfinidina-3-monoglucósido; 2, cianidina-3-monoglucósido; 3, petunidina-3-monoglucósido; 4, peonidina-3-monoglucósido; 5, malvidina-3-monoglucósido.....	22
<b>Figura 3.</b> Sumatoria del agua aplicada por tratamiento durante el periodo cuaja-cosecha.....	26
<b>Figura 4.</b> Potencial hídrico de la hoja ( $\Psi_{hoja}$ ) medido al medio día, durante el periodo cuaja-cosecha.....	26
<b>Figura 5.</b> Peso promedio baya en gramos por tratamiento.....	28
<b>Figura 6.</b> Relación cutícula pulpa promedio de bayas por tratamiento.....	28