



EVALUACIÓN DE CEPAS DE LEVADURAS SELECCIONADAS SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y SENSORIALES EN VINOS Chardonnay Y Sauvignon Blanc.

**Samuel Esteban Leppe Sepúlveda
Ingeniero Agrónomo**

RESUMEN

El comportamiento fermentativo de cepas de levadura seleccionadas y las características analíticas y sensoriales de los vinos resultantes, fueron evaluadas en condiciones controladas de microvinificación en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino de la Universidad de Talca. Para tal efecto, se utilizaron cuatro cepas de levaduras seleccionadas para vinos Sauvignon Blanc y tres para vinos Chardonnay. El proceso de vinificación de los mostos de ambos cultivares fue llevado a cabo por las levaduras Levuline CHP, Levuline ALS, Levuline C19, Ceres B 201 en Sauvignon Blanc y VE1, VE2, CyT en Chardonnay, utilizando estanques para microvinificación de 20 L. Cada tratamiento para cada una de las levaduras seleccionadas constó de tres repeticiones, dejando un tratamiento testigo sin siembra de éstas. Los estanques fueron dispuestos en un diseño completamente al azar, realizándose ensayos separados para cada uno de los cultivares de vid. Con los datos obtenidos se realizó un análisis de varianza y una prueba LSD para la separación de medias. En Sauvignon Blanc, las cepas CHP, ALS y C19, presentaron una fermentación alcohólica regular, demorando menor tiempo, obteniendo una baja densidad final. La cepa Ceres B 201 y el testigo demoraron mayor tiempo en fermentar. Las únicas cepas que dejaron un vino seco fueron la CHP y ALS (menor a 2 g/L de azúcar residual). En Chardonnay ninguna cepa fue capaz de obtener vinos secos, debido a ralentizaciones durante la

fermentación, sin embargo la cepa CyT y el testigo, tardaron menor tiempo en fermentar y lograron una baja densidad final. Analíticamente se obtuvieron diferencias significativas en acidez total y azúcar residual en Sauvignon Blanc, y en Chardonnay se obtuvieron diferencias en todos los parámetros evaluados. Finalmente, el análisis sensorial en vinos Sauvignon Blanc mostró diferencias sólo en algunos descriptores evaluados (frutal, intensidad aromática y acidez), y los vinos producidos con levaduras seleccionadas fueron calificados de mejor calidad que el testigo. En Chardonnay el panel sensorial logro diferencias en algunos parámetros, pero no se encontraron diferencias en la calidad global del vino, calificándolos dentro de una calidad media.

ABSTRACT

The fermentative capacity of four strains of selected yeasts (Levuline CHP, Levuline ALS, Levuline C19, Ceres B 201) for Sauvignon Blanc wine production and three (VE1, VE2, CyT) for Chardonnay wine, along with the analytic and sensorial characteristics of the resulting wines were evaluated under controlled conditions at the Universidad de Talca Wine and Viticulture Technological Centre (CTVV), located at Talca, VII Region, Chile. The fermentation process for each wine variety and selected yeast was carried out in 20 L wine tanks, which were laid out as a completely randomized design with three replications per treatment. As a control, non-seeded tanks were left in order to compare with those treated with the selected yeast. For Sauvignon Blanc, the strains CHP, ALS and C19 showed a steady alcoholic fermentation, lasting less time to complete the entire process and gave the lowest final density. The strain Ceres B201 and the control took longer time to finish the fermentation. A dry wine (less than 2 g/L residual sugar) was obtained with the strains CHP and ALS. For Chardonnay, none strain was able to produce dry wines due to relent ness during fermentation, however CyT and the control lasted less time to complete the fermentation process and gave lower final density. Analytically, it was shown significant differences on total acidity and residual sugar for Sauvignon Blanc, and Chardonnay obtaneid diferences on all evaluated parameters. Finally, the sensorial analysis of the Sauvignon Blanc wines shown differences only on the evaluated parameters (fruitiness, aromatic intensity and acidity), and the wines obtained from the selected yeasts were categorized better than the controls by the expert panel. For Chardonnay, these experts found slight differences among the wines produced by using the selected yeasts strains, categorizing them as wines of good quality.