



## **EFFECTO DE CUATRO NIVELES DE REPOSICIÓN HÍDRICA POST-PINTA SOBRE LA CALIDAD DE MOSTOS Y VINOS EN *Vitis vinifera* cv. CABERNET SAUVIGNON**

**Claudio José Rojas Palacios**  
**Ingeniero Agrónomo**

### **RESUMEN**

Con el objetivo de evaluar el efecto de los diferentes niveles de reposición hídrica post-pinta, 150%, 100%, 50% y 0% de la evaporación de bandeja (EB), sobre la calidad de mostos (sólidos solubles, acidez total y pH), calidad química de los vinos (acidez total, azúcar residual, alcohol, pH, Color, matiz y polifenoles totales) y calidad sensorial de los vinos (calidad global, color, olor y gusto), se realizó un experimento la temporada 1999-2000 en la estación experimental de la Viña San Pedro (Molina VII Región), en el cv *Cabernet Sauvignon*. El experimento se diseñó completamente al azar (DCA), en el cual se ubicaron 16 unidades experimentales compuestas por 5 plantas cada una.

El ensayo fue afectado por precipitaciones entre los 14 DIDP y 28 DDP, las cuales no permitieron someter a las plantas a distintos niveles de humedad en el suelo, influyendo de forma importante en las mediciones realizadas.

Con respecto al análisis químico del mosto este no fue afectado por los distintos niveles de reposición hídrica realizados posterior a la pinta.

En cuanto a los análisis químicos y sensoriales del vino, los resultados encontrados no determinaron diferencia significativa, es decir estos no fueron afectados por las distintas tasas de riego post-pinta.

## **ABSTRACT**

An experiment was carried out during the 1999-2000 season at the Experimental station of Villa San Pedro (Molina, VII regi6n, Chile) with the objective of evaluating the effect of the different levels of water replenishment on post ripened, 150%, 100%, 50% and 0% of tray evaporation on the quality of juices (soluble solids, total acidity and pH), chemical quality of wines (total acidity, residual sugar, alcohol, pH, color and total poliphenols) and sensorial analisis of wines. The experiment was designed completely at random (DCA) in which 16 experimental units were located, composed of 5 plants each one.

The experiment was affected by precipitations (rain) between 14 DIDP and 28 DDP, which did not allow the plants to go through different levels of humidity on the soil, influencing importantly on the measurements taken.

The juices chemical analisis was not affected by the different levels of hydrous reposition carried out after the post ripened.

In relation to the chemical and sensorial analisis of wine, the results found did not determine a significant difference., that is to say, these were not affected by the different rates of post ripened irrigation.