



EFECTO DE LA TERMOVINIFICACION EN UVA PAIS (*Vitis vinífera L.*) SOBRE EL COLOR Y LA CALIDAD DEL VINO PRODUCIDO CON LA ADICION DE DOS TANINOS ENOLOGICOS.

Gabriel Alberto Verdugo Bustos
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

Con el objetivo de evaluar el efecto de la termovinificación sobre el color y la calidad del vino, así como la influencia de la adición de taninos sobre la fijación del color en vino producido con uva “País”, se desarrolló este estudio utilizando el equipo “*Thermocompact*”. Para esto se realizó un experimento donde los tratamientos fueron: uva vinificada tradicionalmente (T1, Testigo); uva vinificada tradicionalmente con adición de tanino de pepita de uva (T2); uva vinificada tradicionalmente con adición de tanino de nuez de agalla (T3); uva termovinificada sin adición de tanino (T4); uva termovinificada con adición de tanino de pepita de uva (T5) y uva termovinificada con adición de tanino de nuez de agalla (T6).

Las evaluaciones y análisis realizados demostraron que los tratamientos termovinificados lograron un aumento de 168 % en intensidad colorante y los polifenoles totales fueron un 108 % en los tratamientos termovinificados. Para el caso del matiz, este fue un 23 % mayor en los tratamientos sin termovinificar. No se encontró efecto del uso de taninos sobre ninguno de los parámetros medidos, específicamente sobre la intensidad colorante, lo que demostraría que el uso de taninos no influiría en la fijación del color en los primeros 2 meses de vida de los vinos. Tampoco se apreciaron diferencias estadísticas en ninguna de las variables para el efecto combinado de ambos factores: vinificación y adición de taninos.

Con respecto al análisis sensorial del vino se pudo determinar que los vinos elaborados con termovinificación presentan un aumento en: color, cuerpo, estructura, amargor e intensidad aromática, sin embargo no fueron mejor evaluados en calidad global.

ABSTRACT

With the purpose of evaluating the effect produced by the heat treatment of winemaking on the color and quality of wine out of the "Pais" (grape stock), as well as influences of tannin additions on the fixing of the wine color, the following study has been performed using the hot treatment "Thermocompact". To accomplish the experiment where the treatments were: traditionally winemaking stock (T1, Witness); traditionally winemaking stock with addition of grape seeds tannins (T2); traditionally winemaking stock with addition of gall-nut (T3); heat treatment winemaking grape without tannin addition (T4); heat treatment winemaking grape with addition of grape seed seeds tannin (T5) and heat treatment winemaking grape with addition of gall-nut tannin (T6).

The evaluations and analysis accomplished shows that their heat treatment winemaking achieved an increase of 168 % in color intensity and the total polyphenols were 108 % in the winemaking treatments. In the nuance case, this was a 23 % greater in treatments without heat treatment winemaking. Effect on the use of tannins was not found on none of the measured parameters, specially on the color intensity, this demonstrate that the use of tannins would not influence the fixing of the color during the first two months of wines life. Neither statistics differences were shown in non of the variables to the combined effect of both agents: winemaking and tannins addition.

Regarding to the sensory analysis of the wine it could be determined that the wines elaborated with heat treatments show an increase in: color, body, structure, bitterness and aromatic intensity, however they did not get a better evaluation in global quality.