



TRATAMIENTO PREFERMENTATIVO FLASH EXPANSION EN UVAS MERLOT Y RIBIER Y SU EFECTO SOBRE LA CALIDAD DEL VINO.

Julio Alejandro Fuentes Ramírez
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

Se desarrolló un estudio destinado a evaluar el efecto producido por el tratamiento prefermentativo de uvas "flash expansión", sobre la calidad del vino. Con dicho propósito, se realizaron dos experimentos: 1) Variedad Merlot con los siguientes tratamientos: a) vinificación en tinto, sin pretratamiento de la uva, b) vinificación en tinto con el pretratamiento "flash expansión", c) vinificación en blanco, que consideraba el pretratamiento flash expansión más prensado directo y filtración al vacío de la uva tratada. II) Variedad Ribier con los tratamientos del ensayo 1 más dos tratamientos: a) vinificación en tinto con previo calentamiento de las uvas y b) vinificación en blanco, que sólo consideró el pretratamiento "flash expansión" y un prensado directo de la uva tratada.

Las evaluaciones realizadas demostraron que los vinos elaborados con uvas tratadas con "flash expansión" y vinificados en tinto, con respecto a la vinificación tradicional logran un aumento en: intensidad colorante (25% en Merlot , 17% en Ribier), concentración de polifenólica total (20% Merlot, 48% Ribier, extracto seco (8% Merlot, 12% Ribier) y calidad global (50% Merlot, 52% Ribier). A demás se observó un aumento en la concentración fenólica (14%), extracto seco (7%) y calidad global (35%) de los vinos, con respecto a aquellos vinificados en tinto pero con previo calentamiento de las uvas, lo que demuestra que existe un efecto producido por la combinación temperatura-vacío generada por el equipo "flash expansión" y que difiere del tratamiento térmico tradicional aplicado sobre la uva.

Finalmente parte, se pudo determinar que los vinos elaborados con uvas tratadas con "flash expansión" y vinificados en blanco presentan un aumento en la intensidad aromática (30% Merlot, 44% Ribier) en relación a aquellos vinificados tradicionalmente y un 53% con respecto a los vinificación en tinto con previo calentamiento de las uvas.

ABSTRACT

A study was conducted aiming to determine the effects treating winegrapes with the "flash expansion" system prior to winemaking on the quality of wine. In order to accomplish this two experiments were carried out: i) Merlot variety with two treatments: a) traditional red winemaking without pretreatment of grapes, b) traditional red winemaking with "flash expansion" treatment and c) white winemaking considering "flash expansion" treatment plus a direct pressing and filtration of the treated grapes. 1) Ribier variety with two additional treatments: a) red winemaking with previous heating of the grapes and b) white winemaking that only considered "flash expansion" treatment and a direct pressing of the grapes.

Final wine evaluation demonstrated that wines elaborated with grapes treated with "flash expansion" and red winemaking when compared to wines produced by traditional winemaking, showed an increase in: color intensity (25% in Merlot, 17% in Ribier), total phenolic concentration (20% Merlot, 48% Ribier), dry extract (8% Merlot, 12% Ribier) and global quality (50% Merlot, 52% Ribier). Also an increase in phenolic concentration (14%), dry extract (7%) and global quality (35%) of the wines with respect to red winemaking with previous heating of grapes was observed. This demonstrates that there is an effect produced by the combination temperature - vacuum generated by the "flash expansion" system that is different than the traditional thermal treatment applied to grapes.

Finally, it was found that wines elaborated with "flash expansion" treated grapes and white winemaking techniques showed an increase in the aromatic intensity (30% Merlot, 44% Ribier) with regard to those produced with traditionally winemaking and 53% for those that were produced with grapes previously heat treated and with red winemaking techniques.