



## **COMPORTAMIENTO DE DOS LEVADURAS SELECCIONADAS SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y SENSORIALES DE VINOS CARMÉNERE Y MERLOT, ELABORADOS EN CONDICIONES DE MICROVINIFICACIÓN.**

**Sofia Arentsen Reccabarren  
Ingeniero Agrónomo**

### **RESUMEN**

Se realizó un ensayo entre los meses de abril-agosto de 2000, en el Centro Tecnológico de la Vid y el Vino (CTVV), perteneciente a la Universidad de Talca, con el objetivo de evaluar el comportamiento de dos levaduras seleccionadas en comparación con levaduras salvajes, sobre las características analíticas y sensoriales de vinos Carménère y Merlot, de la VII región, elaborados en condiciones de microvinificación. El ensayo tuvo un diseño completamente al azar, con arreglo factorial  $2 * 3$ , donde se evaluaron 2 variedades y 3 tipos de levaduras (levaduras salvajes, D 80 y D 254), con 3 repeticiones para cada tratamiento. Los resultados obtenidos en los análisis físico-químicos se evaluaron a través de un análisis de varianza y la separación de medias se realizó por medio del Test FPLSD. Para la evaluación sensorial se utilizó el Test de Kruskall-Wallis. Para la microvinificación de cada variedad se utilizó una pauta de microvinificación elaborada por el CTVV, para la producción de vinos tintos.

Durante el curso de la fermentación alcohólica, las levaduras seleccionadas D 80 y D 254 presentaron una cinética fermentativa regular y rápida, a diferencia de las levaduras salvajes, donde el proceso fue más lento; sin embargo todas completaron la fermentación hasta sequedad. La interacción entre variedades y levaduras afectó significativamente la duración de la fermentación, sin embargo no afectó la composición analítica de los vinos. Entre las variedades Carménère y Merlot se registraron diferencias

significativas en la mayoría de las variables físico-químicas evaluadas, exceptuando grado alcohólico y anhídrido sulfuroso total. Entre levaduras, las diferencias se registraron sólo en acidez total y anhídrido sulfuroso libre, siendo las levaduras salvajes las que presentaron los valores más altos. No obstante, todos los valores obtenidos de los análisis se encuentran dentro del rango normal para vinos tintos. El análisis sensorial mostró que, en las dos variedades, los vinos producidos con levaduras salvajes fueron igualmente evaluados que aquellos producidos con levaduras seleccionadas, calificándolos dentro de una calidad global media.

## ABSTRACT

A trial was carried out during the period April- August 2000 at the Grape and Wine Technology Center of the Talca University, aiming at the comparison of two selected yeasts

( D 80 y D 254) with a native yeast type. This comparison was carried out over the sensorial and analytic characteristics of Carménère and Merlot wines obtained by micro-winemaking. The yeast were evaluated over the two grape cultivar mentioned, in a 2 ×3 factorial experiment organized completely at random. The physicochemical results obtained were evaluated by means of an analysis of variance and a FPLSD test was used for mean separation. The sensorial results were evaluated through a Kruskal-Wallis test.

The selected yeasts (D 80 and D 254) showed a more regular and rapid fermentative kinetics during the alcoholic fermentation process, than the native yeasts. However all of them completed the process until dryness. An interaction effect between cultivar and yeasts types was observed in the fermentation length but no such effect appeared for the analytic composition of the wines. Significant differences were observed between the Carménère and Merlot cultivars in the majority of the physicochemical variables analyzed, with the exception of alcohol content and total sulfur. The comparison between yeasts showed significant differences only for total acidity and total free sulfur. All the values obtained fall within the normal limits in red wines. Finally, the sensorial test showed that wines obtained from native yeasts were evaluated similarly to those obtained from selected yeasts types, and all of them were graded as belonging to an average quality.