vinetur

La fermentación redefine el aroma del vino de ginseng con compuestos clave

Un estudio vincula la acción de Saccharomyces cerevisiae con un perfil sensorial más complejo y controlable

martes 16 de junio de 2026



Un estudio publicado en la revista Food Chemistry analiza cómo cambia el perfil aromático del vino de ginseng durante la fermentación con Saccharomyces cerevisiae, una de las levaduras más usadas en la elaboración de bebidas fermentadas. El trabajo sigue la evolución de compuestos volátiles y de otros componentes del producto para relacionarlos con la percepción sensorial final.

La investigación parte de una idea conocida en enología y en otras ramas de las bebidas fermentadas: la fermentación no solo transforma los azúcares en alcohol, también modifica de forma profunda el aroma y el sabor. En el caso del vino de ginseng, los autores observaron que ese proceso altera de manera clara sus

características organolépticas.

Según el resumen del artículo difundido por ScienceDirect, el equipo estudió el proceso de fermentación del vino de ginseng con el objetivo de observar los cambios en sus rasgos de sabor y aroma. Para ello analizó compuestos volátiles y atributos sensoriales, con la intención de entender cómo influye la actividad de la levadura en el resultado final.

Los datos recogidos apuntan a que la fermentación eleva la presencia de algunos compuestos aromáticos considerados deseables, lo que da lugar a un perfil más complejo. El trabajo también identifica sustancias concretas vinculadas al aroma, entre ellas 2-nonenal y heptanal, citadas en la información del monitor como compuestos clave dentro del seguimiento analítico realizado durante el proceso.

Ese tipo de seguimiento tiene interés más allá del vino de ginseng. En bodegas, cerveceras y productores de otras bebidas fermentadas, conocer qué moléculas aparecen, cuándo lo hacen y cómo se relacionan con la cata puede ayudar a ajustar tiempos, levaduras y condiciones de elaboración. No supone una aplicación automática a todos los productos, pero sí ofrece una base útil para mejorar el control de calidad y orientar estilos aromáticos buscados por cada elaborador.

El estudio se centra en Saccharomyces cerevisiae, una especie básica para la producción de vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas. Su comportamiento durante la fermentación influye en la formación de alcoholes superiores, ésteres, aldehídos y otros compuestos que pueden aportar notas frutales, herbales o grasas, según su concentración y su interacción con el resto de la matriz.

En este caso, el interés científico está en seguir al mismo tiempo compuestos volátiles y no volátiles y ponerlos en relación con los resultados sensoriales. Esa combinación permite conocer mejor por qué un producto cambia durante la fermentación y qué fases del proceso tienen más peso en el aroma final.

La publicación llega en un momento en el que parte del sector busca herramientas más precisas para afinar perfiles sensoriales sin depender solo de la cata final. Los análisis químicos aplicados a fermentaciones permiten detectar marcadores útiles para

anticipar resultados y corregir desviaciones antes del embotellado o del cierre del proceso productivo.

Aunque la información disponible sobre el artículo es limitada y procede del resumen editorial accesible en ScienceDirect, el trabajo apunta a una línea cada vez más presente en ciencia alimentaria: unir química analítica y evaluación sensorial para comprender mejor bebidas fermentadas menos habituales en Europa, pero con interés comercial en mercados asiáticos y entre consumidores que buscan productos funcionales o ligados a ingredientes tradicionales.

Los autores señalan que sus resultados pueden servir para optimizar estrategias de fermentación orientadas a obtener vinos de ginseng con cualidades sensoriales preferidas. En términos prácticos, eso abre la puerta a ajustar parámetros del proceso para favorecer determinados aromas y reducir otros menos deseados, siempre dentro de las características propias de esta bebida.