vinetur

Las levaduras del vino abren una nueva vía para mejorar la fermentación

Los lípidos de distintas cepas pueden elevar la estabilidad del proceso y ajustar el perfil sensorial final

lunes 3 de agosto de 2026



Una línea de investigación publicada en la revista International Journal of Food Microbiology plantea que las levaduras del vino pueden tener una función adicional a la fermentación y servir como suplemento lipídico para mejorar su propio rendimiento

durante ese proceso. El trabajo, recogido en PubMed este domingo, 2 de agosto, analiza el papel de los lípidos presentes en distintas cepas de levadura y su relación con la estructura celular, la dinámica fermentativa y la calidad final del vino.

Los autores señalan que los lípidos de la levadura cumplen funciones básicas en la célula, en especial en la membrana plasmática. Esa composición influye en la integridad de la membrana y, por tanto, en la capacidad de la levadura para mantener su actividad en condiciones de fermentación. El estudio sitúa ese punto como una vía de interés para ajustar mejor el comportamiento de las levaduras en bodega.

La investigación se centra en la caracterización bioquímica de los perfiles lipídicos de varias levaduras vínicas. A partir de ese análisis, los investigadores sostienen que esos compuestos no solo participan en la estructura y el funcionamiento celular, sino que también pueden influir en las propiedades sensoriales del vino por su interacción con compuestos del aroma y del sabor.

El trabajo apunta a que el uso de cepas con composiciones lipídicas adaptadas podría elevar la eficiencia fermentativa y mejorar algunos rasgos del vino obtenido. Esa posibilidad abre aplicaciones biotecnológicas en enología orientadas a procesos de fermentación más estables y a productos con una calidad más ajustada al objetivo buscado por cada elaborador.

Los investigadores añaden que todavía hace falta profundizar en las rutas metabólicas de los lípidos en estas levaduras y en su efecto sobre la fermentación. También plantean que futuras innovaciones en suplementación lipídica podrían dar lugar a preparados de levadura personalizados, diseñados para estilos concretos de vino y para un mejor rendimiento industrial.

La cuestión tiene interés directo para el sector de bebidas porque puede influir en la selección y formulación de levaduras comerciales. En bodegas donde cambie la disponibilidad de lípidos del mosto o tras operaciones como la clarificación, contar con cepas más resistentes o con suplementos adaptados podría ayudar a reducir incidencias fermentativas y a mantener una elaboración más regular. Esa aplicación potencial también resulta relevante para proveedores de ingredientes y tecnología vinculados a fermentaciones industriales.

Aunque el estudio pone el foco en el vino, sus conclusiones se sitúan dentro de una línea más amplia sobre cómo la composición celular de las levaduras condiciona su respuesta tecnológica. En este caso, el interés está en convertir un conocimiento bioquímico sobre los lípidos en una herramienta práctica para modular el proceso fermentativo y ajustar mejor el perfil final del producto.