vinetur

Una fermentación mixta con levaduras nativas mejora el aroma y el color del vino

Hanseniaspora occidentalis junto a Saccharomyces cerevisiae aporta notas afrutadas y una intensidad cromática más estable

viernes 2 de octubre de 2026



Un estudio publicado el 10 de mayo de 2023 en la revista International Journal of Food Microbiology concluye que la cofermentación con cepas nativas de Hanseniaspora occidentalis productoras de β-glucosidasa y con Saccharomyces cerevisiae puede

mejorar al mismo tiempo el aroma y el color del vino. Los ensayos compararon esa fermentación mixta con elaboraciones realizadas solo con S. cerevisiae, la levadura más utilizada en bodega.

Los autores partieron de una línea de trabajo que ha ganado peso en enología en los últimos años: el uso de levaduras no-Saccharomyces para modificar el perfil sensorial del vino. En este caso seleccionaron cepas indígenas de H. occidentalis con una actividad alta de β-glucosidasa, una enzima que puede liberar precursores aromáticos durante la fermentación.

Según los resultados del estudio, esas cepas mostraron una actividad enzimática suficiente para actuar sobre esos precursores. Cuando trabajaron junto a S. cerevisiae, el vino obtuvo perfiles aromáticos más afrutados y florales que en las fermentaciones de control. Los investigadores atribuyen ese resultado a un efecto conjunto entre ambas levaduras durante el proceso fermentativo.

El trabajo también observó cambios en el color. La presencia de H. occidentalis favoreció una mayor extracción y retención de antocianos, los pigmentos de la piel de la uva que influyen de forma directa en la intensidad cromática de los vinos tintos. Los datos analíticos recogidos por los autores apuntan a una intensidad de color más alta y a una estabilidad mayor durante la crianza.

Ese punto tiene interés técnico porque el color no depende solo de la cantidad de pigmento extraído al inicio de la fermentación. También importa su conservación con el paso del tiempo. En ese terreno, la interacción entre levaduras y compuestos fenólicos puede cambiar el resultado final de un vino, tanto en su aspecto visual como en su percepción en boca.

En la práctica, muchas bodegas recurren a S. cerevisiae por su capacidad para completar la fermentación de forma previsible. La incorporación de otras levaduras busca sumar matices sin perder ese control básico del proceso. El estudio sitúa a H. occidentalis dentro de esa estrategia, con un papel ligado a la liberación de aroma y a la conservación del color.

Para el sector del vino, este tipo de hallazgos puede abrir una vía de trabajo con cepas nativas capaces de reforzar la expresión varietal sin salir del propio proceso fermentativo. También podría ayudar a diferenciar estilos y a reducir la uniformidad sensorial asociada al uso repetido de un número limitado de levaduras comerciales, aunque esa aplicación depende de pruebas adicionales en bodega.

La investigación concede a H. occidentalis un interés especial porque no es una de las especies más habituales entre las levaduras no-Saccharomyces ya introducidas en enología. Por eso, el estudio amplía el grupo de microorganismos con posible utilidad práctica y aporta una base para futuras pruebas en fermentaciones mixtas.

Los autores añaden que todavía hacen falta más trabajos para ajustar los parámetros de fermentación y comprender con más detalle las interacciones metabólicas entre H. occidentalis y S. cerevisiae. Ese paso será necesario para comprobar cómo responden estas cepas en otras variedades de uva y en escalas de elaboración mayores.