vinetur

El vino Marselan mejora su color con taninos de semilla de uva muy polimerizados

Un estudio relaciona este efecto con una mayor formación de vitisinas, pigmentos más estables

viernes 2 de octubre de 2026



Un estudio publicado en la revista Food Chemistry apunta a que los taninos de semilla de uva con un grado alto de polimerización pueden mejorar el color del vino elaborado con la variedad Marselan. Los autores observaron que este tipo de taninos favorece la

formación de vitisinas, pigmentos de la familia de las piranoantocianinas que se asocian con una mayor estabilidad cromática en los vinos tintos.

El trabajo parte de una idea de base: la variedad Marselan se está implantando en más zonas, pero todavía hay pocos estudios centrados en el comportamiento de su color en bodega. Por eso, el equipo analizó cómo influye la adición de taninos de semilla con distinto grado medio de polimerización sobre la evolución cromática del vino.

De acuerdo con los investigadores, los taninos más polimerizados se incorporaron antes de la fermentación y su efecto se evaluó después de la fermentación maloláctica. En esa comparación, los vinos elaborados con los materiales más polimerizados generaron más vitisinas que los vinos de control.

Además de ese cambio en la composición pigmentaria, el estudio recoge una modificación visible en el aspecto del vino. Los vinos tratados con taninos de semilla más polimerizados presentaron un tono rojo más marcado y un croma superior que los controles. En términos enológicos, el croma es un indicador de la viveza e intensidad del color, por lo que una subida de este parámetro suele relacionarse con una apariencia visual más limpia y definida.

Los autores interpretan que este comportamiento puede mejorar la estabilidad del color y, con ello, reforzar la percepción visual del vino. También plantean que la adición de taninos de semilla muy polimerizados puede ser una vía útil para mejorar las propiedades cromáticas de Marselan, aunque consideran necesario seguir trabajando para ajustar mejor este efecto y comprobar su alcance en otras variedades.

El interés de este resultado va más allá de un solo vino. Para las bodegas y para las empresas que suministran ingredientes enológicos, el estudio sugiere una posible forma de trabajar el color con más precisión: seleccionar los taninos de semilla no solo por su origen, sino también por su grado medio de polimerización. Si esta línea se confirma en más ensayos, podría ayudar a reforzar la estabilización de los pigmentos y a hacer más previsible el perfil visual de determinados tintos.

En los vinos tintos, la evolución del color depende de muchas reacciones químicas que se producen durante la fermentación y en fases posteriores. Entre ellas están las que transforman las antocianinas iniciales en compuestos más estables. Las vitisinas interesan precisamente por eso: al formar parte de ese grupo de pigmentos más resistentes, pueden contribuir a conservar mejor los matices rojos con el paso del tiempo.

El trabajo se centra en Marselan, de modo que sus resultados no deben trasladarse de forma automática a cualquier vino tinto. La respuesta puede cambiar según la composición fenólica de la uva, el momento de adición de los taninos y las condiciones de elaboración de cada bodega. Aun así, el estudio aporta una referencia útil para un aspecto que influye tanto en la presentación comercial como en la percepción del consumidor al servir una copa.