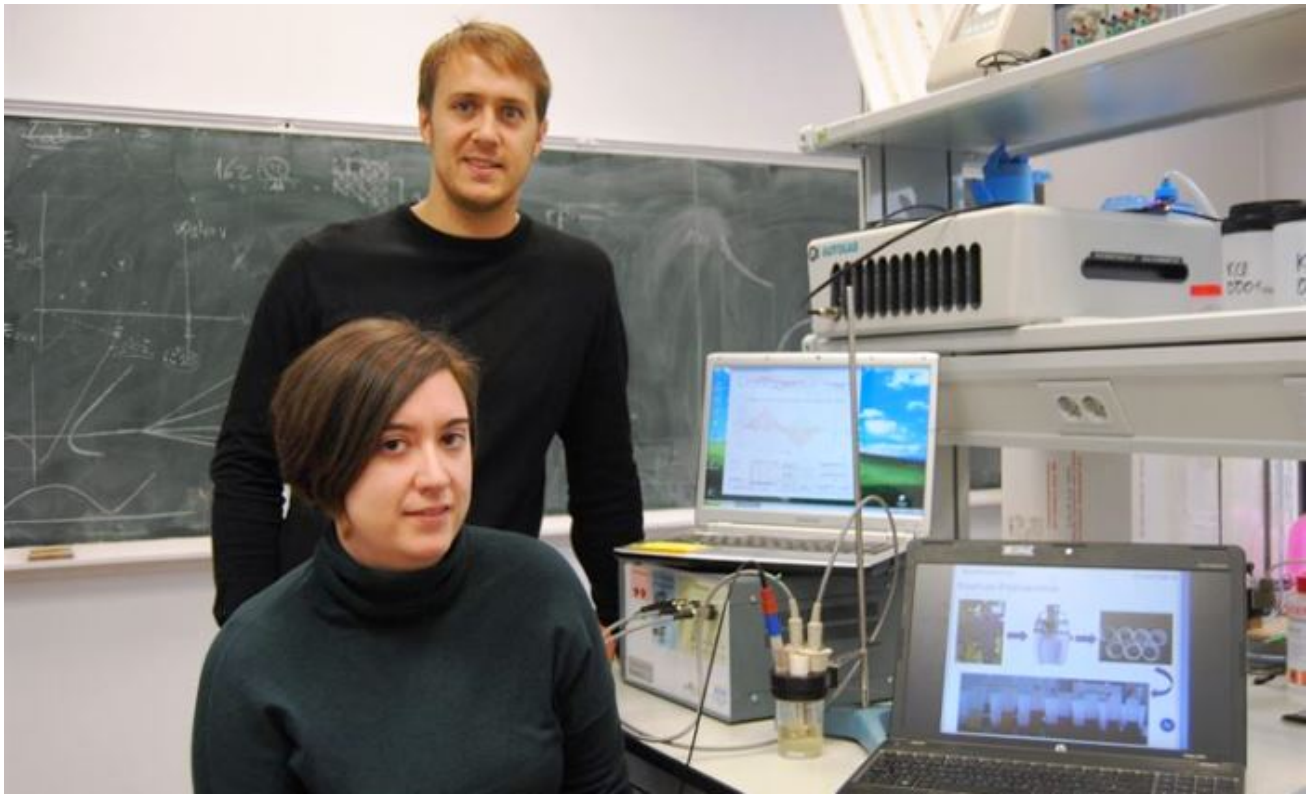
vinetur

Las lenguas electrónicas permitirán a viticultores y enólogos mejorar la calidad del vino

Un estudio desarrollado por investigadores de la Universitat Politècnica de València, en colaboración con Torre Oria, revela que las lenguas electrónicas pueden convertirse en un aliado de viticultores y enólogos para conocer con detalle el grado de maduración de la uva y mejorar la competitividad del sector. Las conclusiones de este trabajo han sido publicadas en la revista 'Food Research International'

jueves 2 de enero de 2014

ESCRITO POR VALENCIA



Investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) desarrollan nuevas aplicaciones de las lenguas electrónicas para medir la maduración de la uva que consisten en utilizar estos dispositivos para controlar su fermentación en cubas.

"Las lenguas electrónicas permitirán llevar a cabo una monitorización en continuo de este proceso, lo cual redundaría en un mayor control sobre el producto y, en último término, en un mejor rendimiento de la cosecha y competitividad del sector", según la investigadora del Centro de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM) en la UPV Inma Campos. La investigación se ha llevado a cabo en colaboración con la bodega valenciana Torre Oria, ha informado la universidad en un comunicado.

Las lenguas electrónicas, explican, pueden convertirse en un aliado del agricultor vitivinícola para conocer con detalle el grado de maduración de la uva, según las conclusiones del trabajo sobre maduración de la uva, que han sido publicadas en la revista "Food Research International".

En este trabajo, se aplicaron lenguas electrónicas desarrolladas en el laboratorio de la UPV para medir la maduración de ocho tipos distintos de uva (Macabeo, Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Shyrah, Merlot y Bobal) en varios viñedos de las localidades de Requena y Utiel (Valencia).

Observaron una buena correlación entre la respuesta de la lengua y parámetros que se analizan en las pruebas tradicionales: la acidez total del fruto y su cantidad de azúcar.

Entre sus principales ventajas, las lenguas son económicas y portátiles, algo especialmente útil para evaluar el grado de maduración de la uva, una medida que con los métodos actuales de análisis requiere generalmente de una valoración posterior en laboratorio, apunta el investigador Ramón Martínez Máñez.

Asimismo, los productores destacan también la posible utilidad de las lenguas para llevar a cabo medidas sobre el fruto en la misma entrada a las instalaciones donde se traslada la cosecha.