vinetur

La glicerina, el lado más dulce y suave del vino

La glicerina es un líquido presente en el vino que no tiene color, ni olor, pero aporta sabor dulce y una suave textura aceitosa cuando lo bebemos

jueves 16 de marzo de 2017

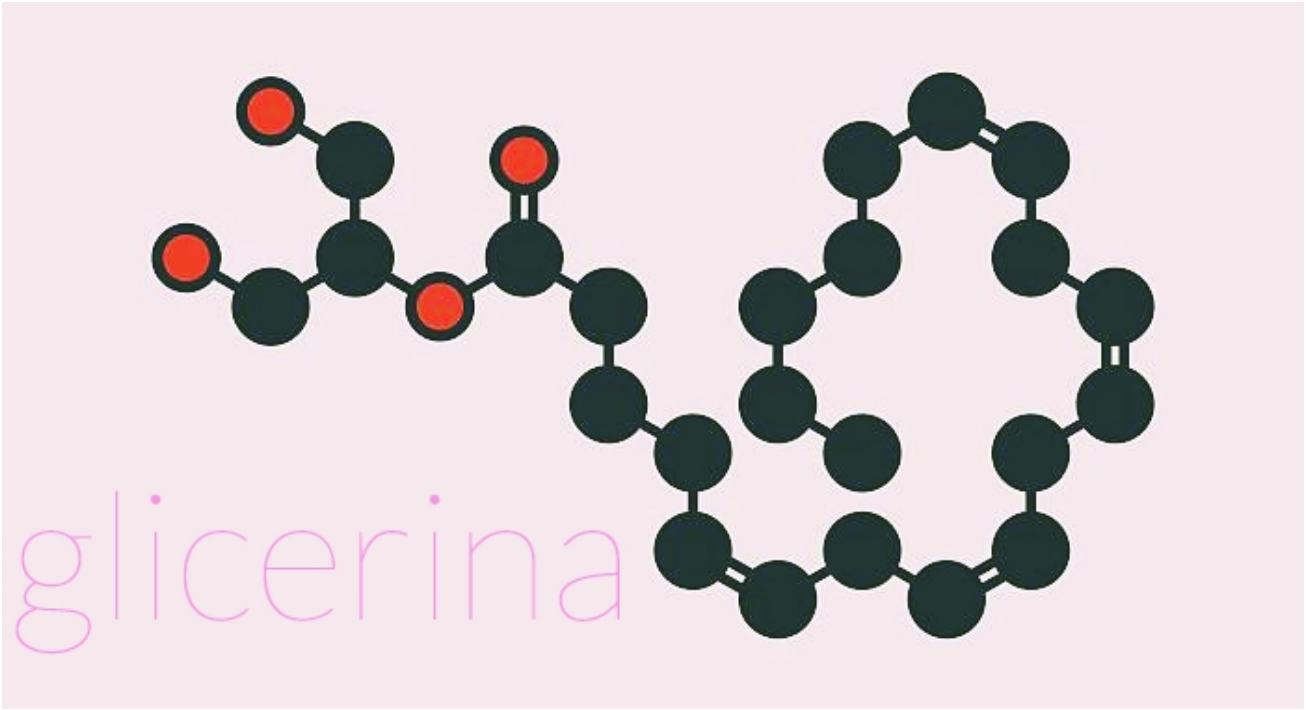


La glicerina o glicerol es, tras el etanol y el anhídrido carbónico, el tercer compuesto en importancia generado en los vinos durante la fermentación.

Su sabor es dulce y, pese a ser alcohol, es de baja toxicidad para el ser humano.

Se crea por acción de las levaduras, esto es, como excremento o residuo metabólico del microorganismo antes de su muerte y catalizado por la enzima glicerol-3-fosfato deshidrogenasa (GPDH).

El glicerol, también llamado 1,2,3-propanotriol, es un alcohol glicólico de fórmula química $C_3H_8O_3$, que forma la base de los ácidos grasos en los lípidos.



Las familias de levaduras utilizadas en la elaboración del vino influyen sobremanera en la cantidad de glicerol producido, aunque también hay muchos otros factores que contribuyen a su formación, como son la propia variedad de uva empleada y su madurez en el momento de la vendimia, así como otros factores de enología en la elaboración del vino, a saber: el pH, concentración de SO_2, temperatura de fermentación, aireación, niveles de inoculación de levaduras y de compuestos nitrogenados, etc.

A pesar de su dulce sabor y de su suave textura en boca, al mostrarse denso y aceitoso, la glicerina presente en el vino no afecta en gran manera al sabor del vino, en el sentido de que es un líquido incoloro e inodoro que no tiene un impacto directo en las características aromáticas.

Sin embargo, el glicerol sí posee un efecto muy favorable en la calidad del vino. Por un lado, porque actúa de substrato para importantes compuestos colorantes y aromatizantes que son solubles en él (carotenoides) y, por otro, debido a sus aportaciones al dulzor y la textura en boca, siempre que su presencia en el vino oscile dentro de los niveles entre 3 y 9 gr/L.

Los vinos elaborados por las cepas de Saccharomyces, una familia de levaduras muy común, genera grandes cantidades de glicerol y tienen un considerable valor para mejorar la calidad del vino, pues influyen positivamente tanto en su color como en las sensaciones táctiles en boca, tales como cuerpo, suavidad, untuosidad, viscosidad, etc.

Es responsable, en parte, de las piernas o lágrimas que se forman en las paredes interiores de las copas cuando hacemos girar el vino en su interior.

En los vinos muy viejos, en fase de declive, la degradación bacteriana de la glicerina por el paso del tiempo conduce a la aparicióne n en su lugar de acroleína, un compuesto inestable que ofrece al vino un olor muy penetrante y desagradable (rancio y goma quemada).

Además de en el vino el glicerol está presente en todos los aceites, grasas animales y vegetales. Es un producto muy común también en otras industrias como la cosmética (jabón y lubricantes), textil, farmacéutica, etc.