vinetur

Las uvas, mucho más que vino

De las uvas se obtiene principalmente vino, pero existen multitud de productos derivados tanto para consumo humano como para otros fines.

martes 22 de agosto de 2017



Los datos macroeconómicos del sector del vino, muchas veces expuestos en Vinetur, revelan la gran importancia que tiene el cultivo de la vid en el mundo y especialmente en países tradicionalmente vitivinícolas.

De hecho el vino es, con diferencia, el principal producto derivado de las uvas, aunque existen muchos otros que también tienen su importancia, tanto desde el punto de vista económico, como también desde el cultural y que a continuación veremos.

Desde un principio, con el cultivo de la vid por el hombre, sus producciones se destinaron fundamentalmente a la obtención de productos de uso alimentario, siendo el vino el principal producto a partir de ésta. Sin embargo, con el progreso de la actividad vitivinícola, a lo largo de los siglos se fueron obteniendo además otras materias derivadas de las uvas y susceptibles de otros aprovechamientos, incluso de tipo no alimentario.



Esto son los principales productos que se elaboran a partir de las uvas:

- **El vino en todas sus variantes:** es el producto obtenido por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

- **Alcohol natural y vínico:** es el alcohol etílico procedente de la destilación o rectificación de los productos resultantes de la fermentación alcohólica de productos procedentes de la uva.
- **Aguardiente de vino:** es el obtenido por destilación de vino finales o con sus lías. Grado alcohólico menor de 70% vol.
- **Aguardiente de orujo:** es el obtenido por destilación directa de orujos fermentados o madres o lías.
- **Destilado de vino:** se obtiene por destilación de vinos, lías frescas y de aguardientes de vino.
- **Destilado de orujo:** se obtiene por destilación de orujos fermentados y de sus aguardientes.
- **Alcohol rectificado:** es el alcohol natural obtenido por rectificación de los alcoholes, con un grado alcohólico mayor de 96% vol.
- **Aguardientes compuestos:** Son los elaborados con aguardientes simples u otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados, rebajados con agua y añejados o no. Se puede añadir mosto, sacarosa o caramelo. Su graduación alcohólica será superior a 30% vol.
- **Licores:** son los productos obtenidos por maceración de alcohol y sustancias vegetales aromáticas y subsiguiente destilación, o por adición de extractos de aquellos alcoholes o aguardientes o mixto. Coloreados o no. Endulzados con sacarosa, azúcares, mosto o miel. La graduación alcohólica será superior a 30% vol. y su contenido en azúcares mayor de 100 gramos por litro.
- **Vinagre de vino:** es el líquido obtenido de la fermentación acética de vino puro o diluido o de piquetas de vino, con una riqueza superior a 60 gramos por litro de ácido acético.
- **Vinagre de orujo:** es el obtenido a partir de aguardiente de orujo y con una riqueza superior a 60 gramos por litro de ácido acético.
- **Vinagre envejecido:** es el vinagre sometido a crianza generalmente en madera de roble de larga duración.
- **Uvas para consumo directo:** uva fresca destinada a ser consumida en estado natural

- **Pasas:** uvas desecadas después de su maduración, con un grado de deshidratación tal que permita su conservación y consumo.
- **Uvas en conserva:** frutos enteros envasados con un jarabe azucarado, en latas o frascos de vidrio para su conservación y aplicando una técnica conservera.
- **Uvas en aguardiente:** frutos enteros conservados en aguardiente generalmente de orujo y usualmente dentro de frascos de vidrio.
- **Bombones de licor:** bombones de chocolate que se rellenan con una uva en aguardiente y generalmente apirena.
- **Macedonia de frutas:** uvas cortadas por la mitad, preferentemente sin pepitas, mezcladas con otras frutas troceadas, almíbar y a veces zumo de naranja y licores.
- **Mermeladas de uvas:** uvas calentadas, luego tamizadas para la separación de pepitas y hollejos, con adición de azúcares y a veces aromatizadas con zumos o geles de otras frutas y una pasteurización final.
- **Confitura de uva:** producto de 57° a 63° Brix obtenido a partir de pulpa de uva tamizada con su mosto, calentado hasta su ebullición, con adición de pectinas, sacarosa y ácidos.
- **Mosto de uva:** jugo o zumo obtenido de la uva fresca por estrujado, escurrido o prensado, en tanto que no haya empezado la fermentación.
- **Mosto de uva parcialmente fermentado:** el producto procedente de la fermentación de mosto de uva, con un grado alcohólico adquirido superior al 1% vol. e inferior a tres quintas partes de su grado alcohólico volumétrico total y habitualmente inferior al 4.5% vol..
- **Mosto de uva pasificada parcialmente fermentado:** el producto procedente de la fermentación parcial de un mosto de uva obtenido a partir de uvas pasificadas, con un contenido total de azúcar antes de la fermentación de 272 gramos/litro como mínimo y cuyo grado alcohólico volumétrico natural y adquirido no sea inferior al 8% vol.
- **Mosto conservado:** mosto cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por tratamientos autorizados, excepto la adición de alcohol etílico.

- **Mosto apagado:** el mosto conservado por la adición de anhídrido sulfuroso, metabisulfito potásico, ácido sórbico o sorbato potásico que impiden su fermentación.
- **Mosto concentrado:** el mosto de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial de mosto de uva, efectuada por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo. Se admite un grado alcohólico volumétrico adquirido en el mosto de uva concentrado que no exceda de 1% vol.
- **Mosto concentrado rectificado:** Similar al anterior pero sometido a unos tratamientos autorizados de desacidificación y de eliminación de componentes distintos al azúca.
- **Arrope:** producto resultante de la concentración o deshidratación de los mostos, empleando fuego directo o "baño María" y con sensible caramelización de los azúcares.
- **Caramelo de mosto:** producto resultante de la concentración de los mostos por fuego directo hasta el tostado o requemado de los azúcares.
- **Miel de uva:** producto que posee el color y aroma característico de la miel. Contiene un mínimo del 65% de materia seca y baja acidez..
- **Mostillo:** producto obtenido por la cocción directa del mosto de uva, añadiéndole harina de trigo y a veces anís, canela o clavo. Solidificado en moldes.
- **Almíbar:** empleo de mostos concentrados de uva para la preparación de almíbares con destino a la fabricación de mermeladas o conservas de frutas en general.
- **Jarabes de glucosa:** soluciones azucaradas de glucosa y fructosa obtenidas por la adición de azúcar cristalizada (sacarosa) al zumo de uva no filtrado.
- **Refrescos:** bebidas a base de uva, con un contenido en azúcares de 12° a 13° Brix, obtenidos por dilución de mostos generalmente concentrados y conservados por pasteurización.
- **Mistela:** producto obtenido exclusivamente por la adición al mosto de uva natural de alcohol vínico, en la proporción suficiente para impedir la fermentación. Tendrá un contenido en alcohol entre 13 y 23 % vol. y una densidad mínima de 6° Baume.

- **Tierno:** es la mistela procedente de uva soleada con un contenido mínimo de 350 gramos por litro de azúcares y un grado alcohólico comprendido entre los 13 y 23% vol.
- **Cerveza de uva:** bebida elaborada a partir de mosto de uva concentrado o sulfitado, diluido hasta alcanzar un contenido en alcohol de 4 a 8 por 100 vol. y adición de dextrina y lúpulo.
- **Petillant de mosto:** bebida obtenida a partir de mosto, con una riqueza alcohólica inferior a 4% vol. conseguidos por fermentación parcial y un contenido en azúcares de 60 gramos por litro. La presencia de anhídrido carbónico natural (burbujas) procede de la fermentación alcohólica parcial.
- **Zumo de uva natural:** bebida obtenida del mosto de uva, antes visto, sana y limpia, con o sin tratamientos posteriores apto para su consumo directo. Se admite un grado alcohólico de hasta el 1% vol.
- **Zumo de uva conservado:** el tratado con aditivos autorizados, no sobrepasando sus dosis máximas permitidas: ácido ascórbico, ácido sórbico, benzoato sódico o potásico, anhídrido sulfuroso y pasteurización.
- **Zumo de uva concentrado:** el zumo de uva obtenido por deshidratación parcial del zumo de uva natural, realizado por cualquier método autorizado, excepto el fuego directo. Se admite un grado alcohólico volumétrico que no exceda de 1% vol.
- **Zumo de uva concentrado y conservado:** es el zumo de uva concentrado que ha sido tratado con los aditivos de los mostos conservados.
- **Zumo de uva liofilizado:** es el producto sólido obtenido a vacío por deshidratación total en estado de congelación del zumo de uva natural o concentrado.
- **Zumo de uva reconstituido:** es el zumo de uva obtenido a partir de zumos de uva concentrados y liofilizados, mediante la adición de agua.
- **Zumo de uva compuesto:** es el producto obtenido por la mezcla de zumo de uva natural o reconstituido y de otros zumos de frutas, siempre que el de uva sea superior al 50%.
- **Jalea de uva:** es el zumo de uva natural concentrado, conservado o reconstituido, que se gelifica empleando un 15 a 20 por 100 de pectina o gelatina.

- **Aceite de pepita de uva:** aceite obtenido por el prensado o extracción de las pepitas de uva que refinado se emplea para el consumo humano, especialmente en dietética por su elevado contenido en ácidos grasos no saturados y notable contenido en tocoferol (vitamina E).
- **Pectina de uva:** producto obtenido a partir de orujos de uva de determinadas variedades con altas propiedades gelificantes.
- **Enocianina:** producto obtenido a partir de hollejos de uvas tintas o tintoreras, mediante un complejo sistema de extracción y utilizable como colorante natural en la industria alimentaria.
- **Zumo de uvas verdes para uso medicinal:** en algunos países se emplea este zumo como febrífugo en caso de anginas, estomatitis, tratamiento de arterioesclerosis, enfermedades de la piel e inflamación de las vías respiratorias.
- **Zumo de uvas verdes para uso alimentario:** Se emplea este zumo como sustitutivo del limón, principalmente para usos gastronómicos.
- **Mostaza de uva:** preparada a partir de mosto de uva muy coloreado, se obtiene una mostaza violeta de uso gastronómico.
- **Fibra de uva:** destinada a su mezcla con otros productos alimentarios, para la mejora de la actividad intestinal, así como por sus propiedades adelgazantes por su capacidad para una menor absorción de grasas por el organismo humano y además con un marcado efecto antioxidante.
- **Resveratrol:** Sustancia que se forma en los granos de uva utilizado en la industria alimentaria y farmacéutica por sus interesantes propiedades medicinales, debido a la activación de las sirtuinas, unas proteínas relacionadas con el retraso del envejecimiento y la mejora de las enfermedades cardiovasculares y metabólicas (alzheimer, cáncer, diabetes, etc.).
- **Tártaros o tartratos:** es el conjunto de sales constituidas principalmente por bitartrato potásico. Los tártaros son utilizados por la industria química para la fabricación de ácido tartárico de uso alimentario.
- **Acido málico:** el ácido málico natural es muy apreciado por la industria alimentaria, como acidulante natural.



PRODUCTOS NO ALIMENTARIOS

Además de los productos alimentarios vistos hasta aquí, de las uvas también se pueden extraer otros productos para uso no alimentario. Estos son algunos de los más comunes:

- **Aceite de pepita de uva:** El aceite obtenido por el prensado o extracción de las pepitas de uva que hemos visto en la lista anterior para uso alimentario, también se usa para la industria cosmética, especialmente en la preparación de cremas.
- **Enocianina:** Al igual que el aceite, la enocianina también se utiliza como colorante en la industria farmacéutica y cosmética.
- **Orujo de uva como combustible:** orujo desalcoholizado seco, procedente de alcoholeras y utilizado como combustible de la propia planta alcoholera.
- **Orujo de uva como abono:** de utilización normal para muchos agricultores, una vez desalcoholizados y a veces destartarizados y eliminadas las pepitas. Su aplicación puede ser directa o bien sometidos a un procedimiento previo.

- **Pepitas de uvas como pienso:** las pepitas de uva sin extraer el aceite, presentan un escaso valor como alimento del ganado por ser muy leñosas y ricas en taninos. Siendo así solo son aprovechables para la alimentación de aves, especialmente palomas y gallinas. Las tortas o harinas procedentes de la extracción del aceite de pepitas, son sin embargo muy utilizadas en la alimentación animal.
- **Orujo de uva como pienso:** los orujos de uva prensados, despepitados, secados y triturados, se emplean para el consumo animal en forma de harina, mezclada con otros alimentos o formando parte de un pienso compuesto.
- **Aprovechamiento de orujos como substrato fermentativo:** mediante una hidrólisis previa de la celulosa y hemicelulosa por ácidos minerales o por vía enzimatica. El empleo de bacterias sobre este substrato, produce el compuesto llamado "mabe", empleado como combustible sólo o mezclado con gasolina.
- **Extracción de proantocianidoles de las pepitas:** para la industria farmacéutica como protector vascular. También se utilizan estos compuestos como protector solar, o en cosmética como antienvejecimiento de la piel producido por los radicales libres oxigenados, y también como antihistamínico, antiviral y anticaries.
- **Alcohol deshidratado:** son los que por vía química alcanzan una graduación alcohólica superior a los 99% vol.
- **Alcohol desnaturalizado:** es el alcohol al que se añade una sustancia de difícil separación.
- **Acido málico:** el ácido málico natural también es muy apreciado por la industria farmacéutica.
- **Producción de dihidroxiacetona y propanodiol:** la glicerina es un compuesto muy importante en la industria farmacéutica.
- **Alcohol vínico como biocombustible:** procedente de excedentes de la producción vitivinícola, o bien de cultivos intensivos de viñedos.

En este artículo se incluyen exclusivamente productos y subproductos de las uva, no de la vid. Quedan excluidos, por tanto, aquellos productos elaborados con raspones, sarmientos u hojas.