vinetur

# Bacterias lácticas: no solo de levaduras se hace el vino

En el vino intervienen un grupo de bacterias (lácticas) que permiten hacerlo bebible reduciendo su acidez, ganando suavidad y aportando interesantes aromas secundarios

lunes 13 de mayo de 2019

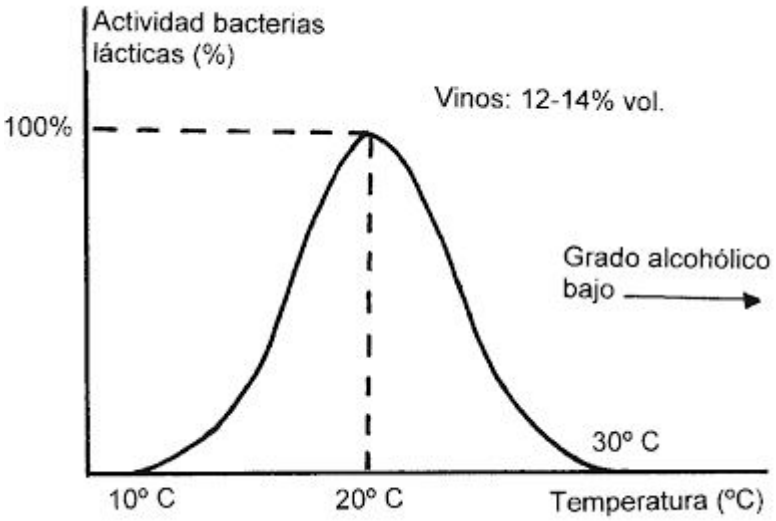


No sólo de levaduras nace el vino. En su elaboración también están involucradas un grupo de bacterias denominadas malolacticas, similares a las de quesos y yogures. Se trata de un grupo de más de una decena de bacterias, como la *lactobacilus casei* o la *pediococcus damnosus*, que se ocupan de reducir la acidez natural del vino mediante la transformación del ácido málico (el ácido mayoritario en el vino) en ácido láctico

(mucho más suave). Cabe destacar, en este sentido, que el málico es diácido y el láctico monoácido, por tanto, menos ácido.

Habitualmente a este proceso de transformación se le denomina "fermentación maloláctica", aunque numerosos autores (especialmente químicos) afirman que no se trata de una fermentación sino de una degradación o una ruta metabólica.

Esta transformación maloláctica comienza cuando la fermentación normal (la que se produce por la acción de las levaduras que transforman el azúcar en alcohol y gas carbónico) ha finalizado, bien tras el descube o, en primavera, al elevarse la temperatura del vino. La temperatura óptima para que se produzca la degradación maloláctica está en torno a los 20ºC. El carbónico habitualmente desaparece del vino, se pierde en la atmósfera.




Este grupo de bacterias transforman el ácido málico en láctico, produciendo también una pequeña cantidad de gas carbónico, que nos puede hacer pensar que las levaduras han vuelto a aparecer, para desdoblar restos de azúcares no transformados en alcohol. Si este proceso se produce en primavera, además del burbujeo se apreciará una cierta turbidez en el vino.

La fermentación maloláctica es más frecuente en tintos que en blancos, y en vinos de climas fríos que de climas cálidos. Bien llevada, redondeará cualitativamente el vino, al sustituir el málico, de sabor ácido y fuerte, por el láctico, más suave en la boca.



En climas septentrionales, es notoria la importancia de este fenómeno, para aquellos vinos que nacen con una elevada acidez fija, incluso en blancos, y aquellos vinos cuya elevada acidez los hace difícilmente bebibles.

Lógicamente, al disminuir la acidez se incrementa el color y los tintos adquieren matices menos vivos. Incluso el aroma se modifica, atenuándose los primarios (frutales), sobre todo los que recuerdan a la manzana, y acentuándose los secundarios, como el de la mantequilla o vainilla.

Gustativamente, tras la maloláctica los vinos ganan en cuerpo y untuosidad, y se hacen más densos y suaves. Sin embargo, los indudables beneficios que proporciona la maloláctica a los tintos no son siempre deseados para los blancos, a los que la pérdida de acidez les restará frescura en boca. De todas formas, existen ciertos vinos blancos, especialmente aquellos de clima muy frío, en los que la maloláctica puede resultar aconsejable.



No debe olvidarse tampoco la necesaria estabilidad biológica del vino, es decir, la maloláctica debe estar correctamente supervisada por el enólogo a fin de evitar sorpresas para el consumidor, como son la aparición de posos o la muerte del vino por falta de acidez. Para evitar estos sobresaltos nada mejor que conducir enológicamente la maloláctica, una vez finalizada la fermentación normal del vino.

Un último apunte, en los procesos de crianza con levadura de flor, se produce, también, una sensible disminución del málico y un notable incremento del láctico, lo que, sin duda, mejora la calidad de los finos y manzanillas.

**BACTERIAS LÁCTICAS HABITUALES EN LA ELABORACIÓN DEL VINO**

Bacterias homolácticas:

- Pediococcus damnosus
- Pediococcus pentosaceus
- Pediococcus parvulus

Bacterias heterolácticas:

- Lactobacillus plantarum
- Lactobacillus casei
- Lactobacillus brevis
- Lactobacillus hilgardii
- Lactobacillus fructivorans
- Lactobacillus buchneri
- Leuconostoc mesenteroides
- Oenococcus oeni