vinetur

¿Cómo se transforma la uva en vino?

Para transformar el jugo de la uva en vino, tan importante como la propia uva es el proceso de fermentación

lunes 14 de octubre de 2019

ESCRITO POR LUIS PABLO



La fermentación del mosto, jugo o zumo de uva es el proceso por el cual los azúcares que contiene la propia fruta se transforman en alcohol por la acción de las levaduras. Durante dicha fermentación, se producen más de treinta reacciones químicas y se liberan un gran número de sustancias que pueden influir en la calidad final de un vino.

Una de ellas, el dióxido de carbono, hace que el vino parezca hervir durante la fermentación.

En cuanto a los microorganismos existentes en la piel de la uva, no todos son igual de útiles en la elaboración del vino y existen algunos que pueden estropearlo, por lo que es necesario impedir que se desarrollen. Para ello, hay que tener en cuenta las distintas variables que afectan a la propia fermentación:

La acidez. Una acidez elevada impediría el desarrollo de las levaduras y ayudaría al florecimiento de bacterias indeseables.

Las sustancias nutritivas. Para cumplir el proceso de fermentación, las levaduras necesitan, además del azúcar, otras sustancias existentes en el mosto, como vitaminas, minerales y nitrógeno.



El oxígeno. La presencia de oxígeno favorece el crecimiento de las levaduras.

Otros factores. Los pesticidas o unas altas radiaciones ultravioletas en los cultivos pueden alterar la funcionalidad de las levaduras.

A lo largo del proceso de fermentación, el contenido de azúcar existente en el vino ha ido disminuyendo, al tiempo que ha aumentado el contenido de alcohol. Las levaduras van muriendo progresivamente al faltarles el alimento y la fermentación se detiene. Es así como se consigue un vino seco, sin azúcar.

El propio alcohol que se genera durante la fermentación juega un papel muy activo. Por un lado, favorece la precipitación tartárica, unos compuestos derivados del ácido tartárico presentes en las uvas y que conviene eliminar para suavizar el vino.

Por otra paite, la alta concentración de alcohol impide el desarrollo de las propias levaduras y, lo que es más importante, el desarrollo de microorganismos que pudieran alterar las cualidades del vino. Aporta, además, aroma y buqué a los caldos y transmite fuerza, calor y suavidad.

Para obtener vinos más dulces es necesario detener la fermentación en etapas más tempranas, lo que se consigue reduciendo la temperatura, incorporando alcohol vínico o añadiendo sulfitos.

¿ES CIERTO QUE HAY VINOS QUE SE ELABORAN CON MOHOS?



En general, los mohos no son grandes amigos de los cultivos, y con las viñas ocurre lo mismo. Dos de los enemigos más peligrosos son el oidio o el mildiu, que pueden llegar a provocar pérdidas millonarias.

Sin embargo, no todos son malos, de hecho el hongo denominado Botrytis cinérea produce unos vinos "botritizados", originarios de la región húngara de Tokay, que han conseguido fama mundial y que, actualmente, se producen también en otras zonas, como la región de Sauternes en Francia, o los Beerenauslese alemanes. Los mejores se elaboran con uvas recogidas grano a grano, para asegurar así una alta calidad.

Una vez que las uvas adquieren una coloración dorada, dicho hongo contamina el racimo maduro, y provoca la deshidratación paulatina de la uva, lo que genera una concentración de azúcares, ácidos y aromas, entre otros elementos.

LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Tras la fermentación alcohólica se produce una segunda fermentación, conocida como fermentación maloláctica o secundaria. Su finalidad es transformar el ácido málico originario de las uvas en ácido láctico, menos agresivo que el anterior, mediante la acción de bacterias, lo que permite que el vino se suavice.

Esta segunda fermentación se considera un paso importante en los vinos tintos, pero no en los blancos, que perderían aroma y frescura.

Este tipo de fermentación produce una de serie de efectos en el vino, como un ligero aumento de la acidez volátil, la disminución de la acidez total y cierta pérdida del color. Suele producirse de forma espontánea, aproximadamente una semana después de la fermentación alcohólica y prolongándose una semana más.