Fermentación maloláctica en Ribera del Duero

lunes 18 de noviembre de 2019

ESCRITO POR REDBOTTLEINT



En Ribera del Duero finalizó la vendimia hace unas semanas. Las fermentaciones alcohólicas han tenido lugar fluidamente y, a día de hoy, la Denominación de Origen se encuentra inmersa en las segundas fermentaciones, las malolácticas. **Se realizan a los vinos tintos porque organolépticamente el ácido láctico es menos intenso en boca que el málico, no interesando en los blancos ni en los rosados en los que prima la frescura.**

Se trata de una fase es muy importante desde el punto de vista técnico, ya que **la incorrecta finalización de la misma puede conllevar problemas microbiológicos** como, por ejemplo, el crecimiento de la población de las levaduras

Brettanomyces y bacterias acéticas, que se traduce, entre otros problemas, en un incremento de la acidez volátil.

En Red Bottle se ha observado que este año la fermentación maloláctica está tardando en arrancar pero una vez comenzada se está realizando de manera rápida e incluso, en algún caso, apenas perceptible. Es por eso que su recomendación pasa por **realizar un seguimiento de este proceso mediante sencillas analíticas como son la acidez total o el ácido málico**.