vinetur

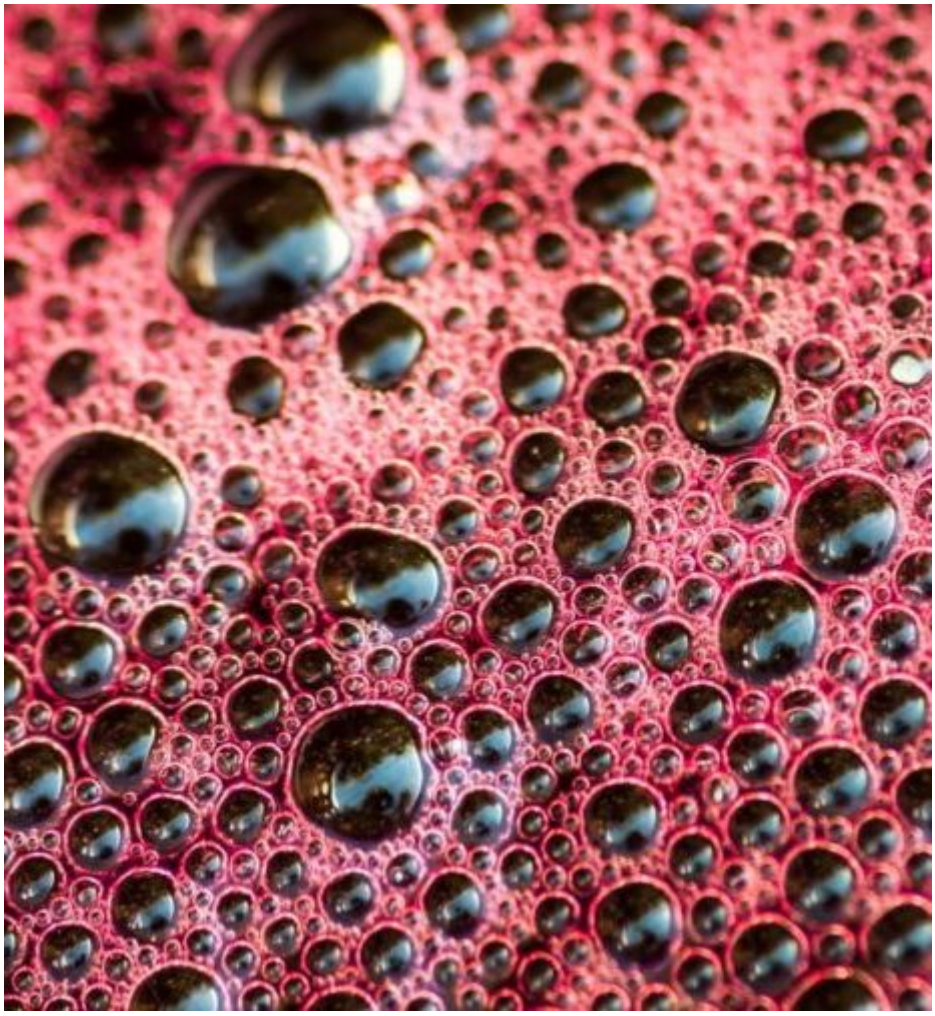
¿Qué es la fermentación maloláctica?

domingo 22 de diciembre de 2019

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El vino es zumo de uva fermentado.La principal fermentación es la alcohólica, responsable de transformar el azúcar de la uva en alcohol. Pero, no solo existe este tipo de fermentación a la hora de elaborar un vino.

Debido a que los recipientes donde se lleva a cabo la fermentación del mosto no son estériles, **podemos encontrar otros microorganismos como las bacterias acéticas y las bacterias lácticas**. Al terminar la fermentación alcohólica, algunas bacterias lácticas prosperan produciendo transformaciones en el vino, siendo la más interesante la **fermentación maloláctica**.



El mosto de las uvas contiene cierta cantidad de **ácido málico, que le da un sabor fuerte y áspero**. El aspecto más ventajoso de las bacterias lácticas es el de desacidificar el vino. Bioquímicamente, **la fermentación maloláctica es la descarboxilación del L-málico en L-láctico, desprendiéndose CO_2 que lo visualizamos como pequeñas burbujas en el vino.** Este proceso conlleva a una subida del pH externo. Entre las bacterias lácticas encontramos los géneros: Lactobacillus, Pediococcus, Leuconostoc, Weissella y Oenococcus.

Beneficios de la fermentación maloláctica

Las diferentes **bacterias lácticas, producen exopolisacáridos (macromoléculas de carbohidratos) que se unen con los taninos del vino disminuyendo su astringencia** y haciendo el paso en boca más agradable.

Otro aspecto importante de esta fermentación, es la **estabilidad microbiológica**, que aumenta la protección de que el vino se vea perjudicado por crecimientos de otras bacterias.

Desde el punto de vista visual, en los vinos tintos los antocianos, **evolucionan hacia tonalidades menos intensas**, lo que los hace más interesantes visualmente.

¿Puede tener consecuencias negativas este tipo de fermentación?

El más frecuente es el picado láctico, que se da cuando en el vino hay azúcares residuales que las levaduras no han consumido por problemas de paradas de la fermentación alcohólica, **las bacterias pueden consumirlos y proliferar, haciendo la fermentación láctica y, por tanto, produciendo D-láctico en lugar de L-láctico**.