vinetur

El color del vino tinto y el pH

martes 7 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Vinos tintos color rubí, púrpura, azulados o anaranjados.¿A que se debe?



El color de los vinos tintos depende de diversos factores, y está muy relacionado con los antocianos y el pH.

¿Qué es el pH?

Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El agua pura tiene pH 7. Las soluciones que tienen un pH menor a 7 se les conoce son ácidas, mientras que las que tienen un pH mayor a 7 se dice que son básicas o alcalinas.

Los Antocianos

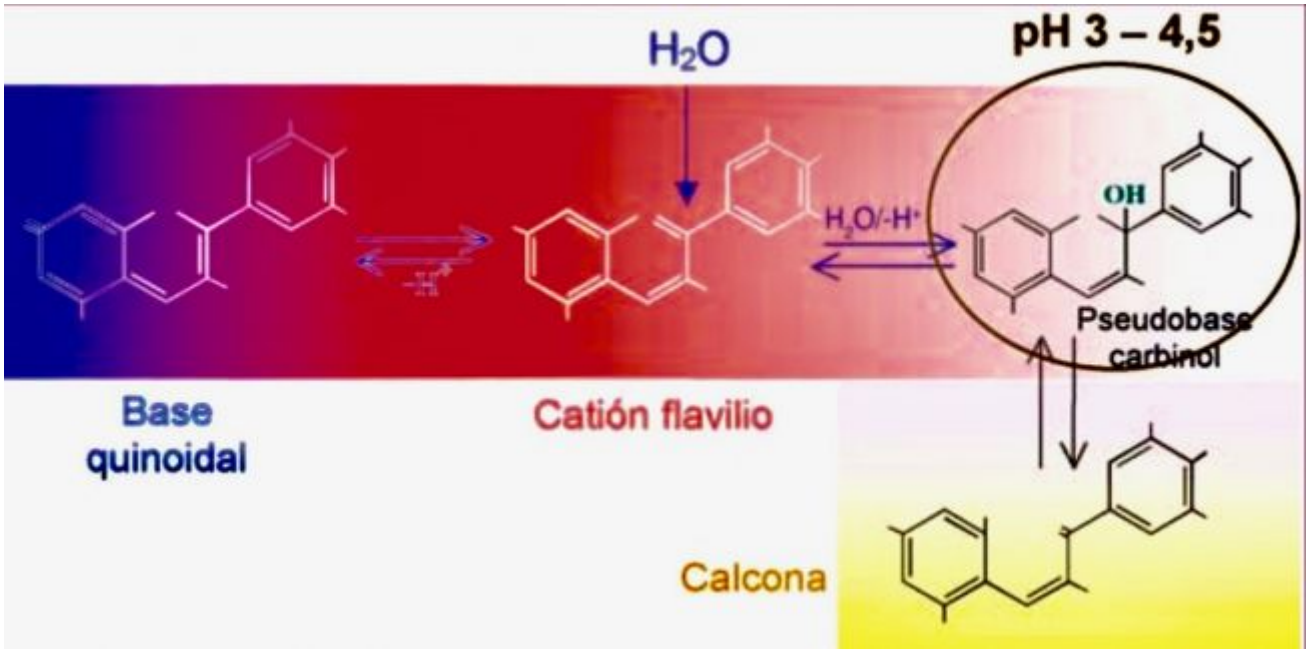
Los Antocianos, son compuestos que encontramos en los vinos y están altamente influenciados por el pH.

El color de los vinos tintos depende de su concentración de antocianos y de combinaciones taninos-antocianos. Los antocianos se comportan como ácidos débiles, cuyo color varía del incoloro al azul o al rojo en función de la acidez del medio.

Los antocianos presentan un equilibrio en función del pH lo que repercute en el color del vino.

A pH muy bajo, la forma mayoritaria presente en el vino es el catión flavilio, que tiene una coloración roja.

En la siguiente figura podemos ver las diferentes reacciones que se producen dependiendo del pH.



Si el pH del medio aumenta, el catión flavilio pasa a la base quinoidal de color violáceo y a la pseudobase carbinol incolora.

También existe la siguiente reacción, normalmente favorecida por las altas temperaturas, en la cual la pseudobase carbinol puede transformarse en un compuesto conocido como calcona que presenta un ligero color amarillo.

Como se observa en la figura, todas las recciones con reversibles. La única reacción irreversible es la oxidación, que implica la perdida irreversible del color del vino.

De modo que **la estabilidad del color del vino está muy relacionada con el pH del medio.**