vinetur

Envían una caja de vino a la Estación Espacial Internacional

Se trata de un estudio impulsado por Francia sobre el envejecimiento del vino que es parte de un ambicioso programa de investigación sobre la crianza, que consta de otros cinco experimentos programados entre 2019 y 2022, llamados Mission WISE (Vitis Vinum In Spatium Experimentia)

jueves 9 de enero de 2020



Un contenedor con doce botellas de vino tinto de Burdeos fue lanzado al espacio el pasado mes de noviembre a bordo de una nave espacial. El objetivo de esta misión es que las botellas puedan permanecer durante un año en la Estación Espacial Internacional, para estudiar como afecta la microgravedad a su envejecimiento.

Se trata de un estudio comparado que tendrá su contraparte en otras tantas idénticas botellas en la Tierra. Unas y otras permanecerán selladas en sus entornos de botellas de vidrio, y se mantendrán a una temperatura constante de alrededor de 18 grados centígrados sin perturbaciones, para permitir que el entorno biológico complejo interior de las botellas haga su trabajo.

Los investigadores predicen que habrá diferencias de sabor que resultarán del efecto que la microgravedad y la radiación espacial tendrán en las reacciones físicas y químicas.

Las muestras de vino fueron enviadas por la 'start-up' europea Space Cargo Unlimited se lanzaron en una nave espacial de carga Cygnus, que atracó con éxito en la Estación Espacial el 4 de noviembre. Space Cargo Unlimited estudiará durante un año el impacto del entorno espacial y la microgravedad en los componentes principales de un vino.

El experimento pretende abrir nuevas vías en cuanto a la crianza de vino en estos entornos, en especial el efecto sobre los cristales y los taninos en el vino, así como sobre la levadura y las bacterias que influyen en la maduración. Además de recopilar información sobre cómo el vino se ve afectado por estar en el espacio, también se espera obtener alguna información sobre el impacto del cambio climático en la industria del vino.

"Envejecer el vino incorpora algunos de los elementos esenciales del ecosistema biológico terrestre, como levaduras, bacterias, cristales, coloides y polifenoles. Sin embargo, este complejo proceso aún no se conoce bien, en particular con respecto a la evolución de la composición química del vino, particularmente el sabor ", declaró Emmanuel Etcheparre, impulsor del experimento, quien trabaja en estrecha colaboración con el ISVV (Instituto para vid y vino de Burdeos).

Esta primera misión científica sobre el envejecimiento del vino es parte de un ambicioso programa de investigación, que consta de otros cinco experimentos programados entre 2019 y 2022, llamados Mission WISE (Vitis Vinum In Spatium Experimentia). Otras tres misiones ya están programadas.