vinetur

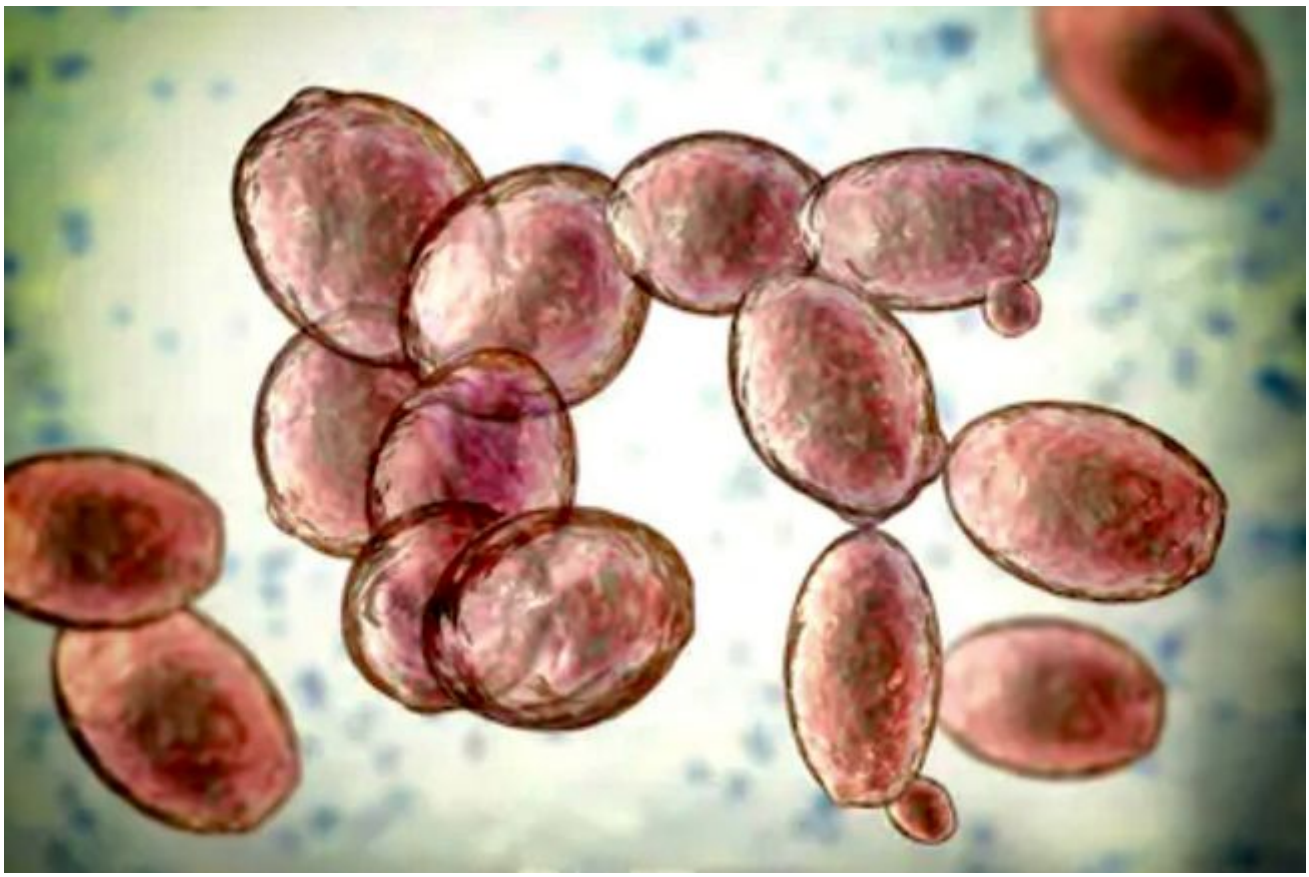
La "magia" de la fermentación

lunes 20 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Las levaduras han sido utilizadas desde la antigüedad, aunque se desconocía su existencia. Civilizaciones de todo el mundo las han utilizado en diferentes procesos de fermentación, como para elaborar pan, yogurt o bebidas alcohólicas.

Sin embargo, no fue hasta mediados del S XIX cuando **Louis Pasteur** descubrió que la fermentación era causada por levaduras. Hasta entonces, los procesos antes mencionados, como la elaboración del pan o el vino ocurrían como algo misterioso y mágico.



¿Qúe son las levaduras?

Cualquiera de los hongos microscópicos clasificados como ascomicetos o basidiomicetos. Las levaduras son importantes por su capacidad para realizar la descomposición mediante fermentación. Las levaduras viven en la vid, en las bodegas, en las uvas...Por eso antiguamente las fermentaciones ocurrían "mágicamente", ya que sin añadirles nada obtenían vino a partir del mosto de la uva.

Actualmente las levaduras se seleccionan, para que el vino tengas las características deseadas por cada bodega.

¿Qué es la fermentación del vino?

La fermentación es un **proceso bioquímico, en el que las levaduras consumen el azúcar del mosto de la uva para transformarlo en etanol y CO2**.

La fermentación con levaduras endémicas se llama fermentación espontánea y son de gran importancia ya que con ellas consiguen características organolépticas típicas de la zona, que no estarían presentes si se utilizara un inóculo de cepas foráneas. Sin embargo la calidad del producto puede ser muy variable

¿Quién es la Saccharomyces cerevisiae?

Es una levadura de gran importancia en la industria vinicola y panadera. Es la levadura más importante en la microbiología del vino. Esta levadura tiene una alta adaptación al medio, y dos características especiales son el poder de metabolismo de la glucosa y la fructosa tanto por vía respiratoria como por vía fermentativa, y que puede crecer en condiciones aerobias o anaerobias

Esta levadura tiene gran capacidad de crecer en el mosto de la uva, ya que éste tiene gran contenido en azúcar y bajo contenido en sustancias nitrogenadas. Al producirse la fermentación, las levaduras consumen el azúcar y bajan el pH, produciendo etanol.

La S. cerevisiae también está presente en el envejecimiento de vinos, formando el velo de flor. Cómo en los vinos de Jeréz. El crecimiento de esta levadura en la superficie, produce importantes cambios en el vino, debido a su metabolismo oxidativo.

Seleccionar levaduras es de gran importancia para conseguir vinos con las características deseadas.