vinetur

Olor a "sudor de caballo" en el vino

lunes 27 de enero de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

Existe una levadura asociada a este defecto en los vinos: **Brettanomyces**

Esta levadura tiene fermentación lenta, no produce esporas y tolera grandes concentraciones de alcohol (hasta 15 vol %). También es capaz de fermentar muy eficazmente con cantidades mínimas de azúcar residual (1-2 g/l).

El olor a "sudor de caballo" se produce cuando está presente el compuesto 4-etilfenol, un producto metabólico de la levadura.



Esta levadura a menudo contamina las barricas de las bodegas, y la mosca de la fruta es la responsable de esparcirla por el medio.

El problema de esta levadura es su crecimiento lento,y lo bien que tolera el alcohol,de modo que se puede producir esta alteración durante la crianza de los vinos. Es bastante común que afecte a tintos de alta gama, que al resto de vinos.

¿ Cómo se puede evitar el contagio por Brettanomyces?

- **Utilizando medidas sanitarias durante la recogida de la uva**: se puede producir un aumento masivo de la población de Brettanomyces durante el despalillado y estrujado de la uva.Hay que limpiar bien las mangueras y los diferentes utensilios para que no se produzcan infecciones.
- **Empleando dióxido de azufre**: Las levaduras Brettanomyces resultan inhibidas por el dióxido de azufre libre (aprox. 0,8 mg/l de S02= 40 mg/l de S02 libre). Se puede prevenir este contagio limpiando a fondo con dióxido de azufre. Los vinos en cuya elaboración se renunció durante largo tiempo al empleo de dióxido de azufre, están más predispuestos a sufrir este defecto.
- **Vigilando y limpiando bien las barricas**: esta levadura puede introducirse en los poros de las barricas, por lo que es recomendable antes de volver a llenarla hacer una limpieza mecánico-química (S02), así como la realización de un azufrado húmedo de varias semanas de duración.

¿Cómo diferenciar este defecto?

Lo notaréis por el olor, que os recordará al "sudor a caballo", y por el gusto a grasa animal. Es un defecto fácil de reconocer.

Si tenéis la posibilidad de visitar bodegas que tengan barricas viejas donde hayan criado vino tinto y que ya no utilicen, veréis que hay más de una con este aroma.