vinetur

¿Cuáles son los compuestos fenólicos del vino?

sábado 9 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El color del vino es uno de los aspectos organolépticos más importantes. Con él podemos tener una idea de la edad,concentración tánica, estado de conservación e incluso adivinar algunos defectos.El color del vino tinto procede de unos pigmentos que se encuentran en el hollejo de la uva, y también en la pulpa de algunas variedades tintoreras, los antocianos. Estos pigmentos son compuestos fenólicos.



¿Cuales son los compuestos fenólicos del vino?

Son sustancias compuestas por uno o más anillos aromáticos y al menos un grupo hidroxilo. Existen dos grandes grupo de compuestos fenólicos: los **no flavonoides** y los **flavonoides**. La principal diferencia entre ambos grupos reside en que los no flavonoides tienen un único anillo fenólico, mientras que los flavonoides tienen dos anillos fenólicos.

Las características de la calidad del vino están directamente relacionadas con la composición en compuestos fenólicos.

Vamos a ver un pequeño resumen de cada uno de los grupos.

No flavonoides

En este grupo nos encontramos los Ácidos Fenoles y los Estilbenos.

- Los ácidos fenoles son importantes en la evolución del color de vinos blancos, ya que pueden oxidarse dando lugar a tonos pardos. Son compuestos incoloros.
- Los estilbenos por el contrario no tienen relevancia con el color, pero si son importantes para la salud.

Flavonoides

- Los antocianos: son los responsables del color rojo de las uvas tintas.
- Los flavonoles: no tienen relevancia en los vinos tintos, pero si en los blancos ya que se consideran responsables del color amarillo.
- Los taninos condensados: son responsables de la astringencia del vino, y también tienen la capacidad de mantener el color a lo largo del tiempo.

¿Cómo se transfiere el color de la uva al vino?

La transferencia de los antocianos de la uva al vino es un proceso de equilibrio entre dos fases, una sólida (el hollejo) y otra líquida (el mosto). El equilibrio dependerá de la afinidad de los antocianos del hollejo de la uva por la fase líquida. Esto se denomina equilibrio de reparto.

Existen factores muy estudiados que se utilizan para mejorar la transferencia de los antocianos durante el proceso de vinificación.

En la fase prefermentativa, los factores a tener en cuenta son:

-**Disminución del pH del mosto**

- Aumento de la cantidad de SO2 añadido

- Variación de la temperatura previa a la fermentación: termovinificación; criomaceración; flash-expansión

- **Adición de enzimas pectolíticos**

Durante la fermentación:

- **Duración y tipo de maceración**

- Uso de agentes clarificantes

- Adición de manoproteínas

Espero que os haya resultado interesante la información, continuaré con la parte 2 y 3 esta próxima semana.

Para poneros en contacto podéis escribirme a perfectanino@gmail.com

¡Salud!