vinetur

¿Qué factores influyen en el color del vino?

martes 12 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

En este post vamos a ver aspectos químicos para explicar los factores que influyen en el color del vino.

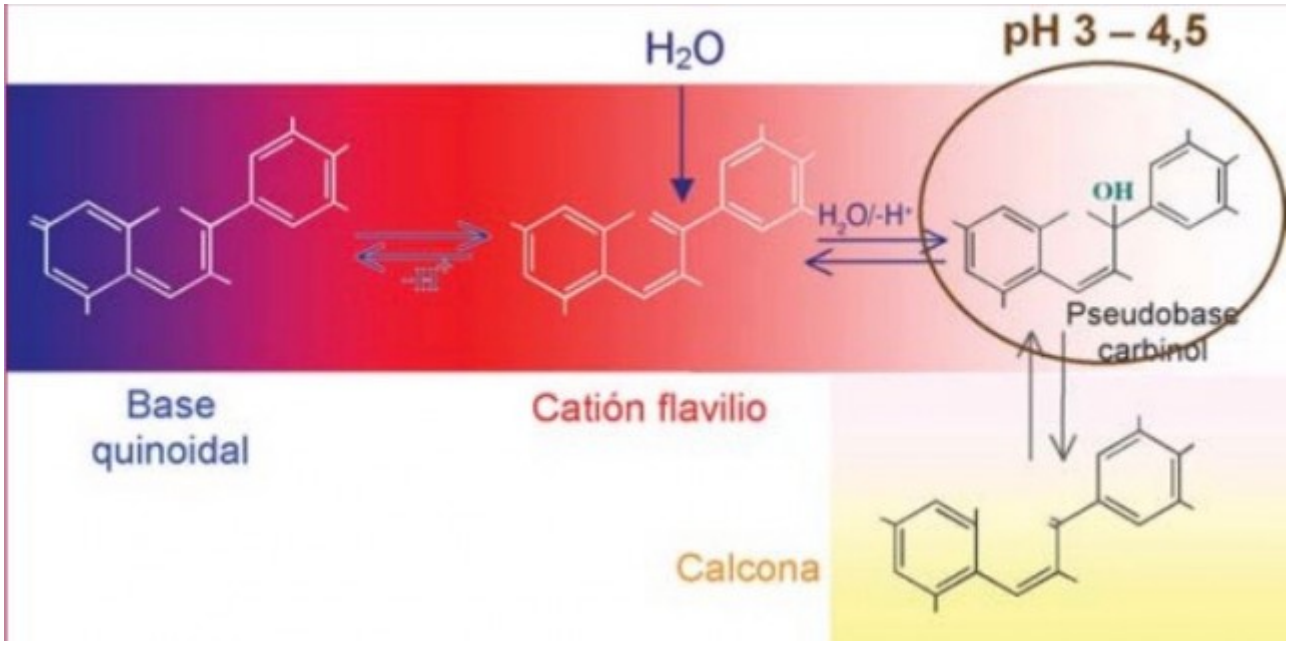


Estos son:

Influencia del pH en la estabilidad del color

Los antocianos en el vino se encuentran en diferentes formas. A pH muy ácido predomina el catión flavilo, al que definiremos como A+. Este catión tiene color rojo. Si el Ph va subiendo, esta forma A+ pasará a AO, y posteriormente a AOH (carbinol)

Esta forma AOH, debido a las altas temperaturas podrá transformarse en calcona cis o calcona trans (de color amarillo).

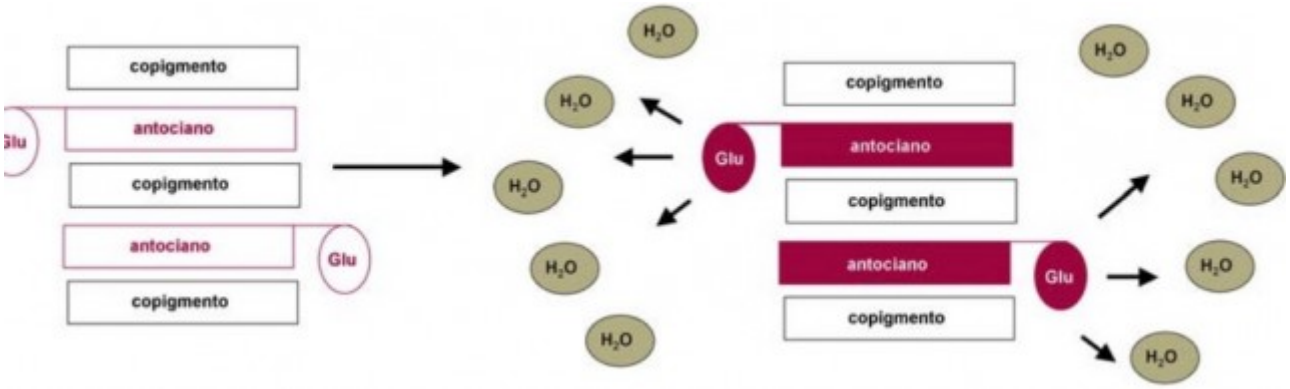


Es decir, en el vino existe un equilibrio entre las formas A+, AO y AOH, que dependiendo del pH predominarán unos colores u otros. Por ejemplo, a pH bajo predominan los rojos más intensos, mientras que a pH más alto predominarán los tonos azules.

La copigmentación

La copigmentación contribuye a la estabilidad del color del vino. La copigmentación es el aumento del color de los pigmentos gracias a la presencia de compuestos incoloros.

Es un proceso, en el que los compuestos forman un acoplamiento tipo "sandwich", se unen los antocianos libres con un grupo de compuestos denominados copigmentos. Las moléculas de azúcar del antociano en la parte externa(de ese sandwich) se unen al copigmento evitando la hidratación y haciendo que el equilibrio de las formas de los antocianos se desplacen hacia las formas coloreadas.



Reacciones químicas de los compuestos fenólicos

Durante la fermentación alcohólica y el envejecimiento del vino los antocianos y los taninos reaccionan dando compuestos coloreados .

Hay diferentes tipos de reacciones químicas:

- **Polimerización de los taninos.**

Los taninos tienen una clara tendencia a polimerizar, estas uniones provocarán un aumento de la astringencia y un incremento del color amarillo.

- **Los piroantocianos (nuevos pigmentos)**

Los pioantocianos son uniones de antocianos con compuestos de bajo peso molecular. Se produce una reacción de cicloandicion fomandose dos compuestos la vitisina A y la vitisina B. Estos pigmentos cambian el color de rojo-violeta a rojo-anaranjado, ya que absorben a longitudes de onda bajas.

Espero que os haya resultado interesante. El tema tiene para mucho, en este post solo hay una pincelada, para hacerse una idea de cómo influyen los diferentes factores en el color del vino.

Nos vemos con la parte 3, del color del vino.

¡Salud!