vinetur

Tipos de fermentación: cómo es el proceso en el vino

miércoles 5 de abril de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Conocer los diferentes tipos de fermentación es fundamental para comprender cómo se elabora el vino. Todos ellos están cuidadosamente supervisados por los enólogos para crear variedades con una personalidad y características bien definidas.

Conozcamos en qué consiste este proceso químico indispensable que convierte el mosto en los vinos que tanto nos gustan.

Qué es la fermentación y para qué sirve

La fermentación del vino es una reacción química mediante la cual **los azúcares presentes en el mosto de uva originan etanol y dióxido de carbono.**

Las responsables de este proceso son las **levaduras**, tanto las que están presentes naturalmente como las que se añaden durante la elaboración del vino.

Existen diferentes factores que intervienen en los procesos de fermentación. Vamos a explicar brevemente los más destacados para entender mejor el proceso:

Levaduras

Son **microorganismos** que están presentes en la uva y que, como hemos adelantado, también se añaden artificialmente en la bodega.

Azúcares

La glucosa y la fructosa son fundamentales para que las levaduras se alimenten y se pueda producir la fermentación, y que estos azúcares se conviertan en **alcohol**. El azúcar se encuentra naturalmente en la uva y, dependiendo de su concentración, el vino resultante tendrá mayor o menor graduación alcohólica.

Temperatura

Es un factor que debe estar controlado para que las levaduras se activen. La temperatura media ideal está en 25 °C para elaborar tintos, mientras que en blancos y rosados **no debe superar los 20 °C**. Aunque estos datos son generales, es importante destacar que cada bodega establece las temperaturas necesarias para obtener sus vinos.

La temperatura adecuada permitirá una **expresión óptima de los aromas** y servirá para obtener un vino con la tipicidad propia de su denominación, *terroir* o zona de producción.

Acidez

Ajustar el pH durante la fermentación **impacta sobre la estabilidad** de los vinos. Es un factor a tener en cuenta tanto en la fermentación alcohólica como en la maloláctica.

Tipos de fermentación



Fermentación alcohólica

Es la **primera fermentación** a la que se somete el mosto y también se denomina fermentación etílica. Las levaduras se alimentan de los azúcares del mosto y mediante un proceso metabólico, los descomponen. Esta reacción se produce en un **ambiente controlado** y se realiza principalmente en grandes tanques de acero inoxidable.

Dependiendo de las **cepas de levaduras** y del tiempo de fermentación, se consiguen vinos con perfiles distintos: a mayor tiempo de fermentación, menor contenido de azúcares y mayor grado alcohólico.

El azúcar que no se consume en el proceso es el **azúcar residual**. Tanto la graduación alcohólica como el azúcar residual tienen fijadas unas cantidades límite por normativa para cada tipo de vino.

Durante el proceso de fermentación alcohólica se controlan diversas **variables** entre las que destacan las siguientes:

- Temperatura de fermentación
- pH
- Sulfuroso libre
- Nitrógeno
- Posibles toxinas o residuos en el mosto

Fermentación maloláctica

Esta **segunda fermentación** se produce mediante la acción de **bacterias lácticas** que transforman el ácido málico del vino en ácido láctico. Es un proceso opcional y no ocurre de forma natural en todos los vinos.

Se trata de un tipo de fermentación que puede durar varias semanas o meses y siempre se lleva a cabo **después de la fermentación alcohólica**.

Se realiza para **suavizar la acidez** y ofrecer una sensación más redonda en boca, pero también influye en los **aromas:** aparecen notas de mantequilla o panadería que resultan muy agradables al paladar. Además, ayuda a estabilizar el vino y evita fermentaciones indeseadas en botella.

La fermentación maloláctica se hace, generalmente, en **vinos tintos**. En el caso de los blancos, en los que se busca una acidez más marcada, no suele realizarse, salvo en algunas excepciones como el ***chardonnay***.

Fermentación en botella

Se utiliza para elaborar vinos espumosos. Es conocida como **método *champenoise,*** ya que toma su nombre de la región francesa de Champagne. Se realiza generalmente añadiendo un **licor de tiraje** compuesto por azúcares y levadura al vino.

En estos casos, se produce una fermentación alcohólica, pero en este caso dentro de la botella. Este proceso sirve para generar el dióxido de carbono que crea las distintivas burbujas de estos vinos.

Maceración carbónica

Con este método, **los racimos de uva se introducen enteros —sin despalillar— en los depósitos,** que cuentan con una atmósfera muy pobre en oxígeno. Tras unos días, la fermentación comienza a producirse dentro de la uva, y el CO_2 liberado aumenta la presión aplastándolas sobre el fondo del recipiente.

Los vinos de maceración carbónica son suaves, frescos y muy aromáticos.

En qué consiste el proceso de fermentación del vino

Como ves, la fermentación del vino es un proceso natural y químico que transforma el mosto de uva en vino.

Tras la **recolección y selección** de la uva, se procede al **despalillado** para quitar los tallos (salvo si se va a efectuar maceración carbónica). Luego la uva se aplasta para extraer el mosto.

El mosto se vierte en un **tanque de fermentación**, donde, si es necesario, se añaden las levaduras para iniciar el proceso.

Una vez que ha terminado la fermentación alcohólica, **se extrae el vino joven del depósito,** aunque, como ya hemos explicado, en algunos casos, se realiza una segunda fermentación (la maloláctica).

Tras la fermentación, el vino se **envejece** en barricas de roble o tanques de acero inoxidable para desarrollar su sabor y aroma característicos.

En general, estos son los principales tipos de fermentación del vino y, para llevarlos a cabo, hay métodos y técnicas diferentes que dan lugar a multitud de variedades. Esta es una de las razones por las que el mundo del vino es tan amplio y apasionante, ¿no

te parece?