vinetur

5 tipos de fermentaciones no tradicionales explicadas brevemente

miércoles 21 de junio de 2023

ESCRITO POR PABLO PONCE

Si bien el objetivo de la fermentación siempre va a ser la transformación del azúcar en alcohol, existen diferentes técnicas que salen de lo tradicional buscando ciertas características en los vinos finales que lleven a obtener distintos estilos de productos.

En este caso les muestro 5

1. Cofermentación de uva

Esta práctica consiste en mezclar dos o más tipos de uva durante la fermentación. El resultado de esto es un corte formado desde el inicio. Lo más complejo en este caso es determinar con exactitud los porcentajes de las composiciones ya que si bien podemos trabajar con los pesos de cada lote de uva, a veces los rendimientos (cantidad de jugo que de extrae de la uva) no son todos iguales.



2. Fermentación de uva blanca con orujos

En este caso la uva blanca se fermenta como vino tinto, osea, macerándose el líquido con el sólido. Esta maceración llega a durar hasta 25 días y el tipo de fermentación es netamente oxidativa (mucho contacto de oxígeno con el mosto en fermentación). Esta práctica es milenaria, se estima que se realizaba en Georgia hace más de 3.000 años.



3. Maceración carbónica

Para este estilo de proceso solo se realiza con uva tinta y se fermenta en dos etapas. La primera con racimo entero en donde sucede una fermentación intra celular. Los racimos que quedan en la parte inferior del tanque o pileta se van rompiendo por el mismo peso de los que caen encima de ellos, y al romperse comienzan a liberar mosto. La temperatura de fermentación es de 32°C aprox. La segunda etapa consiste en descubar este mosto que aún sigue fermentando y se lleva a un nuevo depósito en donde termina de fermentar solo el líquido.



4. Fermentación de uva tardía

Si bien el proceso es muy similar al de una fermentación tradicional, acá al tratar de de uva deshidratada naturalmente, el mosto que se obtiene posee una densidad muy alta lo cual tenemos que trabajarlo de una manera particular, cuidando que no se empaste o traben las máquinas involucradas en el proceso.



5. Vino dulce natural

El inicio de la fermentación es igual al de un vino clásico, solamente que en este caso, para que nos quede azúcar natural en el producto final, frenamos la fermentación con un golpe de frío a la cuba evitando así que las levaduras consuman todo el azúcar que proviene de la uva.


ALBRIGI
TECNOLOGIE IN ACCIAIO INOX
DULCE NATURAL: EVITAMOS QUE FINALICE LA FERMENTACIÓN A TRAVÉS DE UN GOLPE DE FRÍO
@pabloponcetiviroli