vinetur

El Instituto Australiano de Investigación Vitivinícola presenta una herramienta revolucionaria: una calculadora para enólogos

Un nuevo camino hacia la precisión en la producción de vino con el lanzamiento de una revolucionaria calculadora de aditivos por AWRI

martes 4 de julio de 2023



En una época en la que la autenticidad y los productos sin aditivos parecen encabezar cada vez más las preferencias de los consumidores, la industria vinícola se encuentra en una encrucijada. La noción simplista de que "el vino no es más que el resultado de la fermentación del zumo de uva" se desmorona cuando se analiza la complejidad de su proceso de producción.

Aunque la noción de un vino puro, simple producto del zumo fermentado, es tentadora, la realidad de la producción vinícola es muy distinta.

Un vino resultante de la mera fermentación del mosto de uva sería probablemente insoportablemente ácido y excepcionalmente difícil de beber, y se parecería más al vinagre que al vino. Para conseguir vinos apetecibles, o al menos bebibles, los productores tienen la posibilidad de añadir una amplia gama de aditivos. Desde levaduras o enzimas hasta ácidos, taninos, manoproteínas, polisacáridos, nutrientes, clarificantes, antioxidantes y conservantes; la lista es interminable. Dependiendo del país de origen, un vino puede tener cientos de aditivos disponibles para añadir al mosto o al vino.

Aunque lo ideal sería reducir al mínimo el uso de aditivos, lo cierto es que son fundamentales para la producción de vinos. En consecuencia, instituciones como el Instituto Australiano de Investigación Vitivinícola (AWRI) han dedicado recursos a ayudar a los enólogos en la tarea de adición de aditivos, con el objetivo de, al menos, minimizar su uso.

Determinar la dosificación precisa de diversos aditivos y coadyuvantes de vinificación es una tarea compleja que requiere conocimientos técnicos y tiempo, lo que representa una fuente potencial de error.

Para ayudar a los enólogos en esta exigente tarea, el AWRI ha desarrollado una herramienta gratuita disponible en su página web. Permite realizar diversas operaciones de cálculo, incluida la adición de aditivos y coadyuvantes de vinificación como el dióxido de azufre, la bentonita o la gelatina, entre otros. También ofrece unidades de conversión y pruebas de análisis sensorial.

Esta herramienta es un valioso recurso para la industria vitivinícola, disponible gratuitamente en el sitio web del AWRI. Se trata de una herramienta revolucionaria que aporta una precisión muy necesaria a un sector arraigado en la tradición, pero que se enfrenta a las exigencias del consumidor moderno.

En un momento en que la industria vitivinícola trata de equilibrar la autenticidad con las necesidades técnicas de la producción de vino, esta innovadora calculadora es una ayuda muy necesaria. No sólo mejorará la calidad del vino, sino que también aumentará la transparencia del proceso de elaboración, lo que mantendrá al sector en sintonía con la tendencia al alza del consumo informado.

La calculadora puede consultarse gratuitamente en el sitio web del AWRI, en el siguiente enlace: https://www.awri.com.au/industry_support/winemaking_resources/calculators/ Supone un avance significativo en la tecnología vitivinícola y promete un futuro en el que el romanticismo del vino pueda coexistir con la precisión de la ciencia.