vinetur

# El futuro de la clarificación del vino

## El uso de levaduras inactivadas para vinos más estables

sábado 4 de noviembre de 2023



Un nuevo bioadyuvante basado en Schizosaccharomyces japonicus inactivado, desarrollado por investigadores de la Universidad de Florencia, está demostrando ser una alternativa prometedora para la estabilización proteica de los vinos, superando así los retos que plantea el uso de la bentonita tradicional.

La clarificación y estabilización de los vinos son procesos esenciales en la vinificación moderna, garantizando la calidad y la longevidad del producto final. La estabilización proteica, en particular, es un paso crítico en la producción de vinos blancos y rosados, ya que las proteínas pueden causar turbidez y precipitación, afectando la apariencia y estabilidad del vino. El método predominante hasta el momento ha sido el tratamiento con bentonita, una arcilla que, a pesar de su efectividad, tiene desventajas significativas, como la pérdida de componentes aromáticos valiosos y volumen de vino.

Ante estos desafíos, la industria vinícola ha estado en la búsqueda de alternativas que no solo sean eficaces, sino también más respetuosas con el perfil sensorial y la integridad del vino. Las manoproteínas de levadura, por ejemplo, se han presentado como una opción, pero su eficacia ha sido limitada, especialmente las derivadas de cepas comerciales de Saccharomyces.

En este contexto, los derivados inactivados de levadura (IDY) han ganado interés por sus propiedades antioxidantes y su impacto positivo en el procesamiento y las características sensoriales del vino. No obstante, los IDY disponibles se derivan principalmente de Saccharomyces cerevisiae, y su contribución a la estabilidad proteica ha sido mínima. La investigación liderada por la Dra. Paola Domizio en la Universidad de Florencia se ha centrado en la cepa Schizosaccharomyces japonicus, la cual ha demostrado un potencial considerable en estudios preliminares para mejorar la estabilidad proteica del vino.

El estudio actual evaluó el efecto de Schizosaccharomyces japonicus inactivado térmicamente (SchIDY) en vinos blancos y rosados. Los resultados han sido alentadores, mostrando mejoras notables no solo en la estabilidad proteica, sino también en la estabilidad tartárica de los vinos tratados. Estos hallazgos indican que SchIDY podría ser una solución viable para abordar los problemas asociados con la bentonita, mejorando la clarificación del vino sin sacrificar sus cualidades.

La aplicación de SchIDY en la vinificación podría significar una revolución en el proceso de estabilización, ofreciendo a los vitivinicultores una herramienta para preservar la integridad del vino y su expresión aromática. Aunque se requieren más investigaciones para comprender completamente el mecanismo a través del cual SchIDY mejora la

estabilidad del vino, los resultados hasta la fecha son prometedores y podrían cambiar la forma en que se piensa acerca de la estabilización proteica en la vinificación.

Con la continua búsqueda de métodos que respeten y realcen las características del vino, la industria se mueve hacia prácticas más sostenibles y eficientes. La propuesta de la Dra. Domizio y su equipo representa un avance significativo en esta dirección, marcando un hito en la ciencia enológica y ofreciendo una nueva perspectiva en el tratamiento y refinamiento de los vinos.