vinetur

Revolucionando la estabilización del vino: El auge de schizosaccharomyces japonicus como alternativa a la bentonita

El papel de la levadura inactiva en la estabilización del vino

sábado 4 de noviembre de 2023



La búsqueda de la excelencia en la elaboración del vino ha conducido al uso innovador de un bioadyuvante basado en Schizosaccharomyces japonicus inactivado, un avance pionero de los investigadores de la Universidad de Florencia. Esta prometedora alternativa tiene el potencial de superar los retos que plantea el uso tradicional de bentonita en la estabilización proteica de los vinos.

La clarificación y la estabilización son procesos esenciales en la vinificación moderna, cruciales para garantizar tanto la calidad como la longevidad del producto final. La estabilización de proteínas, en particular, es un paso crítico en la producción de vinos blancos y rosados. Las proteínas pueden provocar turbidez y precipitaciones, lo que afecta negativamente al aspecto y la estabilidad del vino. Históricamente, el método más utilizado ha sido el tratamiento con arcilla de bentonita. Aunque eficaz, este método presenta importantes inconvenientes, como la pérdida de valiosos componentes aromáticos y de volumen del vino.

La industria vinícola ha buscado activamente alternativas que no sólo sean eficaces, sino que también preserven el perfil sensorial y la integridad del vino. Las manoproteínas de levadura se han considerado una opción; sin embargo, su eficacia, especialmente las derivadas de cepas comerciales de Saccharomyces, ha sido limitada.

En este contexto, los derivados inactivados de levadura (IDYs) han atraído la atención por sus propiedades antioxidantes y su impacto positivo en el procesado del vino y sus características sensoriales. Sin embargo, los IDY disponibles, derivados principalmente de Saccharomyces cerevisiae, han contribuido mínimamente a la estabilidad de las proteínas. La investigación encabezada por la Dra. Paola Domizio en la Universidad de Florencia se ha centrado en la cepa Schizosaccharomyces japonicus, que ha mostrado un potencial significativo en estudios preliminares para mejorar la estabilidad proteica del vino.

El estudio actual evaluó el efecto de Schizosaccharomyces japonicus inactivada térmicamente (SchIDY) en vinos blancos y rosados. Los resultados han sido alentadores, demostrando mejoras notables no sólo en la estabilidad proteica, sino también en la estabilidad tartárica de los vinos tratados. Estos resultados sugieren que SchIDY podría ser una solución viable para abordar los problemas asociados a la bentonita, mejorando la clarificación del vino sin comprometer la calidad.

La incorporación de SchIDY en la elaboración del vino podría revolucionar el proceso de estabilización, ofreciendo a los viticultores un medio para preservar la integridad y la expresión aromática del vino. Es necesario seguir investigando para comprender plenamente el mecanismo por el que SchIDY mejora la estabilidad del vino, pero los resultados obtenidos hasta la fecha son prometedores y podrían cambiar el paradigma de la estabilización proteica en la elaboración del vino.

A medida que la industria sigue buscando métodos que respeten y mejoren las características del vino, avanza hacia prácticas más sostenibles y eficientes. La propuesta de la Dra. Domizio y su equipo marca un avance significativo en esta dirección, marcando un hito en la ciencia enológica y ofreciendo una nueva perspectiva sobre el tratamiento y el refinamiento del vino.