vinetur

Los mitos del vino en lata: avances y perspectivas de futuro

Las nuevas innovaciones y estrategias para un mercado en crecimiento

jueves 23 de noviembre de 2023



El mercado global de vinos enlatados ha experimentado un crecimiento considerable en los últimos años. Aunque la botella de vidrio sigue siendo el envase preferido para el vino, el vino en lata ha ganado popularidad debido a su conveniencia y portabilidad. Un

reciente artículo, publicado en la American Journal of Enology and Viticulture, explora los desafíos asociados con el envasado de vino en latas y las innovaciones tecnológicas que se están implementando para superar estos obstáculos.

El concepto de vino en lata no es nuevo. Se remonta a 1917, durante la Primera Guerra Mundial, cuando el ejército francés proporcionaba raciones de vino en latas de metal a sus soldados. La producción a gran escala de vinos enlatados comenzó en la década de 1930, con la introducción del moscatel en lata por Acampo, una bodega de California, en 1936. Desde entonces, varios productores han experimentado con este formato, enfrentándose a desafíos como la turbidez y la alteración del sabor debido a la interacción del vino con los materiales de la lata.

Los vinos enlatados han tenido problemas históricos relacionados con la turbidez y los olores anómalos, especialmente el olor a azufre. Estos problemas se deben a reacciones químicas entre el vino y los componentes de la lata, como el aluminio y el revestimiento plástico. Además, la presencia de sulfuro de hidrógeno (H_2S) y otros compuestos azufrados puede alterar significativamente el aroma y el sabor del vino.

A pesar de los desafíos técnicos, el mercado de vino enlatado ha crecido significativamente, con un valor estimado de 211,4 millones de dólares en 2020 y se espera que continúe expandiéndose. Sin embargo, la percepción de los consumidores sobre la calidad del vino en lata sigue siendo un obstáculo importante, ya que muchos lo consideran un producto de menor calidad con una vida útil limitada.

Para abordar los desafíos asociados con el vino en lata, la industria ha adoptado varias estrategias. Entre ellas, se encuentra el control del contenido de oxígeno disuelto, que afecta el equilibrio de los compuestos de azufre en el vino. Tecnologías como los tapones de rosca con membranas de permeabilidad controlada han permitido un mejor manejo del oxígeno, reduciendo la formación de H_2S.

Otro enfoque ha sido el ajuste del pH del vino y la reducción de los niveles de SO_2, lo que permite modificar la estabilidad del producto según las necesidades de envasado. Además, la reducción del contenido de metales en el vino, como el cobre y el aluminio, es crucial. La utilización de agentes clarificantes como el copolímero PVI/PVP y sistemas de filtración efectivos, como la tierra de diatomeas, ha demostrado ser eficaz para

disminuir la concentración de estos metales.

A pesar de los avances significativos, aún queda mucho por hacer en la investigación y el desarrollo de tecnologías para mejorar la calidad del vino enlatado. Es necesario un enfoque transdisciplinario que incluya estudios sobre las interacciones entre el producto y el envase, así como las particularidades del proceso de enlatado y las características fisicoquímicas y sensoriales del vino durante el almacenamiento.

El vino en lata representa un segmento de mercado en crecimiento con desafíos únicos y oportunidades significativas. A través de la innovación tecnológica y la investigación continua, la industria del vino puede superar los desafíos actuales y satisfacer la creciente demanda de vinos de alta calidad en formatos convenientes y portátiles.