vinetur

# Extractos proteicos de levadura: soluciones sostenibles pioneras en la elaboración del vino".

Mejora de la estabilidad y la calidad del vino con agentes clarificantes sostenibles

viernes 2 de febrero de 2024



El proceso de elaboración del vino es un delicado equilibrio entre arte y ciencia, en el que cada paso desempeña un papel crucial a la hora de determinar la calidad, el aspecto y la estabilidad del producto final. Entre estos pasos, las fases de clarificación y

estabilización son esenciales, ya que no sólo pretenden mejorar el atractivo visual del vino, sino también garantizar su longevidad y preservar el perfil de sabor deseado. Tradicionalmente, la industria vinícola ha recurrido a diversos agentes clarificantes, incluidos los derivados de fuentes animales, vegetales y minerales, junto con macromoléculas y formulaciones mixtas. Cada uno de estos agentes ofrece ventajas y limitaciones específicas, lo que permite a los vinicultores adaptar su enfoque en función de las características únicas del vino en cuestión.

Los clarificantes de origen animal, como la caseína, se han utilizado ampliamente por su eficacia en la eliminación de compuestos fenólicos, pero plantean un riesgo de reacciones alérgicas en personas sensibles a los productos lácteos. Los clarificantes minerales, como la bentonita, un tipo de arcilla, son muy apreciados por su capacidad para precipitar las proteínas, pero plantean sus propios problemas. Aunque son eficaces, su uso puede provocar una importante pérdida de volumen del vino debido a la eliminación de sedimentos, requerir largos periodos de decantación y complicar la gestión de residuos, lo que contribuye a los problemas medioambientales.

En respuesta a estos problemas sanitarios y medioambientales, la industria vitivinícola ha empezado a explorar alternativas más sostenibles. Los extractos de proteínas de levadura (YPE), aprobados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) para su uso en el tratamiento de mostos y vinos, han surgido como una solución prometedora. Estos extractos no sólo reducen eficazmente la turbidez y mejoran la filtrabilidad del vino, sino que también ayudan a mantener sus características de color y reducen el exceso de taninos sin los inconvenientes asociados a los clarificantes tradicionales.

Uno de los atributos clave de los extractos proteicos de levadura es su carga eléctrica negativa en los niveles de pH del vino, lo que permite interacciones específicas con las proteínas causantes de la turbidez. Esta interacción es fundamental para la clarificación, ya que facilita la formación de complejos que pueden precipitarse y eliminarse más fácilmente. Además, la adopción de la EPJ se alinea con la creciente demanda de procesos de producción más ecológicos y sostenibles en toda la industria alimentaria, incluida la vinícola.

La exploración y aplicación de alternativas orgánicas como los extractos proteicos de levadura en la clarificación y estabilización del vino no sólo responden a preocupaciones sanitarias y medioambientales, sino que también ofrecen a los productores la oportunidad de mejorar la calidad y estabilidad de sus vinos al tiempo que se adhieren a prácticas de producción responsables. A medida que el sector siga evolucionando, cabe esperar que aumente el interés y la adopción de tecnologías y materiales innovadores que equilibren la eficiencia con la sostenibilidad, lo que marcará un cambio significativo hacia prácticas de vinificación más concienciadas.