vinetur

El potencial oculto de otras levaduras en el vino

Cómo las levaduras no Saccharomyces están cambiando la elaboración del vino

miércoles 3 de abril de 2024



La revalorización de las técnicas de vinificación es un viaje continuo en el mundo del vino, donde la innovación se entrelaza con la tradición para crear experiencias únicas y sabores inexplorados. En este contexto, el redescubrimiento y empleo de levaduras diferentes a la Saccharomyces cerevisiae ha surgido como un terreno fértil para la experimentación y la diferenciación en la elaboración de vinos. Las levaduras no Saccharomyces, tradicionalmente vistas como secundarias o incluso indeseables en la vinificación, están comenzando a ser apreciadas por sus contribuciones únicas a la complejidad y perfil aromático de los vinos.

Un estudio reciente liderado por Raffaele Guzzon de la Fondazione Edmund Mach, en San Michele all'Adige, Italia, ilumina el potencial de estas levaduras en la producción de vinos bajo condiciones particulares. A través de dos estudios de caso específicos, el equipo de investigación demostró cómo las levaduras no Saccharomyces pueden adaptarse y contribuir positivamente a la vinificación en contextos que tradicionalmente se consideraban limitantes para su desarrollo.

El primero de estos estudios de caso involucra la producción de Vino Santo di Gambellara, un vino obtenido de uvas pasas, donde la levadura Lachancea thermotolerans se utilizó para acidificar biológicamente el mosto durante la fermentación alcohólica. La intervención de esta levadura permitió restablecer un equilibrio ácido óptimo, asegurando que el vino resultante fuese estable y equilibrado desde el punto de vista organoléptico. Este uso innovador de Lachancea thermotolerans destaca su capacidad para influir en el perfil ácido del vino, una característica particularmente valiosa en la elaboración de vinos dulces donde el equilibrio entre dulzura y acidez es esencial.

El segundo estudio de caso se centra en la elaboración de vinos espumosos a partir de uvas Lambrusco mediante el método champenois. Aquí, las cepas de Saccharomyces uvarum y Torulaspora delbrueckii se utilizaron junto con S. cerevisiae durante la segunda fermentación. La co-inoculación de estas levaduras contribuyó a la complejidad organoléptica de los vinos espumosos, proporcionando perfiles aromáticos más ricos y matizados. Este enfoque demuestra cómo la combinación de diferentes cepas de levaduras puede ser una herramienta valiosa para los enólogos que buscan diversificar y enriquecer la experiencia sensorial de sus vinos espumosos.

Los resultados obtenidos en ambos casos muestran la capacidad de las levaduras no Saccharomyces para adaptarse y permanecer activas en condiciones desafiantes, completando la fermentación alcohólica sin inconvenientes. La caracterización de los vinos mediante técnicas analíticas avanzadas, como el análisis GC MS-MS, subraya las cualidades distintivas de los vinos elaborados con estas levaduras, abriendo nuevas perspectivas sobre su potencial en la vinificación.

Este estudio es un testimonio de cómo la ciencia y la tradición pueden colaborar para expandir los horizontes de la enología. La exploración del papel de las levaduras no Saccharomyces en la vinificación no solo ofrece nuevas oportunidades para la innovación y diferenciación del producto, sino que también realza la importancia de comprender y valorar la biodiversidad microbiana en la elaboración del vino. A medida que continuamos explorando estas fronteras, es probable que descubramos aún más formas en las que estos microorganismos pueden contribuir a la riqueza y diversidad del mundo del vino.