vinetur

Productos derivados de levadura, la clave para combatir el defecto del 'gusto de luz'

Avanzando hacia vinos más estables y resistentes

lunes 15 de abril de 2024



La relación entre la luz y su impacto en los vinos blancos y espumosos es un tema que captura el interés de muchos en la industria vinícola, especialmente considerando cómo ciertos defectos pueden alterar la experiencia sensorial de estos vinos. Uno de los defectos más comentados es el denominado "gusto de luz", un problema que no solo afecta la calidad del vino, sino también su disfrute.

Este fenómeno ocurre principalmente cuando vinos blancos y espumosos son envasados en botellas de vidrio transparente y expuestos a luz intensa. La luz puede inducir reacciones químicas en el vino, involucrando componentes como la riboflavina (vitamina B2) y la metionina, un aminoácido esencial. Estas reacciones pueden generar compuestos como metanotiol y disulfuro de dimetilo, los cuales son los principales responsables del desagradable gusto de luz que puede arruinar un vino.

La riboflavina en el vino proviene principalmente del metabolismo de las levaduras durante la fermentación. Las levaduras, que son cruciales para la transformación del mosto en vino, liberan riboflavina como parte de su actividad biológica. Un estudio interesante ha explorado cómo la manipulación de este proceso mediante la adición de productos derivados de la levadura (YDP) antes de la fermentación puede alterar las concentraciones de riboflavina y, por ende, podría influir en la susceptibilidad del vino a desarrollar el defecto del gusto de luz.

Estos productos derivados de la levadura, conocidos como YDP, incluyen variedades como levaduras inactivadas, manoproteínas, autolisados de levadura y cortezas de levadura. Se utilizan ampliamente en la vinificación no solo como nutrientes para apoyar la fermentación alcohólica y evitar interrupciones, sino también para enriquecer las propiedades sensoriales del vino. Además, se ha observado que mejoran otros aspectos como la capacidad antioxidante del vino y su estabilidad tanto tartárica como proteica.

Un estudio reciente analizó catorce tipos diferentes de YDP para investigar su impacto en el contenido de riboflavina en el vino. Los resultados podrían ofrecer estrategias viables para los vinicultores para controlar o reducir la formación de compuestos indeseables causados por la exposición a la luz. La utilización estratégica de estos YDP podría ser una herramienta valiosa para mejorar la calidad y la consistencia del vino, asegurando que los consumidores disfruten de la mejor experiencia posible sin el riesgo de defectos inducidos por la luz.

En última instancia, el estudio de cómo los productos derivados de la levadura afectan la riboflavina y otros componentes relacionados con el gusto de luz en el vino no solo ayuda a proteger el producto final, sino que también respalda la búsqueda constante de la industria vinícola por la excelencia y la innovación en la elaboración del vino. Con

cada descubrimiento, los vinicultores están mejor equipados para enfrentar los desafíos que presenta la naturaleza, asegurando que cada botella que llega a la mesa esté a la altura de las expectativas de los amantes del vino.