vinetur

Un estudio revela que las cápsulas de vino son clave en la protección contra bacterias y hongos

Estudio CSI-Crealis demuestra eficacia de cápsulas de vino contra patógenos

viernes 7 de junio de 2024



Un estudio científico reciente ha demostrado que las cápsulas y los envoltorios metálicos para vinos tranquilos y espumosos tienen una capacidad protectora contra la contaminación bacteriana y el moho. Esta investigación fue llevada a cabo por el centro de referencia europeo CSI en colaboración con el Grupo Crealis, con el objetivo de comprender mejor la contaminación bacteriológica en los cuellos de las botellas de vino.

Al evaluar botellas con y sin cápsulas y envoltorios, se descubrió que estos elementos representan "una barrera higiénica efectiva contra la transmisión de bacterias y moho". Los científicos estudiaron el desarrollo de patógenos como E-coli y Staphylococcus aureus, que causan infecciones agudas transmitidas por estornudos, así como el crecimiento de moho.

En el laboratorio, las botellas fueron sumergidas en un ambiente contaminado con las bacterias y hongos, tanto con cápsulas como sin ellas. Posteriormente, se tomaron muestras de los cuellos de las botellas y de las cápsulas para observar el crecimiento bacteriano y de moho.

Los resultados mostraron que no había contaminación bacteriana ni de moho en el cuello de una botella con cápsula o envoltorio, mientras que se registró un "crecimiento intenso" en las botellas sin estos elementos, con "colonias abundantes y generalizadas en toda la superficie muestreada".

El Grupo Crealis afirmó que estos hallazgos representan una "garantía higiénica" para consumidores y productores. Además, señalaron que actúan como una "barrera física" que limita la contaminación microbiana, similar a la que puede ocurrir durante el embotellado, almacenamiento, distribución o cuando la botella está a la venta. Esta contaminación puede ocurrir a través de la transmisión por el aire –estornudos y tos– o por contacto directo, como tocar el cuello de la botella.



Al comentar sobre los hallazgos, Michele Moglia, CEO del Grupo Crealis, dijo: "Queríamos estudiar de manera precisa y factual la contribución de la cápsula y el envoltorio en términos de higiene. Los resultados muestran que la cápsula juega un papel funcional primario y establece una barrera higiénica protectora esencial. En este sentido, representa nuestro mejor aliado tanto para el consumidor como para el productor, previniendo la contaminación desde el embotellado hasta el consumo. No es sorprendente que denominaciones como Champagne y Prosecco hayan hecho que sea obligatorio seguir la directiva de la UE que hizo opcional la protección para los vinos espumosos".

Esta investigación subraya la importancia de las cápsulas y envoltorios en la industria vinícola, no solo como elementos estéticos o de marketing, sino como componentes fundamentales para la seguridad y la higiene del producto final. La implementación de estas medidas puede contribuir significativamente a la preservación de la calidad del vino y a la protección de la salud del consumidor.