vinetur

Alternativas a los sulfitos para elaborar vino blanco, manteniendo calidad y frescura

Claves para la estabilidad oxidativa del vino blanco

martes 23 de julio de 2024



La estabilidad oxidativa de los vinos blancos es un aspecto esencial para mantener su calidad. La oxidación puede deteriorar el color, aroma y sabor del vino, por lo que controlar este proceso es vital. El video "Estabilidad oxidativa de los vinos blancos: estado del arte y herramientas enológicas para mejorarla" presenta un análisis detallado de las prácticas y herramientas enológicas actuales para abordar este

problema. La oxidación en los vinos blancos se produce cuando el vino entra en contacto con el oxígeno, iniciando reacciones químicas que alteran sus componentes. Los efectos negativos de la oxidación incluyen la decoloración hacia tonos más oscuros, la pérdida de aromas frutales frescos y la aparición de olores y sabores desagradables, como el de manzana oxidada o frutos secos rancios. La estabilidad oxidativa busca minimizar estos cambios, prolongando la vida útil y mejorando la calidad del vino.

Uno de los métodos más utilizados para controlar la oxidación es la adición de dióxido de azufre (SO2), un antioxidante efectivo que protege al vino al reaccionar con el oxígeno y otros compuestos oxidativos. No obstante, el uso excesivo de SO2 puede tener efectos negativos en la percepción del vino y en la salud de los consumidores, por lo que se buscan constantemente alternativas más naturales y sostenibles. Entre estas alternativas, se encuentran los compuestos fenólicos, que actúan como antioxidantes naturales presentes en las uvas y otros extractos vegetales.

La gestión del oxígeno durante el proceso de elaboración del vino es otro aspecto clave a tener en cuenta. Desde la cosecha de las uvas hasta el embotellado, el control del oxígeno puede prevenir la oxidación prematura. En la bodega, se pueden utilizar técnicas como la inertización, que consiste en desplazar el oxígeno del entorno del vino mediante gases inertes como el nitrógeno o el argón. Además, el diseño de las tapas de las botellas, que actúan como barreras al oxígeno, es fundamental para mantener la estabilidad del vino durante su almacenamiento y distribución.

La tecnología también juega un papel importante en la monitorización de la oxidación. Los enólogos pueden utilizar equipos avanzados para medir la concentración de oxígeno disuelto y la capacidad antioxidante del vino en diferentes etapas del proceso de elaboración. Esto permite ajustar las prácticas enológicas en tiempo real para asegurar una protección óptima contra la oxidación.

La formación continua y el intercambio de conocimientos entre enólogos y científicos son esenciales para mejorar la estabilidad oxidativa de los vinos blancos. La investigación en este campo avanza constantemente, ofreciendo nuevas herramientas y técnicas que se pueden aplicar en la práctica enológica. El video de YouTube destaca la importancia de mantenerse al día con estos avances y de aplicar un enfoque

integrado que combine ciencia, tecnología y prácticas tradicionales para optimizar la calidad del vino.

En este vídeo extraído de la presentación en Enoforum 2024 de Maria Nikolantonaki de la Universidad de Borgoña, se analizan varias herramientas utilizadas para caracterizar el metaboloma antioxidante del vino blanco. Este metaboloma determina la estabilidad oxidativa de los vinos blancos y se empieza a expresar ya desde el inicio del proceso de vinificación. Se muestra el impacto que pueden tener las condiciones de prensado y de crianza en barrica sobre el metaboloma antioxidante de las levaduras en vinos, a través de los resultados obtenidos en este estudio desarrollado durante 3 añadas consecutivas mediante la vinificación de uvas Chardonnay.

A continuación, Remi Schneider, de Oenobrands, se centra en el desarrollo de derivados de levaduras que ayudan a mejorar la estabilidad oxidativa de los vinos blancos, testados en diferentes condiciones: variaciones de temperatura, presencia o ausencia de oxígeno y anhídrido sulfuroso. Gracias a la colaboración con la Universidad de Borgoña se ha estudiado una formulación de diferentes derivados de levadura (Extraferm D'fend) compuesta por un 80% de levadura inactiva y un 20% de levadura autolisada, utilizable no sólo en vinos blancos, sino también en vinos rosados y vinos base para espumosos y en vinos sin adición de sulfitos.

La estabilidad oxidativa de los vinos blancos es un área de estudio y práctica fundamental en la enología moderna. Las herramientas y estrategias discutidas en el video permiten a los enólogos proteger sus vinos de la oxidación, asegurando que lleguen al consumidor final en las mejores condiciones posibles. Para una comprensión más profunda y técnica.