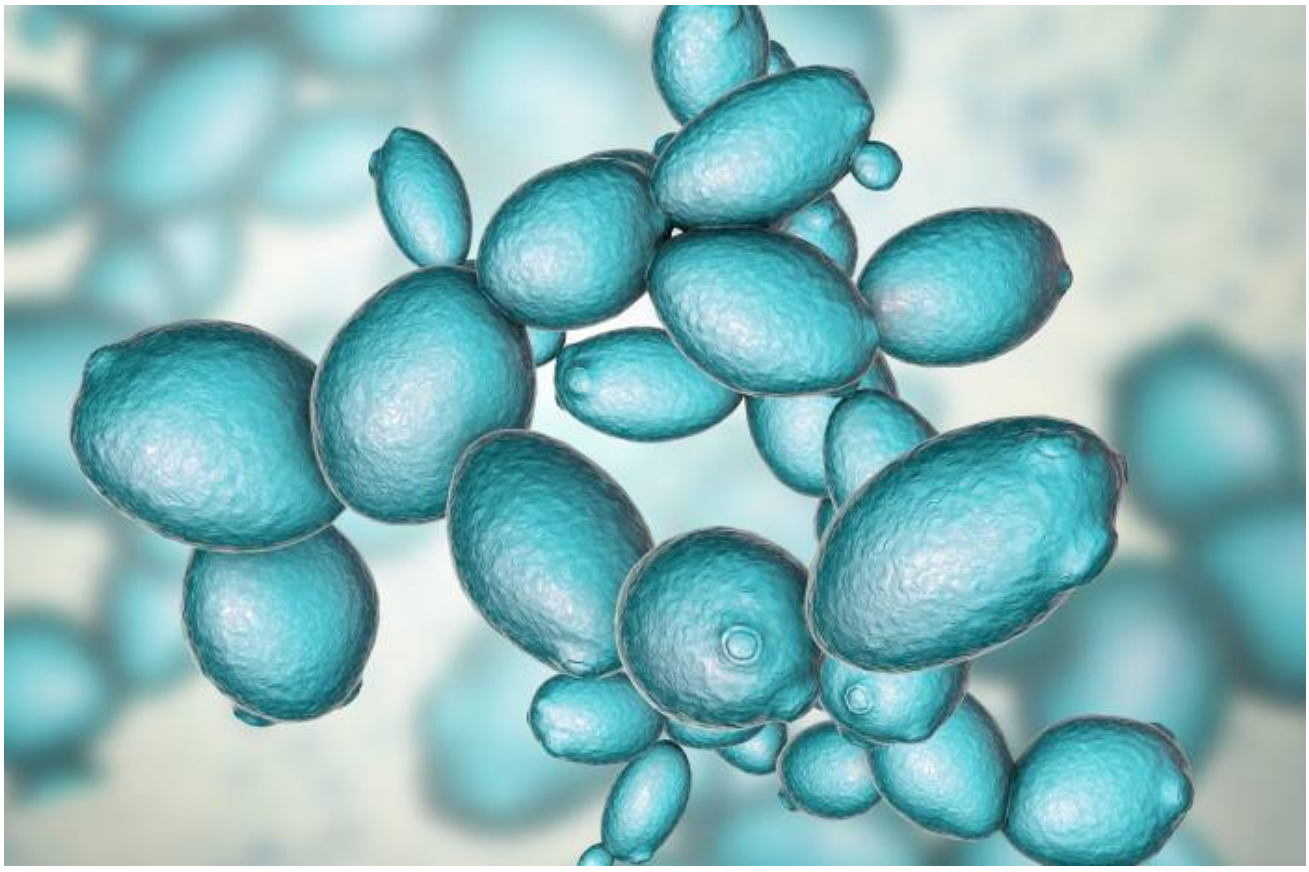
vinetur

Estudian el uso de una levadura que reduce la acidez y potencia aromas en vinos con mínima intervención

Hanseniaspora vineae permite menor uso de químicos, mayor diversidad aromática y adaptación a distintas variedades, según últimos estudios

jueves 9 de octubre de 2025



El profesor Francisco Carrau, de la Universidad de Uruguay, ha presentado en un seminario online las características y aplicaciones de la levadura Hanseniaspora vineae como alternativa a los cultivos comerciales tradicionales de Saccharomyces cerevisiae. La ponencia se ha centrado en el uso de H. vineae para una enología de mínima intervención, analizando su comportamiento y ventajas frente a las levaduras más utilizadas en la industria del vino.

Durante la presentación, Carrau ha explicado que H. vineae permite obtener una mayor diversidad microbiológica en el proceso de fermentación. A diferencia de S. cerevisiae, que suele dominar el proceso cuando se emplean cepas comerciales, H. vineae favorece la presencia de varias cepas diferentes. Según el profesor, esta diversidad puede traducirse en una mayor complejidad aromática en el vino.

El especialista ha señalado que H. vineae tiene preferencias metabólicas específicas. Esta levadura prefiere ambientes con poco oxígeno, como tanques abiertos o barricas, y no requiere la adición de nitrógeno en forma de sulfato amónico. Además, funciona bien a temperaturas bajas y realiza una fermentación más lenta. Esta lentitud puede preocupar a algunos enólogos, pero Carrau ha explicado que también implica una menor demanda energética para refrigeración y una menor pérdida de aromas por el gas carbónico.

Otra característica importante de H. vineae es su resistencia a los sulfitos. El profesor ha indicado que puede soportar dosis habituales de hasta 30 mg/L, lo que permite su uso en procesos convencionales. Además, se puede inocular directamente en el viñedo durante la cosecha mecánica, lo que facilita su integración en diferentes etapas del proceso.

En cuanto a las actividades enzimáticas, H. vineae presenta actividad proteasa, lo que reduce la necesidad de utilizar bentonita para clarificar el vino. También tiene actividad β-glucosidasa, que ayuda a liberar aromas durante la fermentación. La levadura produce más polisacáridos y manoproteínas, lo que aporta estructura y sensación en boca al vino.

Carrau ha presentado resultados de estudios realizados en diferentes variedades de uva. En variedades blancas consideradas neutras, como Trebbiano, Colombard, Dairen, Glera (Prosecco) y Macabeo, H. vineae aporta aromas de frutas frescas y flores, además de mejorar la estructura. En uvas menos maduras de Chardonnay y Viognier, la levadura ayuda a enriquecer el perfil aromático y la sensación en boca. En variedades tintas como Tannat, se ha observado una mayor intensidad de aromas florales y de frutos rojos.

Desde el punto de vista metabólico, H. vineae produce menos ácidos grasos de cadena media y menos alcoholes superiores que S. cerevisiae. Además, no genera sulfhídrico, un compuesto que puede afectar negativamente al aroma del vino. La levadura también consume ácido málico en mayor medida que S. cerevisiae, lo que permite reducir la acidez en uvas poco maduras sin necesidad de introducir bacterias lácticas en el proceso.

El profesor Carrau ha subrayado que estas características hacen de H. vineae una opción interesante para quienes buscan una enología de mínima intervención. La posibilidad de obtener vinos con mayor diversidad aromática y estructura, junto con una menor intervención química y energética, responde a una demanda actual del sector por métodos más respetuosos con el producto y el entorno.

La ponencia ha incluido ejemplos prácticos y resultados de ensayos realizados tanto en Uruguay como en otras regiones productoras. Carrau ha compartido datos sobre la aplicación de H. vineae en diferentes condiciones y variedades, mostrando cómo esta levadura puede adaptarse a distintos estilos de vino y necesidades del productor.

El seminario ha contado con la participación de profesionales del sector vitivinícola interesados en nuevas alternativas para la fermentación y la mejora de la calidad del vino. La intervención del profesor Carrau ha permitido conocer en detalle las posibilidades que ofrece Hanseniaspora vineae y su papel en la búsqueda de vinos con mayor personalidad y menor intervención técnica.