vinetur

Las levaduras inactivadas ganan peso en la vinificación

Protegen de la oxidación y ayudan a la fermentación maloláctica en distintas fases del vino

miércoles 15 de abril de 2026



Las levaduras secas inactivadas se han convertido en una herramienta más dentro de la vinificación y su uso se extiende desde el inicio de la fermentación alcohólica hasta fases posteriores del vino. Así lo explica Réussir Vigne, que recoge cómo estos auxiliares tecnológicos pueden servir como nutriente, ayudar a proteger frente a la oxidación y apoyar la fermentación maloláctica, además de sustituir en algunos casos

el aporte de las lías.

La publicación francesa señala que no todas las levaduras secas inactivadas son iguales. Su composición cambia según la cepa empleada, las condiciones de cultivo y el método de inactivación, que puede hacerse por choque térmico, por variación del pH o por alta presión. A ello se suma una novedad reciente: la aparición de productos elaborados con levaduras no-Saccharomyces inactivadas, una vía que amplía el abanico de usos en bodega.

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino, estas preparaciones pueden emplearse como nutriente para las levaduras al inicio y durante la fermentación alcohólica, y también para favorecer la rehidratación de levaduras secas activas. Además, pueden ayudar a reducir la presencia de ocratoxina A en etapas de crianza y clarificación. En paralelo, la normativa europea las ha incluido en el apartado de “otras prácticas”, lo que abre un margen más amplio para su aplicación.

En la práctica, las levaduras secas inactivadas aportan nitrógeno orgánico, un elemento que los técnicos consideran útil para alimentar mejor a las levaduras que el nitrógeno mineral. Su uso puede situarse al comienzo de la fermentación o a un tercio del proceso, según el producto y el objetivo buscado. Algunas formulaciones se orientan a vinos espumosos por su mayor contenido en lípidos, mientras otras se diseñan para blancos y rosados con más compuestos reductores.

El interés de estos productos no se limita a la nutrición. Algunas casas han trabajado sobre el perfil de aminoácidos de los distintos viñedos para crear preparados que imitan ese patrón y orientan el metabolismo de las levaduras hacia aromas concretos. La idea es intervenir en la fermentación no solo para asegurarla, sino también para modular el perfil final del vino.

Otra función es la protección frente a la oxidación. Algunas LSI incorporan glutathion en cantidades elevadas y pueden añadirse sobre mosto o al inicio de la fermentación para que ese efecto empiece pronto y continúe después sobre vino. Aun así, los especialistas recuerdan que no actúan como antioxidantes de conservación a largo plazo.

También hay productos pensados para facilitar o acelerar la fermentación maloláctica. En este caso, las preparaciones ricas en péptidos buscan favorecer el trabajo de Oenococcus oeni en situaciones poco favorables: fermentaciones alcohólicas lentas, temperaturas bajas, turbidez escasa, ausencia de lías o grados alcohólicos altos. En esas condiciones, los técnicos consultados por Réussir Vigne consideran que estas soluciones pueden ayudar a asegurar el proceso.

Durante la crianza, las levaduras secas inactivadas pueden sustituir o complementar a las lías cuando se busca un aporte estable de moléculas útiles. Una ventaja es su rapidez: algunos efectos pueden notarse en cinco días. Otra es su regularidad, ya que no dependen del comportamiento variable de unas lías naturales. Además, al estar inactivadas, no generan actividad sulfito reductasa, lo que reduce el riesgo de olores sulfurosos.

En cuanto al precio, estas preparaciones suelen venderse entre 25 y 35 euros por kilo y se aplican en dosis de 10 a 40 gramos por hectolitro. Eso sitúa su uso entre 0,30 y 1 euro por hectolitro, aunque esa cifra puede subir si incluyen otros componentes como cortezas o mannoproteínas.

La elección del producto exige revisar bien su composición y seguir las indicaciones del fabricante. Algunas referencias sirven para varios tipos de vino; otras están pensadas para usos concretos. Entre las novedades citadas por Réussir Vigne figuran Optifine lees, que combina LSI con proteína de guisante, y Caudalys, una LSI no-Saccharomyces pensada para mejorar la longitud en boca. Los técnicos recomiendan hacer pruebas antes de generalizar su uso en bodega.