vinetur

Una técnica para elaborar vinos sin alcohol reduce el defectos por humo de incendios en vinos

La combinación con carbón activado mejora el resultado y preserva mejor los aromas frutales

lunes 20 de abril de 2026



Una investigación de una doctoranda de la Universidad de Adelaida ha probado que una técnica usada para retirar alcohol del vino puede combinarse con métodos tradicionales para reducir el impacto del humo en las uvas y en el producto final. El trabajo se ha centrado en vinos afectados por el humo de incendios forestales, un problema que afecta a viñedos en distintas zonas productoras.

La técnica analizada es la destilación de columna giratoria, conocida por sus siglas en inglés SCC, un sistema empleado para elaborar vinos sin alcohol o con bajo contenido alcohólico. En este estudio se ha combinado con carbón activado, un material que se usa desde hace tiempo para eliminar impurezas del vino. Según la universidad australiana, la combinación ofreció un resultado mejor que el uso de carbón activado por separado.

La profesora Kerry Wilkinson, de la School of Agriculture, Food and Wine de la Universidad de Adelaida, explicó que la industria del vino se mueve en un escenario marcado por efectos climáticos que afectan a la producción. Entre ellos citó el humo que llega a los viñedos tras los incendios. La investigadora señaló que el sector necesita soluciones para reducir ese impacto sin alterar en exceso las características del vino.

El trabajo de la doctoranda Ysadora Mirabelli-Montan mostró que este tratamiento combinado redujo los efectos del humo y ayudó a conservar los rasgos frutales del vino. La universidad indicó que el objetivo era limitar los compuestos ligados al defecto de humo sin perder aromas deseables.

La SCC funciona mediante vapor y fuerza centrífuga para separar el etanol y los compuestos aromáticos volátiles en un condensado. El vino tratado queda con agua, ácidos, azúcares, color y taninos. Según Wilkinson, cuando un vino afectado por humo pasa por este sistema, gran parte de los compuestos asociados al defecto permanece en la fracción tratada, lo que permite aplicar después el carbón activado solo sobre esa parte.

Después, el condensado y el vino tratado se vuelven a mezclar. El resultado, según la investigación, fue una expresión frutal más clara y una presencia menor de notas de humo. La profesora añadió que hubo cambios pequeños pero medibles en la

concentración de alcohol, aunque no alteraron la percepción sensorial del vino.

El ensayo también registró una caída importante del dióxido de azufre, un estabilizante habitual en bodega. La Universidad de Adelaida indicó que ese efecto puede corregirse después del tratamiento. Los investigadores plantean ahora nuevas pruebas a escala comercial para comprobar si estos resultados se repiten fuera del laboratorio.

En esta fase inicial se trabajó con unos 100 litros en una instalación piloto. Wilkinson recordó que los equipos comerciales usados en la industria para retirar alcohol pueden tratar volúmenes mucho mayores, lo que abre la puerta a ensayos más amplios en bodegas afectadas por humo.