

Vino Bretado: límite entre su aceptación por su carácter «complejo» y su rechazo por considerarse «defectuoso» - Perspectiva enmarcada dentro del sistema de gestión de calidad

Brett Wine Taint: limit between its acceptance due to its «Complexity» character and its refusal to be considered Defective –Perspective framed within the quality management system

Aruani, Carla. Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ingeniería y Enología, Centro de Estudios Vitivinícolas y Agroindustriales (CEVA).

Coria, Carolina. Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ingeniería y Enología, (CEVA).

Damiani, Beatriz. Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ingeniería y Enología.

Santos, Belén. Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ingeniería y Enología.

Sari, Santiago. Estación Experimental Agropecuaria Mendoza, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (EEA Mendoza INTA).

Contacto: carlaruani@gmail.com

Palabras clave: Vino bretado; Calidad de vino; Aceptación

Key Words: *Brettanomyces*; Wine quality; Consumer acceptability

Una alteración particular de vinos es causado por levaduras del género *Brettanomyces*, defecto conocido como «bretado». Este defecto en particular se percibe tanto como un atributo positivo o negativo, dependiendo de los niveles de concentración de las sustancias responsables del olor (4-etilfenol 4EF, 4-etilguayacol 4EG). El objetivo del estudio fue determinar el nivel de percepción y aceptación de vinos con diferentes concentraciones de brett, por parte de consumidores habituales de vino. Con el objeto de clasificar los vinos bajo estudio en 3 niveles de bretado (alto: >1000 ppb, medio: 400 ppb y bajo: 200 ppb), se llevó a cabo la identificación y cuantificación de estos fenoles volátiles de los vinos bajo estudio (vinos comerciales y experimentales) a través de Cromatografía Líquida de Alta Performance con detector de fluorescencia. Seguidamente se sometieron 4 pools de vinos bajo estudio (tratamiento testigo y 3 tratamientos con los distintos niveles de contaminación brett), los cuales fueron evaluados por un panel de consumidores (N= 125), quienes degustaron los vinos en sus respectivos ambientes habituales de consumo. Los datos se analizaron a través de la metodología CATA (*Check All That Apply*), incorporando la Prueba de Conhran's Q, Prueba de Independencia, Análisis de Componentes Principales (PCA), y Análisis de Coordenadas Principales (PCoA). Los resultados indicaron que los atributos característicos de vinos bretados (sudor animal, ténpera, corral, hongos, medicinal) fueron

asociados a los vinos con alto contenido de contaminación ($P < 0.001$). El resto de los vinos se describieron con aromas frutados, especiados, y florales ($P < 0.001$). Desde el punto de vista sensorial, el vino testigo no se diferenció significativamente de los tratamientos *brett* bajo y medio ($P > 0.005$). La preferencia por parte del consumidor se reflejó en la presencia de atributos presentes tanto en vinos con nivel de bretado medio (medicinal, ténpera, cuero, sudor animal, frutos secos, resina, especias, floral) y vinos con nivel de bretado bajo (hierbas, madera, fruta, floral), entendiendo que en ambos tipos de vinos, el carácter *brett*, aunque presente, reflejaría una sinergia aromática-gustativa agradable, en contraposición con el vino altamente bretado.

Responsable del trabajo: Carla Aruani

Correo del responsable del trabajo: carlaruani@gmail.com

Modalidad de exposición: Comunicación Oral por Plataforma

Disciplina: Ciencias Agronómicas, Veterinarias y del Ambiente

Subdisciplina: Alimentos (Ingeniería, alimentos, otros)

Universidad Organizante por la que se presenta el trabajo:

Universidad Juan Agustín Maza