

## **Efecto de la temperatura de conservación y tipo de cierre sobre la evolución de parámetros químicos y sensoriales de vinos Torrontés riojano añejados en botellas durante 12 meses**

Effect of storage temperature and closure type on the evolution of chemical and sensory parameters of Torrontés riojano wines aged in bottles for 12 months

E.R. Castellanos<sup>1,2</sup>; M.V. Assof<sup>1,3</sup>; M. Cervera<sup>4</sup>; M.L. Fanzone<sup>1,3</sup>; V.P. Jofré<sup>1,3</sup>

<sup>1</sup>Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Estación Experimental Agropecuaria Mendoza. <sup>2</sup>Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET),

<sup>3</sup>Universidad Juan Agustín Maza. <sup>4</sup>Bodegas Fincas Patagónicas S.A. Contacto: jofre.viviana@inta.gob.ar

Durante el añejamiento, el vino sufre diferentes procesos químicos que afectan su calidad, y que están influenciados, entre otros factores, por el tipo de cierre usado en el embotellado y por la temperatura de conservación. El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de la temperatura de conservación y tipo de cierre sobre la evolución de fenoles totales (FT), A420, CIELAB y características organolépticas de vinos Torrontés riojano (TR) añejados en botellas durante 12 meses. Los vinos TR, elaborados industrialmente bajo protocolos estándares, fueron fraccionados en botellas de 750 ml y tapados con tapa a rosca (SC) y 2 tapones sintéticos de permeabilidad conocida: SelectGreen100 (SG100) y SelectGreen300 (SG300). Luego se conservaron a temperatura de cava (C) y ambiente (A). El muestreo (por triplicado) se realizó a los 0, 3, 6, 9 y 12 meses de añejamiento. Se evaluaron parámetros CIELAB, FT y análisis sensorial. FT disminuyó a medida que el tiempo aumentó y no hubo diferencias significativas entre los tratamientos. A420 aumentó en todos los tratamientos siendo SC-C y SC-A los que presentaron menores cambios. CIELAB presentó diferencias significativas con cambios en saturación y claridad con respecto a TR inicial. Las diferencias de color (E) entre el vino inicial y final fueron 3.19 SC-C, 3.27 SC-A, 6.10 SG100-C, 6.77 SG100-A, 4.08 SG300-C y 7.40 SG300-A. En el análisis sensorial descriptivo SC-C y SC-A presentaron mayor intensidad de matiz-verde, SG100-C y SG100-A mayor amargo y SG300-C y SG300-A mayor intensidad-de-color, matiz-pardo y matiz-amarillo.

Los vinos se diferenciaron por efecto del tipo de cierre y no por la temperatura de conservación. Siendo SC el que presentó menores cambios a nivel químico y sin defectos organolépticos.

Palabras claves: vino Torrontés Riojano, botella, tipo de cierre, temperatura de añejamiento.

Keywords: Torrontes Riojano wine, bottle, closure type, aging temperature.