

Aplicación de tecnologías enológicas para la elaboración de vinos a partir de uvas criollas.

Sari, Santiago^{1,2,3}; Fogliati, Paula¹; Prieto, Jorge,^{1,2}; Assóf, Mariela^{1,2}; Catania Aníbal¹; Maza, Marcos³; Fanzone, Martín^{1,2,3}

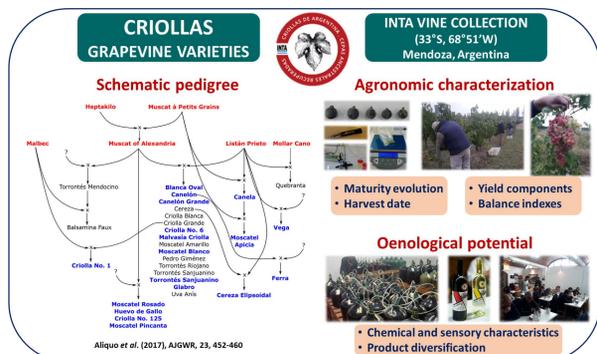
¹Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Estación Experimental Mendoza. San Martín 3853. CP 5507EVY, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

²Universidad Juan Agustín Maza. Centro de Estudios Vitícolas y Agroindustriales. Lateral Sur del Acceso Este 2245. CP 5519 Guaymallén, Mendoza, Argentina.

³Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, Cdra. Enología I Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

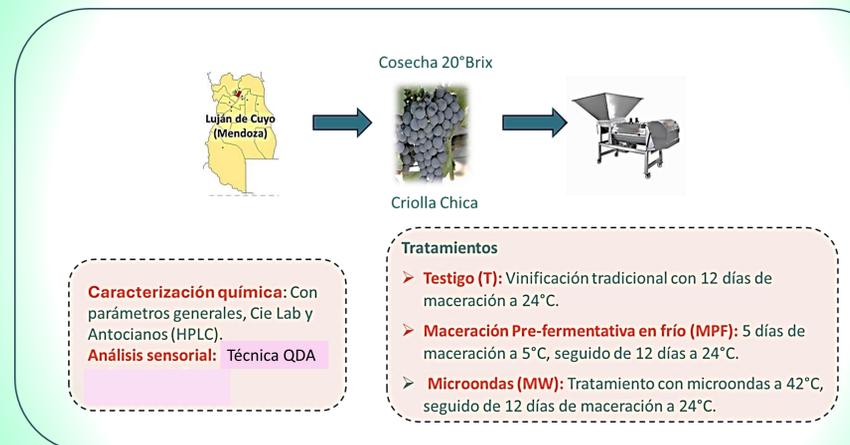
*sari.santiago@inta.gob.ar

INTRODUCCIÓN



Las variedades criollas son un patrimonio cultural y agrícola en América, con siglos de historia en la producción de vinos. Entre estas, **Pedro Giménez y Criolla Chica** son populares para vinos de consumo masivo, pero tienen un potencial sin explotar para la elaboración de vinos de alta calidad, aplicando tecnologías diferenciales.

MATERIALES Y MÉTODOS



OBJETIVO

Aplicar **nuevas tecnologías** enológicas a variedades criollas para desarrollar vinos con características sensoriales mejoradas y ofrecer opciones diversificadas para productores.



RESULTADOS

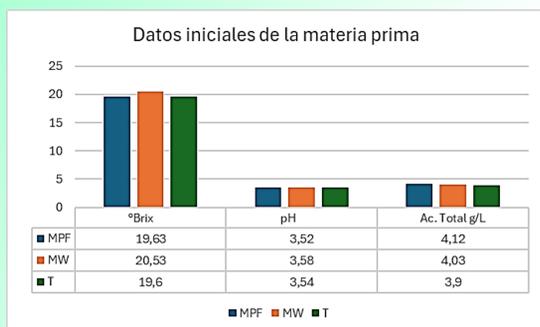


Tabla 1: Medición de color por la técnica de CIE-LAB

Tratamiento	h	L	a	b	C
MPF	58	97,97b	1,35	2,12	2,53
MW	51,8	97,29a	1,85	2,35	3
T	46,12	97,27a	2,04	2,12	2,96
p-valor	0,166	0,0162	0,0667	0,3038	0,0204

Tabla 2: Parámetros analíticos generales

Tratamiento	Alcohol %v/v	A. Volátil g/L	Ac. Total g/L	pH	A málico g/L	A láctico g/L	Azúcar g/L	IPT
MPF	11,66	0,5b	3,41a	3,78	0,12	0,42	0,07	22,14b
MW	11,78	0,51b	3,75b	3,74	0,08	0,36	0,31	18,87a
T	11,77	0,42a	3,48a	3,72	0	0,28	0,74	21,54ab
p-valor	0,8554	0,0224	0,0055	0,1774	0,062	0,1098	0,1729	0,0466

En este primer año de realización del proyecto, se trabajó con la variedad criolla chica. Si bien se aprecian diferencias significativas en parámetros como **IPT, acidez total y luminosidad (L)**, éstas son mínimas para ser apreciadas por un consumidor. Es un proyecto que está en desarrollo, posiblemente se puedan encontrar diferencias en la parte aromática y en la composición polifenólica.

