

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.

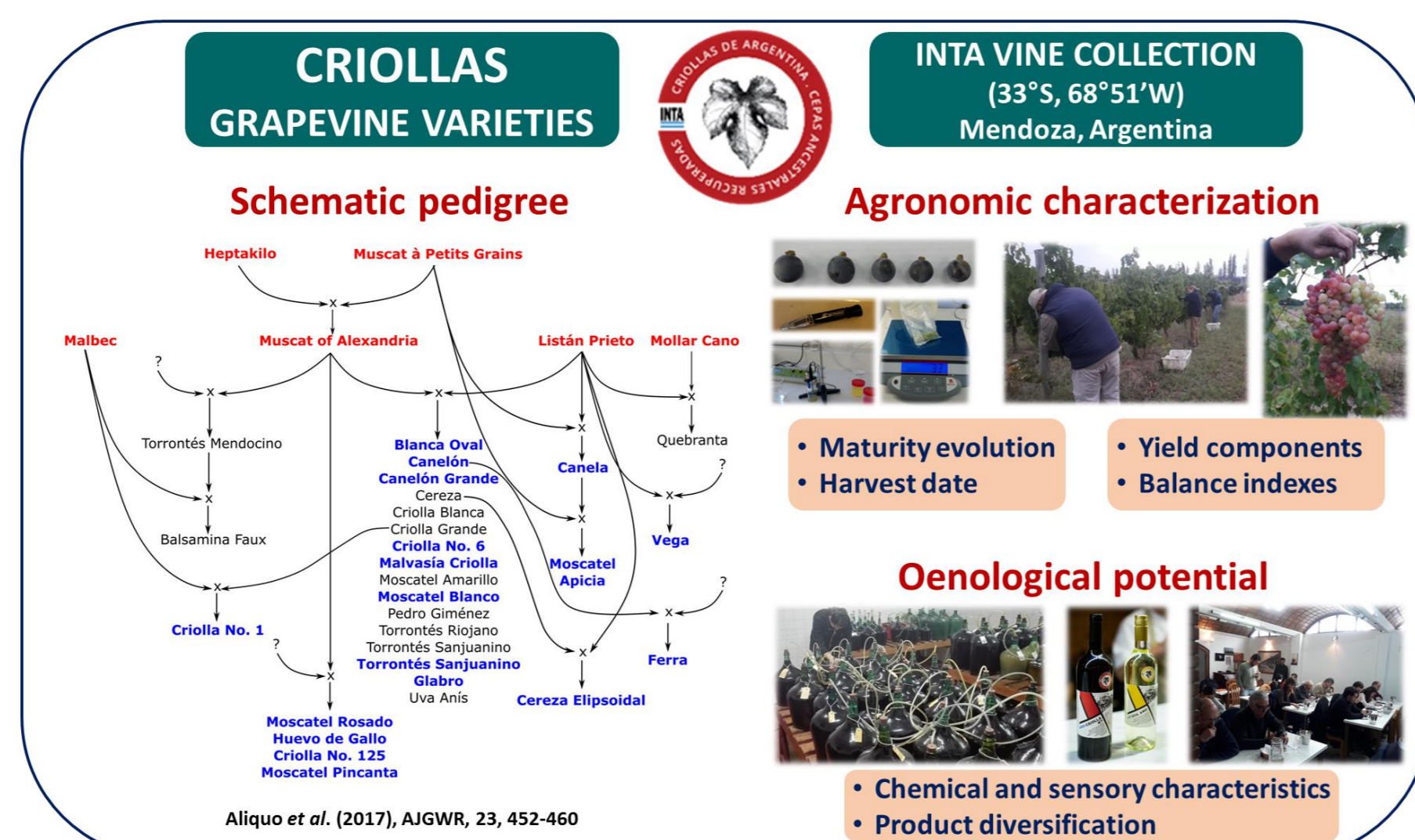
²Universidad Juan Agustín Maza. Centro de Estudios Vitícolas y Agroindustriales. Lateral Sur del Acceso Este 2245. CP 5519 Guaymallén, Mendoza, Argentina.

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

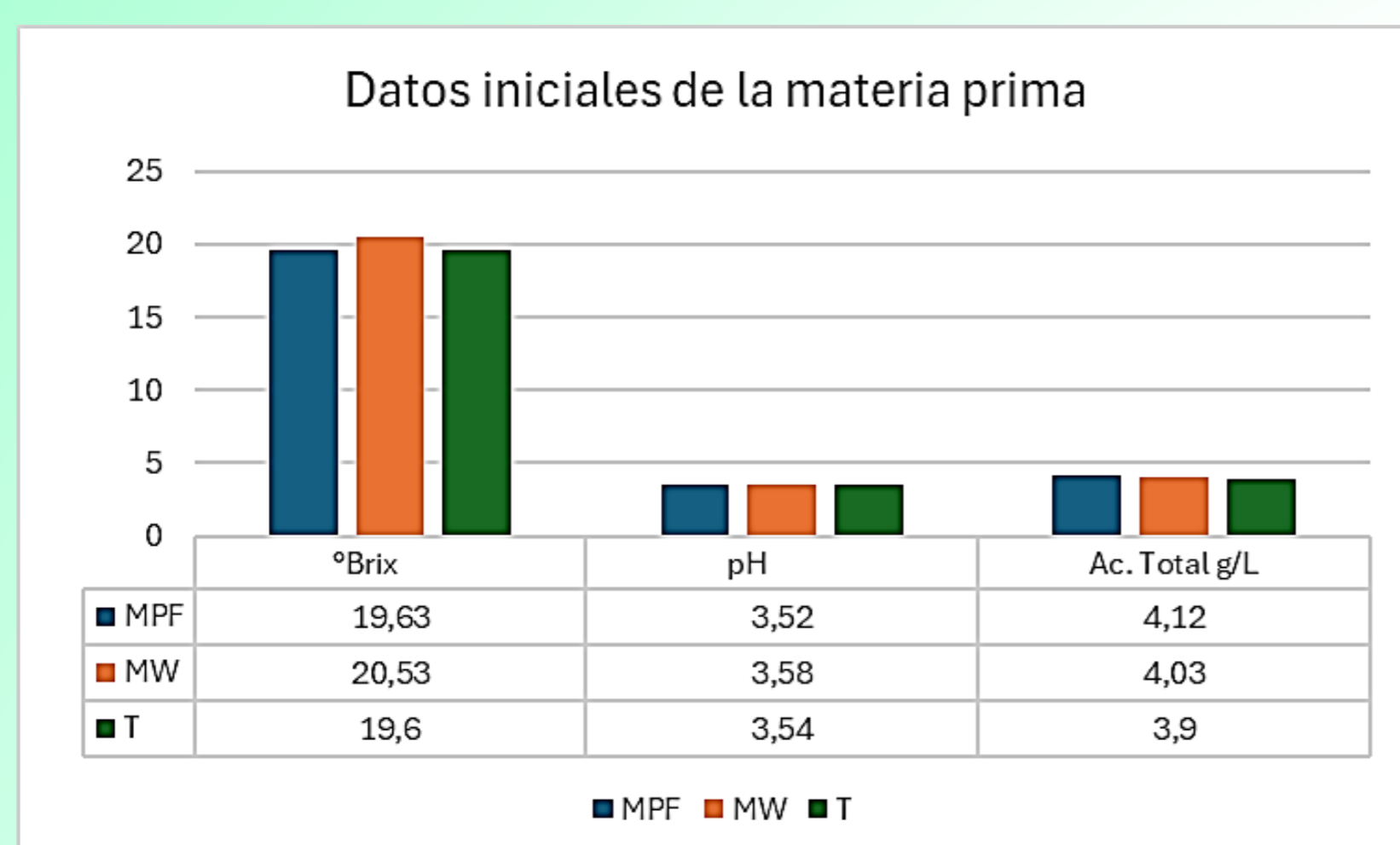


Tabla 1: Medición de color por la técnica de CIE-LAB

| Tratamiento | <i>h</i> | <i>L</i> | <i>a</i> | <i>b</i> | <i>C</i> |
|-----------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 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 |
| <i>p</i> -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 |
| <i>p</i> -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.

