

# Impacto químico y sensorial de sarmientos de vid aplicados como aditivos para la crianza de vinos Torrontés riojano

Fanzone, Martín<sup>1,2</sup>; Catania, Anibal<sup>2</sup>; Jofré, Viviana<sup>1,2</sup>; Assof, Mariela<sup>1,2</sup>; Fogliati, Paula<sup>2</sup>; Bolcato, Esteban<sup>2</sup>; Sari, Santiago<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Universidad Juan Agustín Maza. Centro de Estudios Vitivinícolas y Agroindustriales. Argentina

<sup>2</sup>Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Estación Experimental Mendoza. Argentina

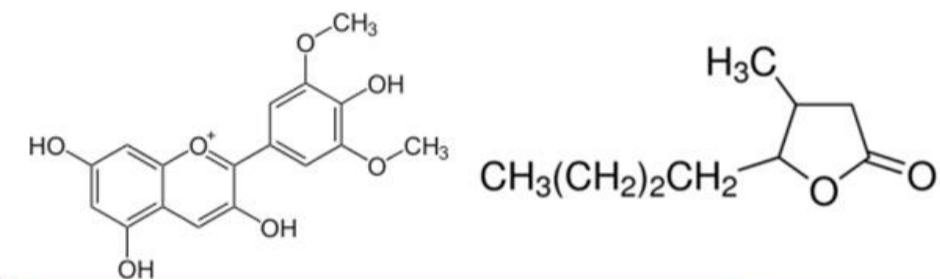
mfanzone@umaza.edu.ar

## INTRODUCCION

### CRIANZA DE VINOS

Impacto químico

Impacto sensorial



ROBLE

Aditivos enológicos

SARMIENTOS

Tamaño  
Dosis  
Tostado



Variedad  
Tamaño  
Tostado



\$\$\$

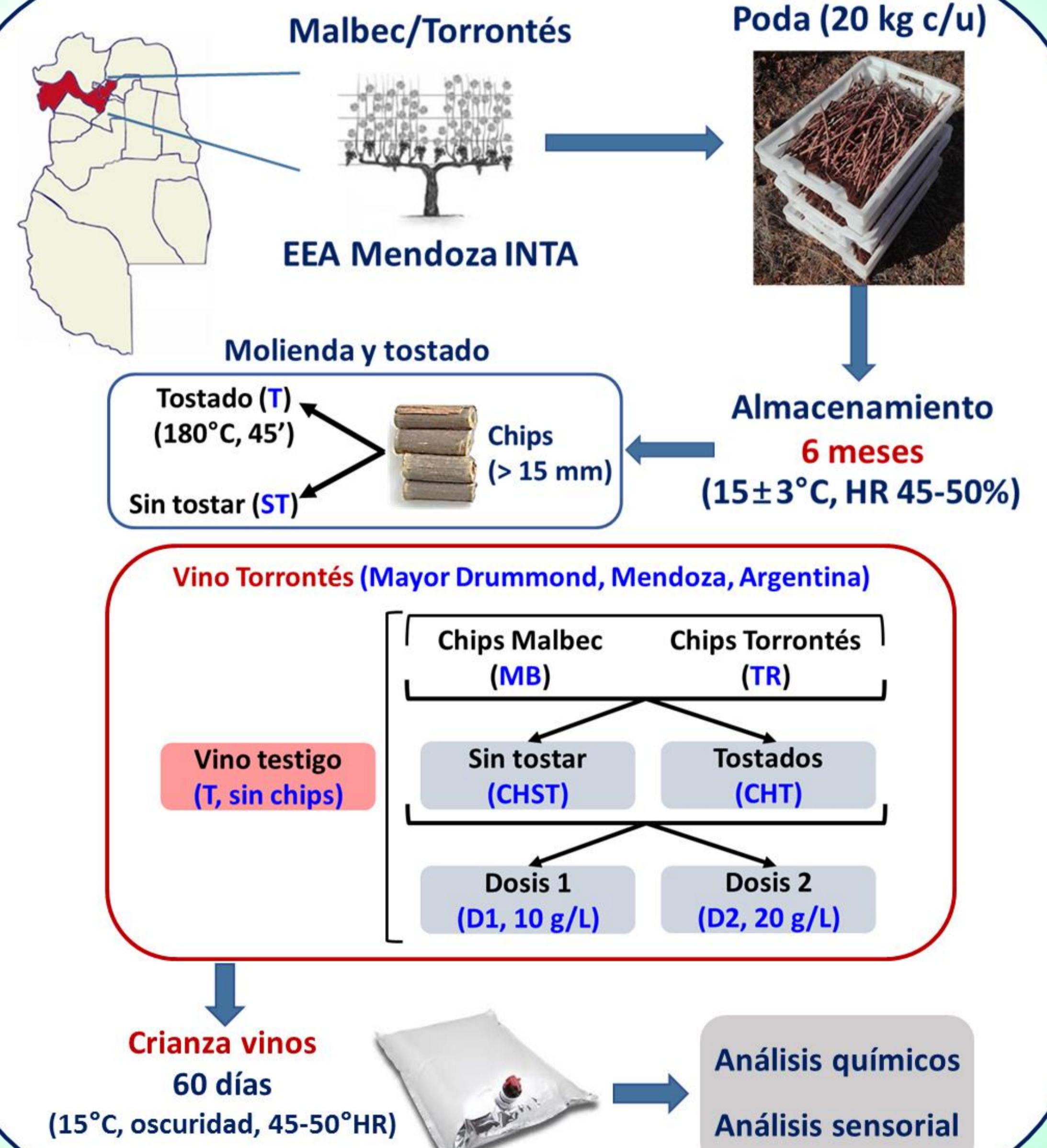


## OBJETIVO

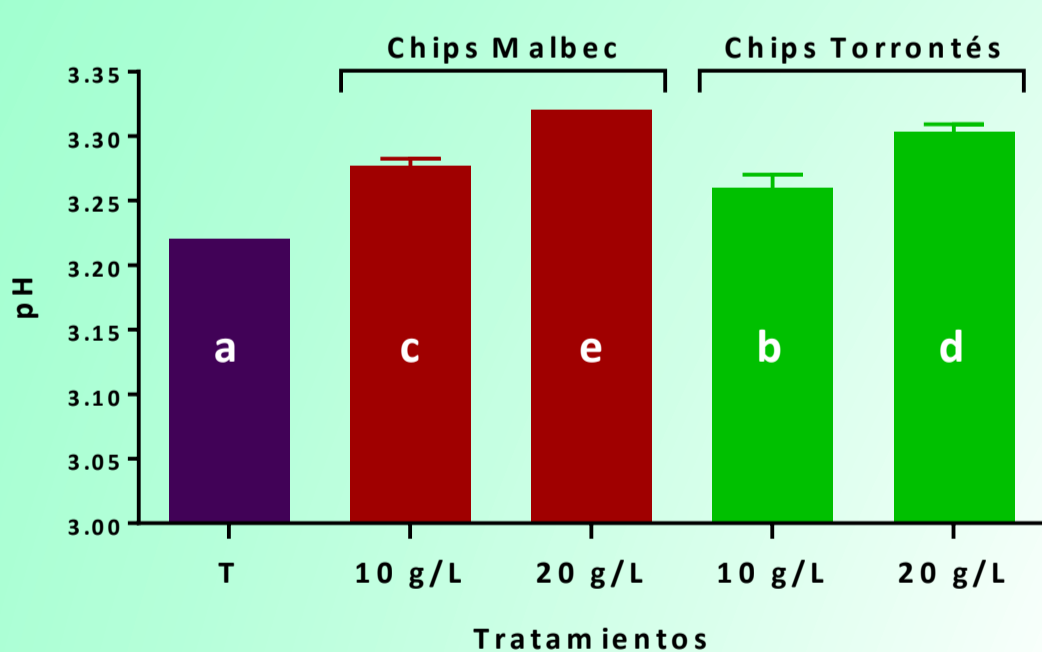
Analizar la factibilidad de aplicación de chips de sarmientos en distintas dosis como tecnologías innovadoras para la crianza de vinos Torrontés riojano, y evaluar su impacto químico y sensorial en los mismos



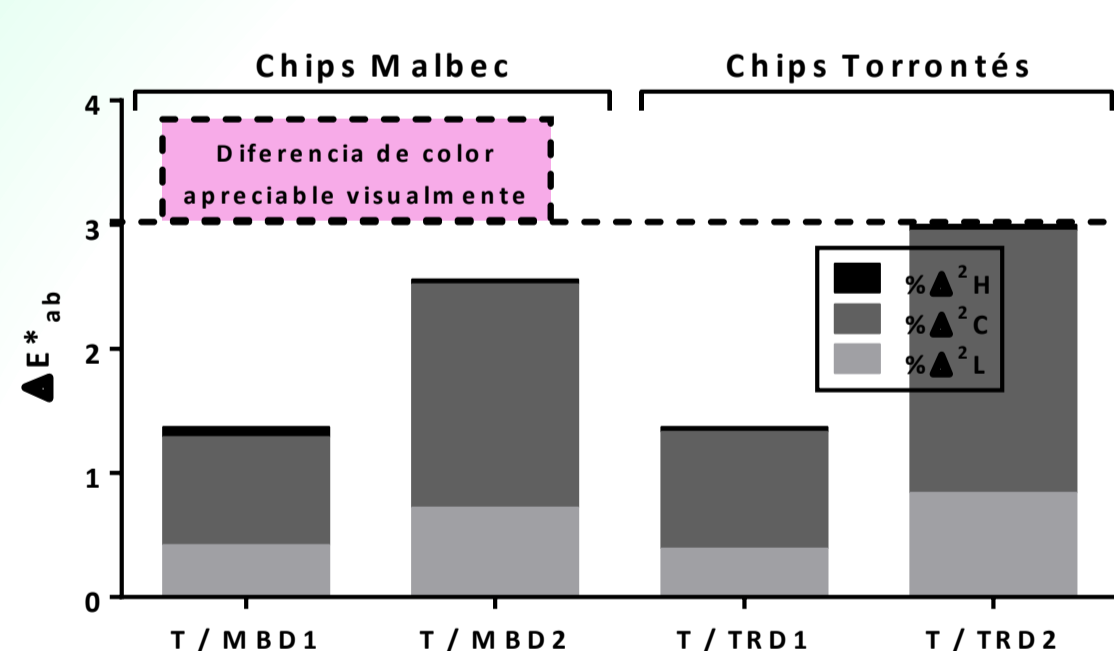
## MATERIALES Y METODOS



## RESULTADOS

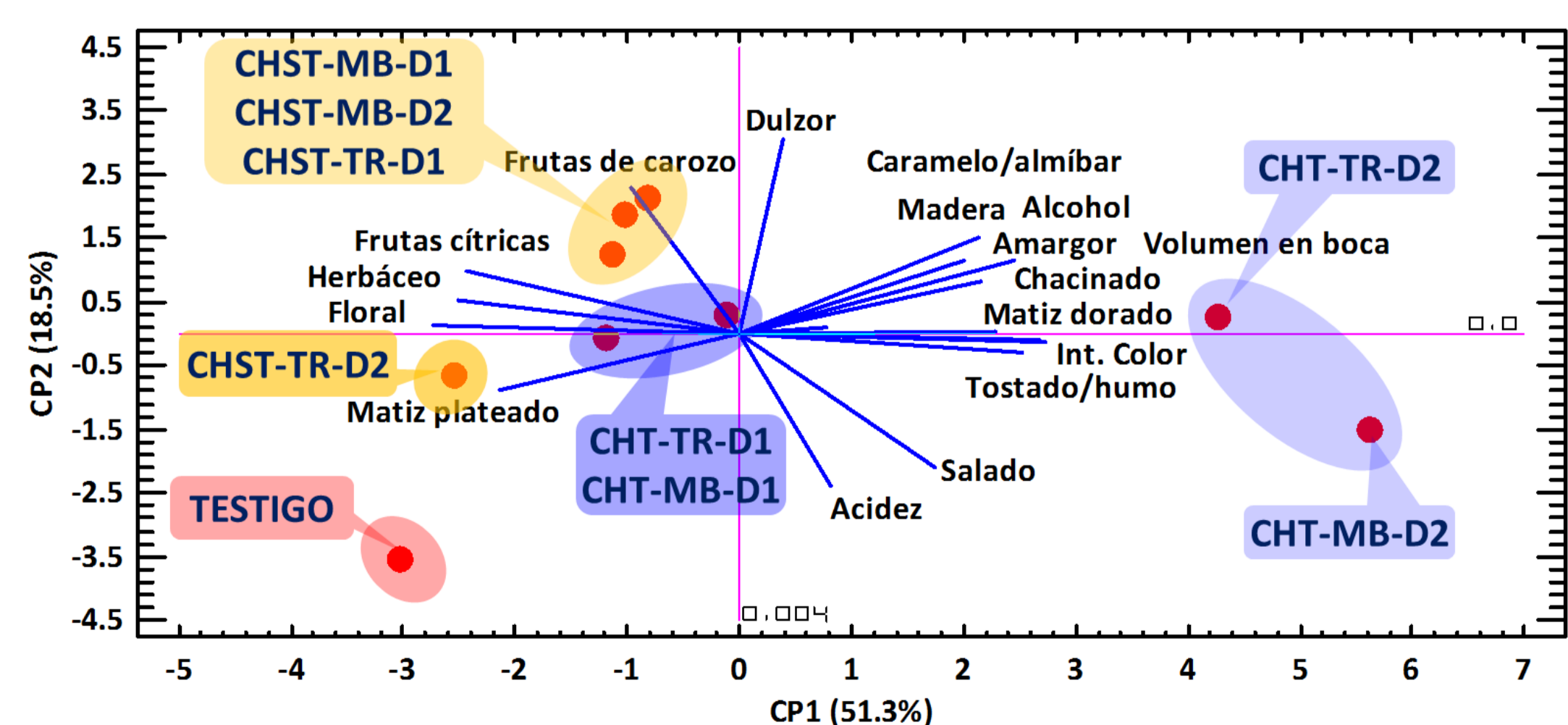


### Diferencia color CIELAB

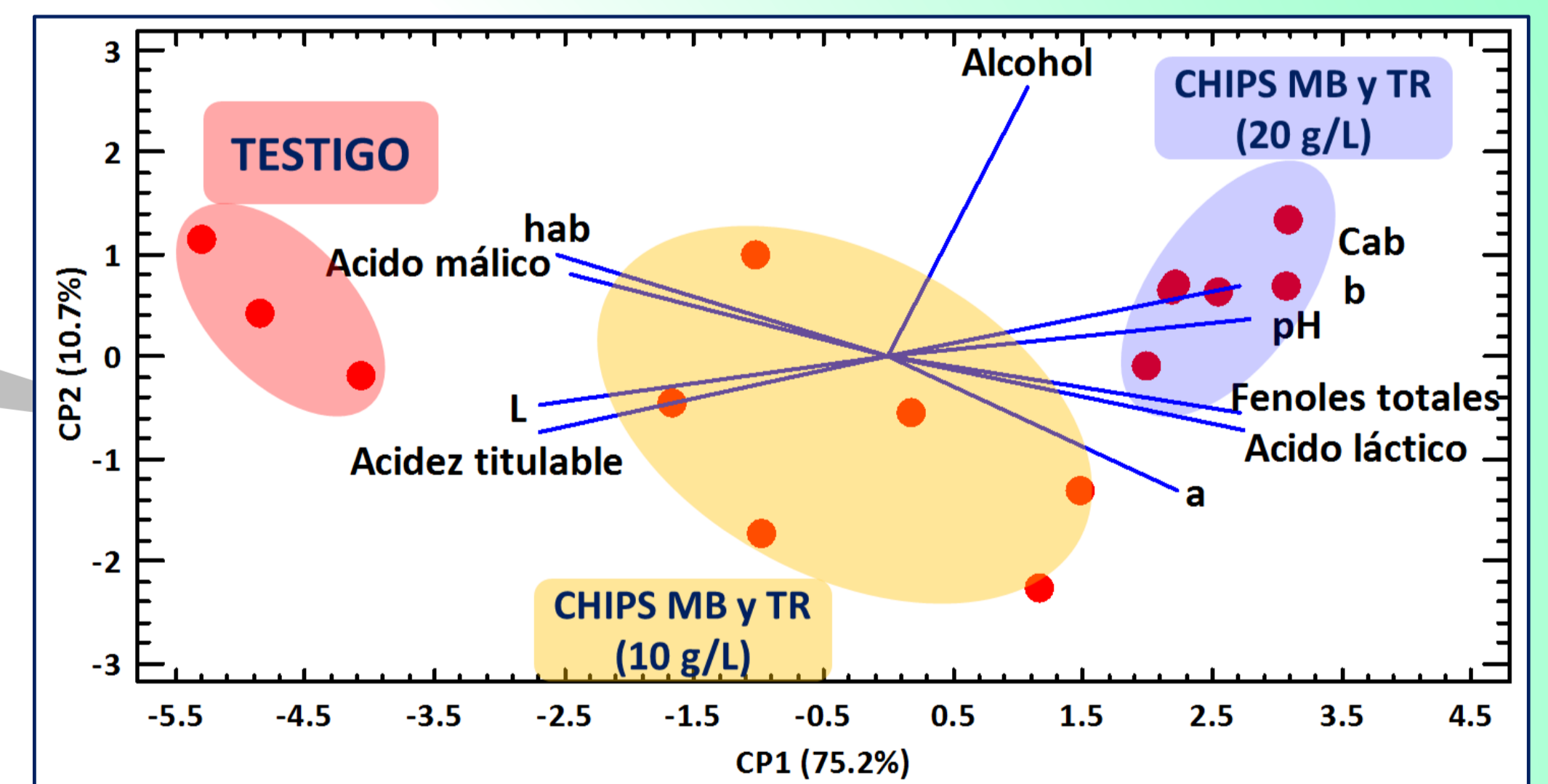


Componentes Principales (variables químicas)

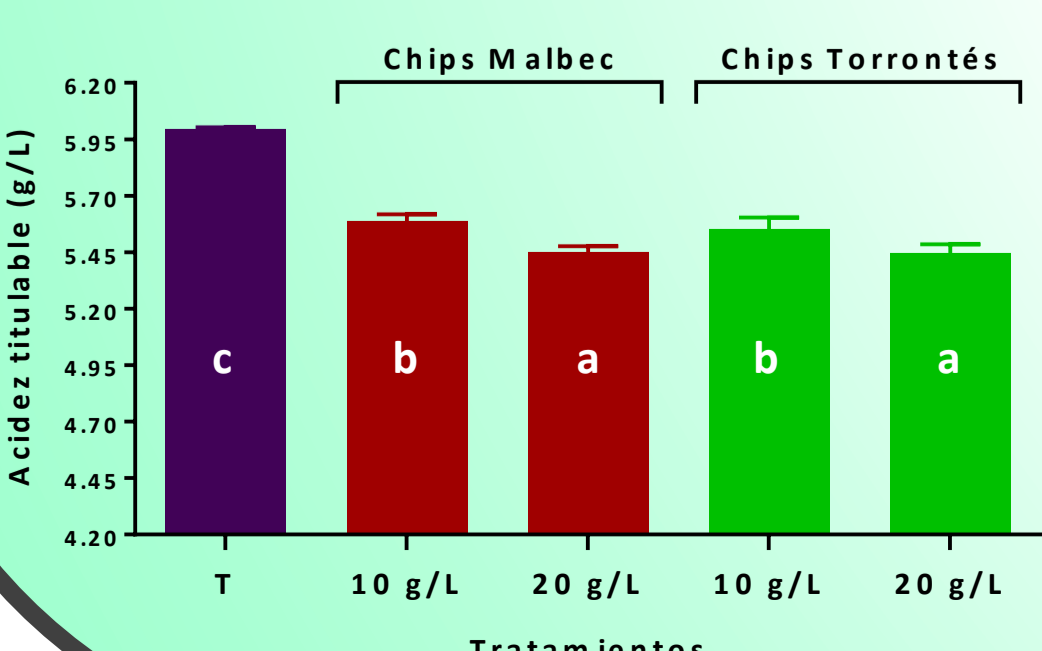
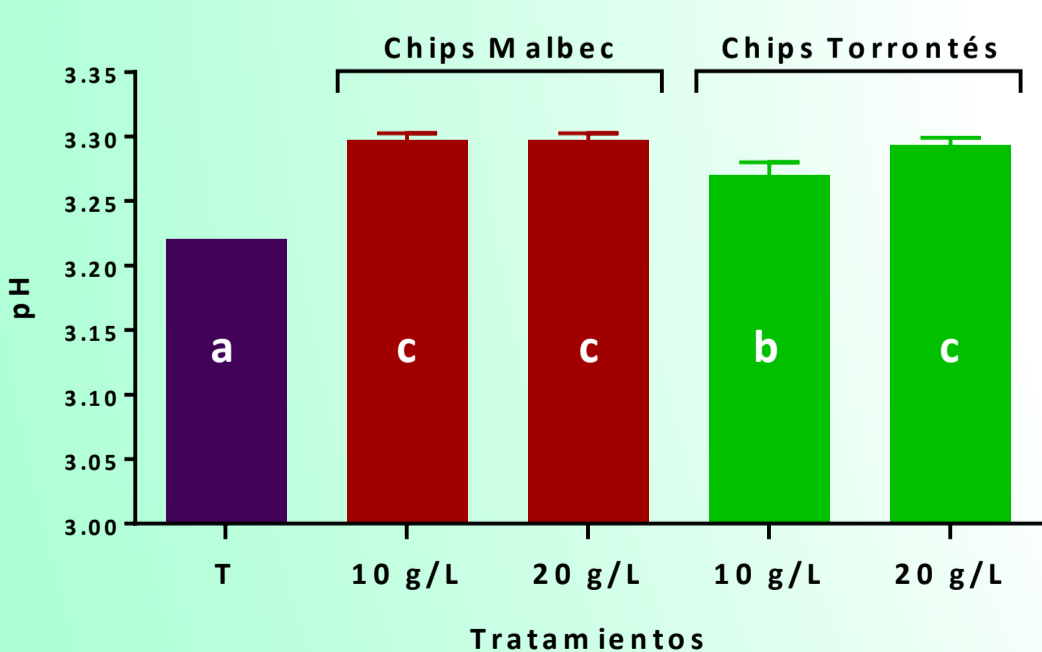
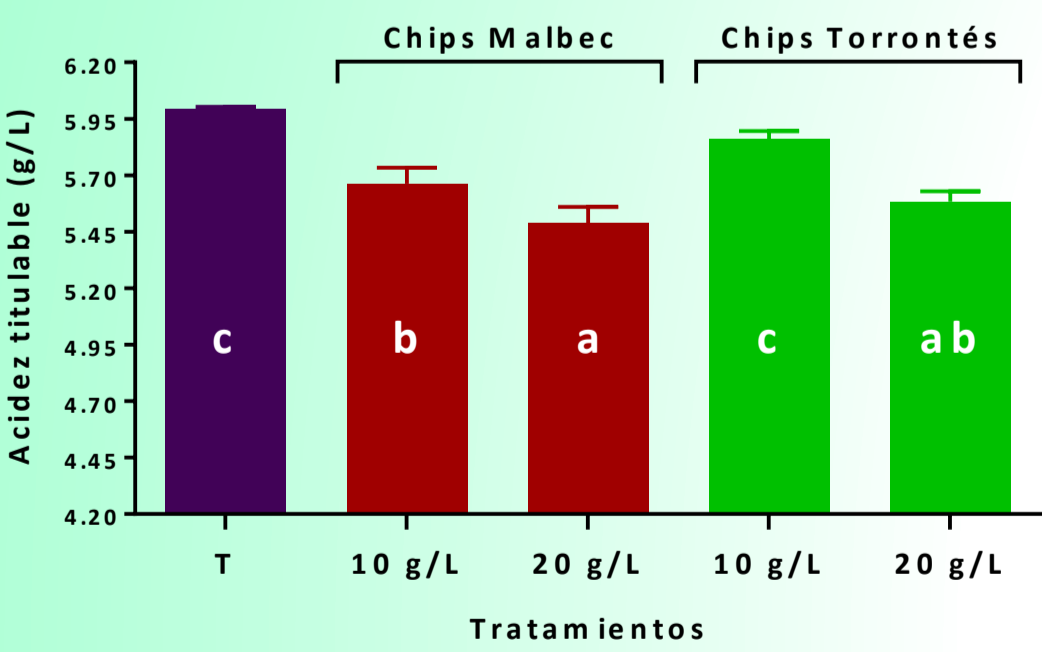
### Análisis sensorial. R.A.T.A



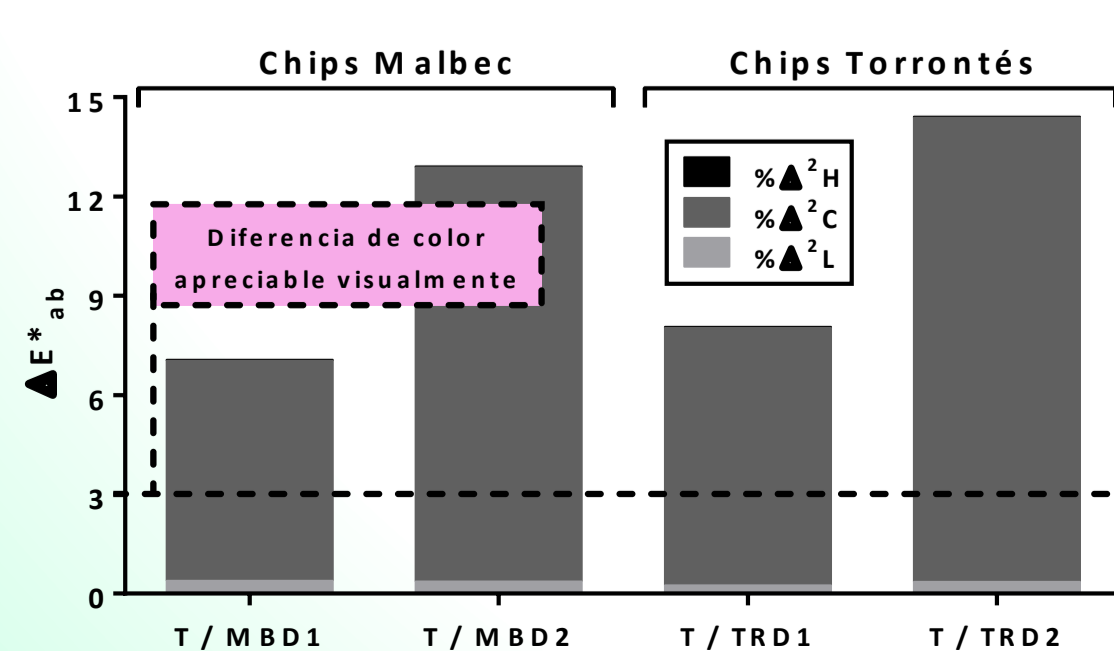
## CHIPS SIN TOSTAR



En conclusión, las estrategia tecnológica propuesta (madera de sarmientos) constituye una alternativa de bajo costo e impacto ambiental, con posibilidad de transferencia al medio vitivinícola regional, para generar agregado de valor en vinos blancos.

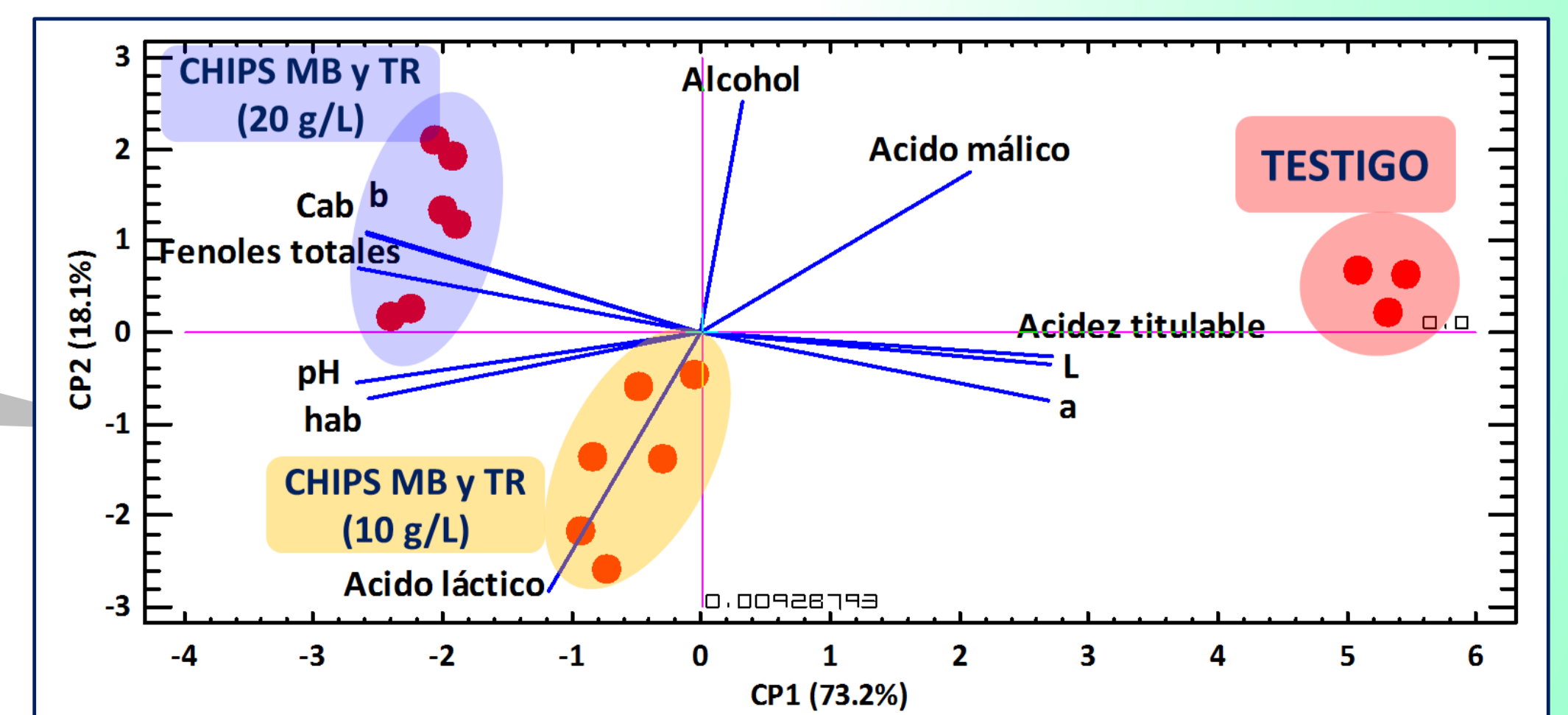


### Diferencia color CIELAB



Componentes Principales (variables químicas)

Sólo los vinos tratados con chips tostados se diferenciaron visualmente de los vinos testigo (ΔE\*<sub>ab</sub>>3), caracterizados por mayor saturación de color.



## CHIPS TOSTADOS