

Utilización de jugo de uvas verdes como estrategia tecnológica alternativa para reducir simultáneamente el pH y el grado alcohólico de vinos tintos.

Masseroni, M.L.¹; Varela, A.C.¹⁻²; Sartor, P.D.¹; Sari, S.E.³; Catania, A.³ y Fanzone, M.L.³

¹Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

²Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. AER 25 de Mayo, La Pampa

³Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. EEA Mendoza

masseroni.maria@inta.gob.ar

RESUMEN

En regiones cálidas, una práctica habitual es el retraso de la cosecha para maximizar el contenido de polifenoles en las uvas. Esto produce mostos con alta concentración de azúcares y potasio, y baja acidez, generando vinos con elevado pH y graduación alcohólica. Este trabajo evaluó una estrategia enológica sencilla y económica, basada en el reemplazo del 20 % del jugo de mosto maduro por jugo verde (11,5 °Brix) proveniente de uvas Chardonnay con el objetivo de reducir el pH del vino y su graduación alcohólica. Se aplicaron tres tratamientos en mostos Malbec y Cabernet Franc, de uvas provenientes de 25 de Mayo y Casa de Piedra (La Pampa): control temprano (1C; 21,5–22,5 °Brix), control de la cosecha habitual (2C; 24–25 °Brix), y un tratamiento prefermentativo con reemplazo de jugo (2C-R). Los vinos obtenidos fueron evaluados mediante análisis químicos (parámetros generales, color CIELAB y polifenoles globales) y sensoriales (método RATA). Si bien la composición química de los vinos difiere entre ambas zonas, 2C-R en vinos Cabernet Franc logró reducir el pH y el contenido alcohólico con respecto a 2C, sin afectar los contenidos de antocianinas ni los parámetros de color. Para Malbec, 2C-R también redujo el pH y el alcohol a niveles similares a 1C, aunque se observó un comportamiento diferente del color según la zona.

Palabras clave: La Pampa, polifenoles, color, Malbec, Cabernet franc, estabilidad.

Use of green grape juice as an alternative technological strategy to simultaneously reduce the pH and alcohol content of red wines.

ABSTRACT

In warm regions, a common practice is to delay harvesting to maximize grape polyphenol content. This produces musts with high concentrations of sugars and potassium, and low acidity, generating wines with high pH and alcohol content. This work aimed to evaluate a simple and economical oenological strategy based on replacing 20% of the juice from mature must with green juice (11.5 °Brix) of Chardonnay grapes, with the aim of reduced wine pH and alcohol content. Three treatments were applied to Malbec and Cabernet Franc musts from grapes from 25 de Mayo and Casa de Piedra (La Pampa): early control (1C; 21.5–22.5 °Brix), regular harvest control (2C; 24–25 °Brix), and a pre-

fermentation treatment with juice replacement (2C-R). The wines obtained were evaluated using chemical (general parameters, CIELAB color, and global polyphenols) and sensory analysis (RATA method). Although the chemical composition of the wines is different between the two regions, 2C-R reduced both, the pH and alcohol content of Cabernet Franc wines compared to 2C, without affecting anthocyanin content or color parameters. For Malbec, 2C-R also reduced pH and alcohol to similar levels of 1C, although were able to observed a different color behavior depending on the region.

Keywords: La Pampa, polyphenols, color, Malbec, Cabernet Franc, stability.