

ZUCCARDI

• ARGENTINA •

INVESTIGACIÓN & DESAROLLO

DIFERENTES MOMENTOS DE COSECHA

MOMENTOS DE COSECHA

- **OBJETIVO**
.....

EVALUAR EL EFECTO DE DIFERENTES MOMENTOS DE
COSECHA, SOBRE LOS COMPONENTES DE CALIDAD DE
UVA Y VINO DEL CV. MALBEC, EN LA ZONA DE ALTAMIRA.

MOMENTOS DE COSECHA

● HIPÓTESIS

I. UVAS COSECHADAS TEMPRANO EN LA TEMPORADA POSEEN BAJAS CONCENTRACIONES DE ANTOCIANOS, DE DIFÍCIL EXTRACCIÓN, ADEMÁS DE UNA BAJA CONCENTRACIÓN DE TANINOS EN LA PIEL POR FALTA DE SÍNTESIS DE LOS MISMOS Y ALTA CONCENTRACIÓN DE TANINOS ASTRINGENTES EN LAS SEMILLAS, DADO SU ESCASO TIEMPO PARA POLIMERIZARSE, OBTENIÉNDOSE VINOS POCO EQUILIBRADOS, CON MENOR COLOR, MAYOR ASTRINGENCIA Y UN CARÁCTER VEGETAL MUY MARCADO.

MOMENTOS DE COSECHA

● HIPÓTESIS

3. EN UVAS COSECHADAS TEMPRANO EN LA TEMPORADA, LA ACIDEZ SE MANTIENE ELEVADA, DISMINUYENDO EL pH.

4. A MEDIDA QUE AVANZA LA MADUREZ DE LAS BAYAS, EL PESO DE LAS MISMAS AUMENTA HASTA UN PUNTO DENOMINADO DE SOBREMADURACIÓN, EN EL CUAL, EL PESO DISMINUYE POR DESHIDRATACIÓN, LO QUE SE TRADUCE EN UNA DISMINUCIÓN DE LOS RENDIMIENTOS Y UNA CONCENTRACIÓN DE LOS COMPONENTES DE LAS BAYAS.

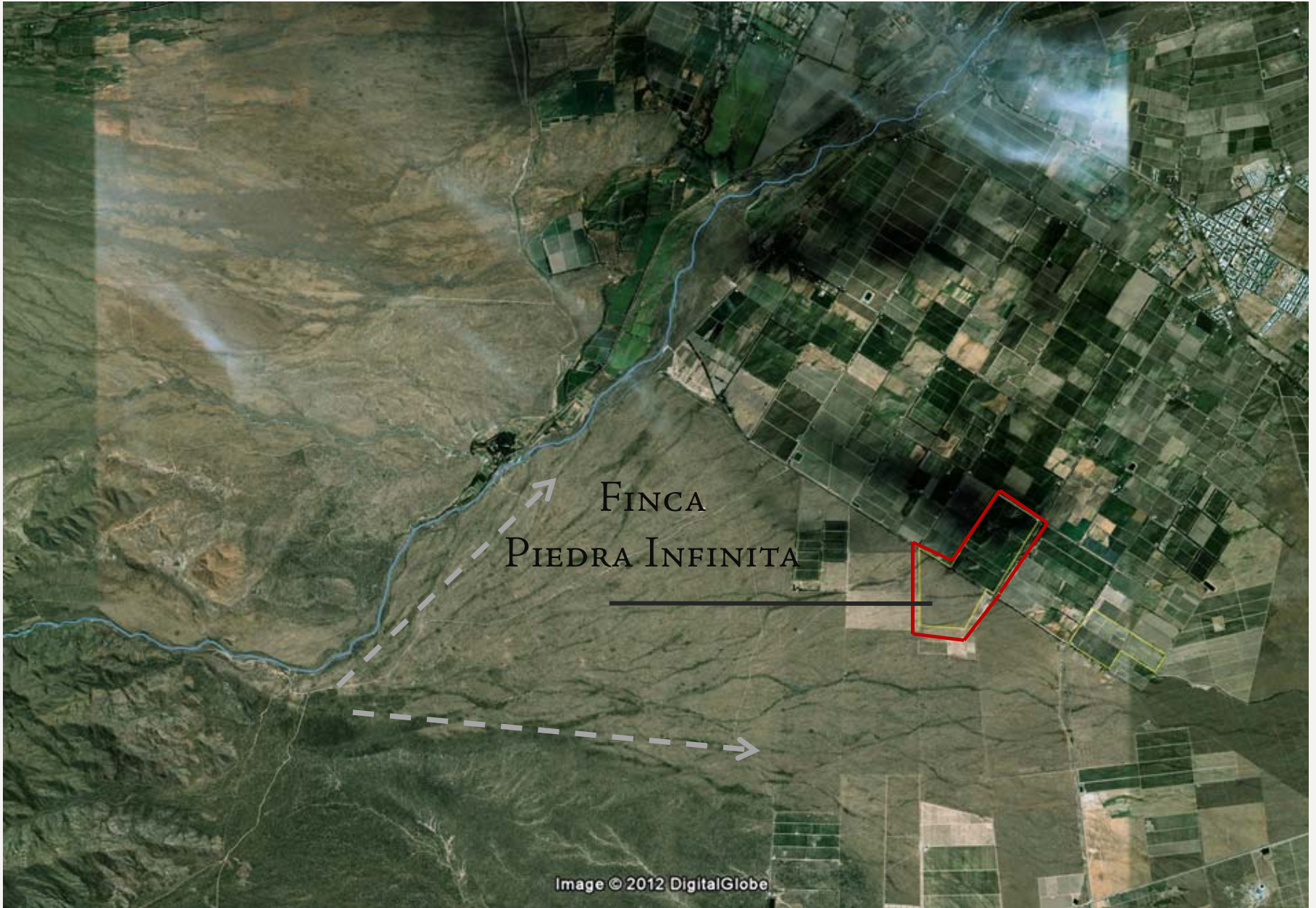
5. EN UVAS RECOLECTADAS EN MOMENTOS POSTERIORES A LA FECHA NORMAL DE COSECHA, LA CONCENTRACIÓN DE AZÚCARES AUMENTA. SIN EMBARGO EXISTE UNA DEGRADACIÓN DE ANTOCIANOS Y ÁCIDOS ORGÁNICOS POR OXIDACIÓN Y UNA FUERTE DISMINUCIÓN EN LA SÍNTESIS DE COMPUESTOS AROMÁTICOS VARIETALES. ESTO PROVOCA UNA DISMINUCIÓN DE POLIFENOLES TOTALES, DE LA ACIDEZ TOTAL, Y DE AROMAS CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD, POR CUANTO DISMINUYE LA CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LOS VINOS. PARALELAMENTE, HAY MENOR CONCENTRACIÓN Y SESIÓN DE TANINOS DE LAS SEMILLAS, LOS CUALES, SUMADOS A LOS DEL HOLLEJO, POLIMERIZAN DISMINUYENDO LA ASTRINGENCIA Y EL AMARGOR DE LOS VINOS.

MOMENTOS DE COSECHA

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

LUGAR: FINCA PIEDRA INFINITA, ALTAMIRA, LA CONSULTA, VALLE DE UCO





FINCA
PIEDRA INFINITA

MOMENTOS DE COSECHA

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

VARIEDAD: MALBEC

CUARTELES: 10

MATERIAL VEGETAL: SELECCIÓN MASAL, PIE FRANCO.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 5000 PLANTAS X HECTÁREA

MOMENTOS DE COSECHA

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

VARIABLE:

PRIMER MOMENTO / 20 DE MARZO

SEGUNDO MOMENTO / 02 DE ABRIL

TERCER MOMENTO / 12 DE ABRIL

CUARTO MOMENTO / 21 DE ABRIL

MOMENTOS DE COSECHA

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

VASIJA DE FERMENTACIÓN:

BIN DE 400 KG.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y

CONSERVACIÓN:

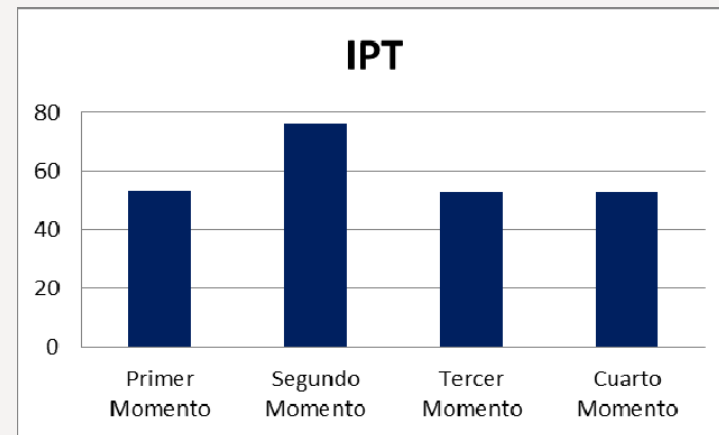
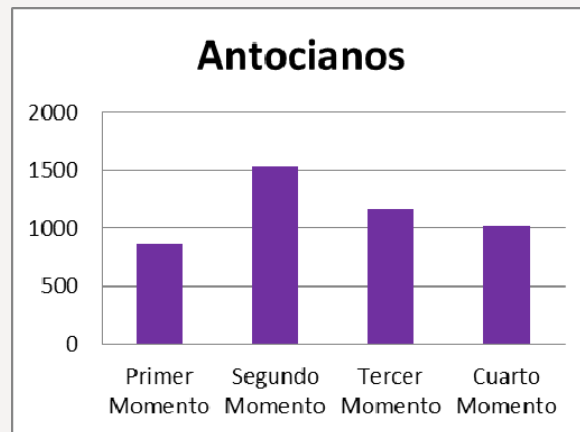
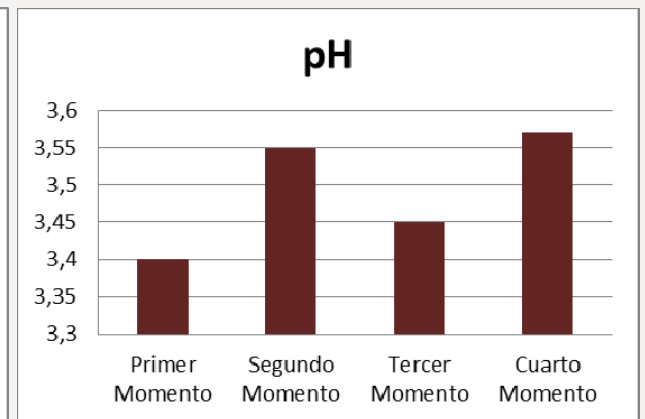
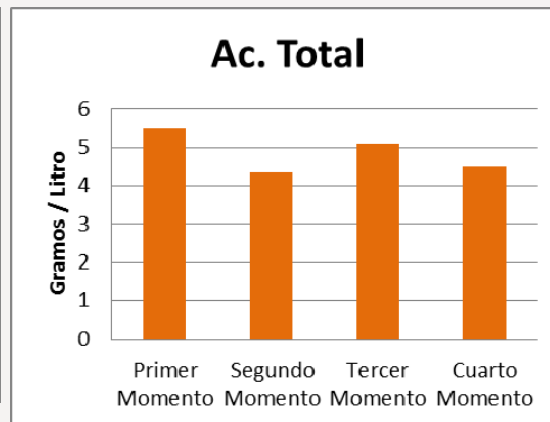
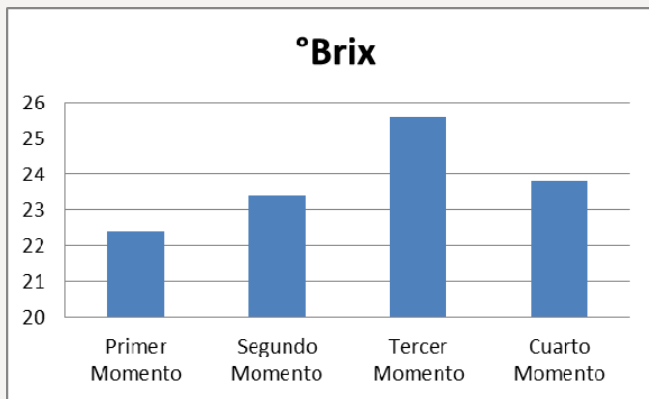
TANQUE DE ACERO INOXIDABLE DE 60

LITROS



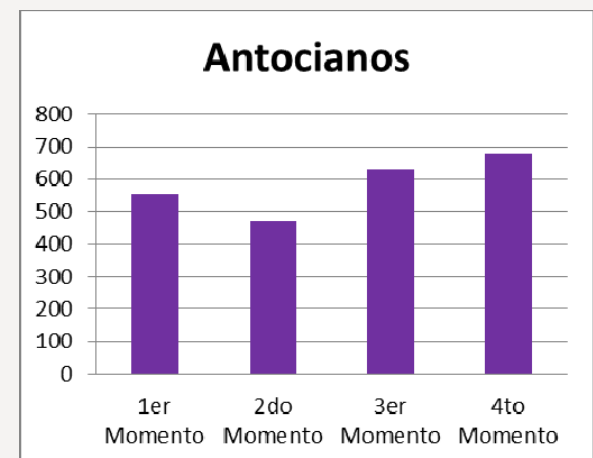
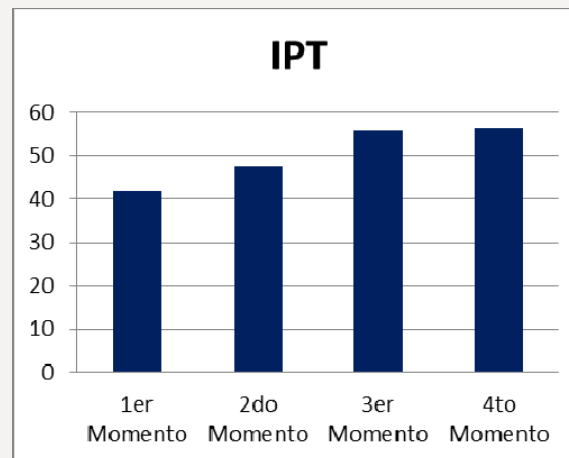
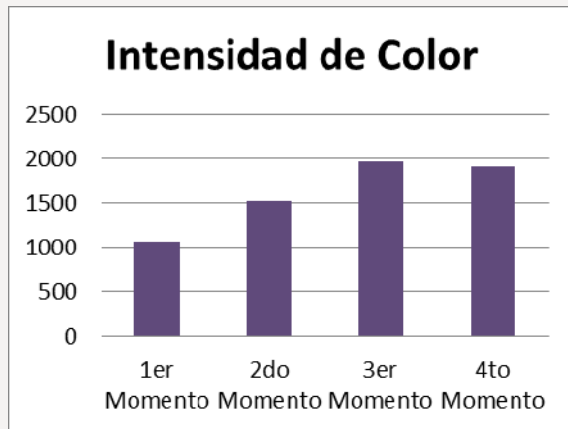
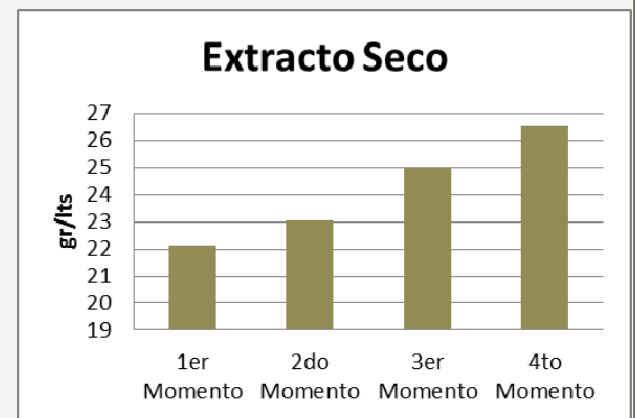
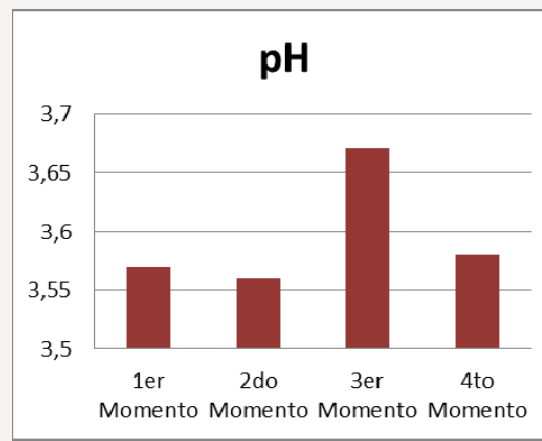
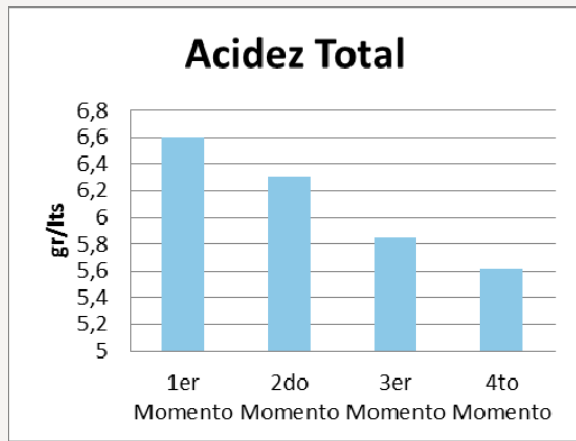
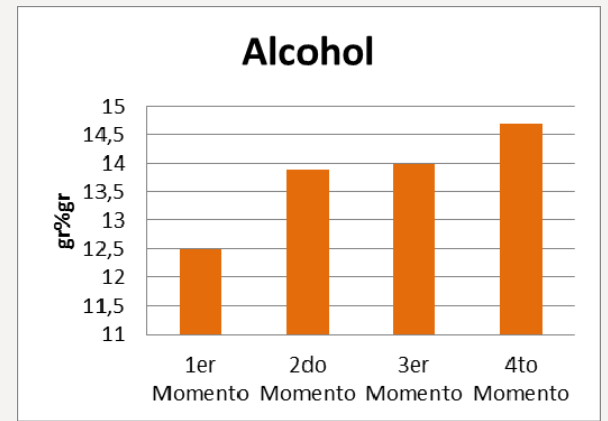
MOMENTOS DE COSECHA

- INFO DE LA UVA



MOMENTOS DE COSECHA

- INFO DEL VINO



MOMENTOS DE COSECHA

● CONCLUSIONES

A MEDIDA QUE AVANZAMOS EN EL CICLO DE MADURACIÓN DE LA UVA ENCONTRAMOS:

- MAYOR CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR.
- DISMINUCIÓN DE LA ACIDEZ TOTAL
- AUMENTO DE pH
- MAYOR CONCENTRACIÓN DE ANTOCIANOS Y POLIFENOLES TOTALES HASTA UN CIERTO PUNTO QUE COMIENZAN PROCESOS OXIDATIVOS
- AUMENTO DEL EL EXTRACTO SECO DE LOS VINOS.

ZUCCARDI

• ARGENTINA •