

ZUCCARDI

• ARGENTINA •

INVESTIGACIÓN & DESAROLLO

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

- **OBJETIVO**

EVALUAR EL IMPACTO DE LA PRESENCIA DE DIFERENTES PORCENTAJES DE RACIMOS ENTEROS DURANTE LA FERMENTACIÓN, SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS DEL VINO FINAL.

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

● HIPÓTESIS

1. LA PRESENCIA DE ESCOBAJO TRANSMITE AL MOSTO DISTINTOS COMPUESTOS QUE FORMAN PARTE DE SU COMPOSICIÓN: AGUA ENTRE EL 70-80%, BITARTRATO DE POTASIO EL 1%, ÁCIDOS ORGÁNICOS (MÁLICO Y TARTÁRICO) ENTRE 0.3 A 0.6%, SUSTANCIAS TÁNICAS 2 A 3.5%, SUSTANCIAS MINERALES 2 A 2.5% SUSTANCIAS NITROGENADAS 1 AL 1.5 %, AZÚCARES 1%, Y SU pH CELULAR ES SUPERIOR A 4.
2. LOS VINOS OBTENIDOS A PARTIR DE MACERACIONES CON ESCOBAJOS PUEDEN INCREMENTAR EL pH DE LA VENDIMIA PORQUE EL ESCOBAJO PRESENTA UN pH DE 4
3. SE PIERDE ALCOHOL POR FIJACIÓN EN SU ESTRUCTURA.
4. SE OBTIENEN SABORES Y AROMAS HERBÁCEOS DEBIDO A LA APARICIÓN DE ALCOHOLES Y ALDEHÍDOS COMO HEXANOL, HEXEN-2-OL, HEXANAL.

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

● HIPÓTESIS

5. PUEDE PRODUCIRSE UNA EXCESIVA ASTRINGENCIA OBTENIDA POR COMPUESTOS FENÓLICOS COMO FENOLES TOTALES, ÁCIDOS GÁLICOS, Y CATEQUINAS, NO OBSTANTE LA RIQUEZA POLIFENÓLICA, OTORGA A LOS VINOS ASÍ OBTENIDOS, UNA MAYOR ESTRUCTURA.

6. LA FERMENTACIÓN EN PRESENCIA DE ESCOBAJO FAVORECE EL DESARROLLO DE ESTA YA QUE ACTÚA COMO SOPORTE DE LAS LEVADURAS PORQUE LA PRESENCIA DE ESCOBAJO APORTA MAYOR SUPERFICIE PARA EL DESARROLLO DE LAS LEVADURAS YA QUE Ellas SE ENCUENTRAN EN MAYOR CONCENTRACIÓN EN LAS PARTES SÓLIDAS (ESCOBAJO, HOLLEJOS Y RESTOS VEGETALES), POR LO QUE LAS FERMENTACIONES CON ESCOBAJO SON MÁS RÁPIDAS Y COMPLETAS.

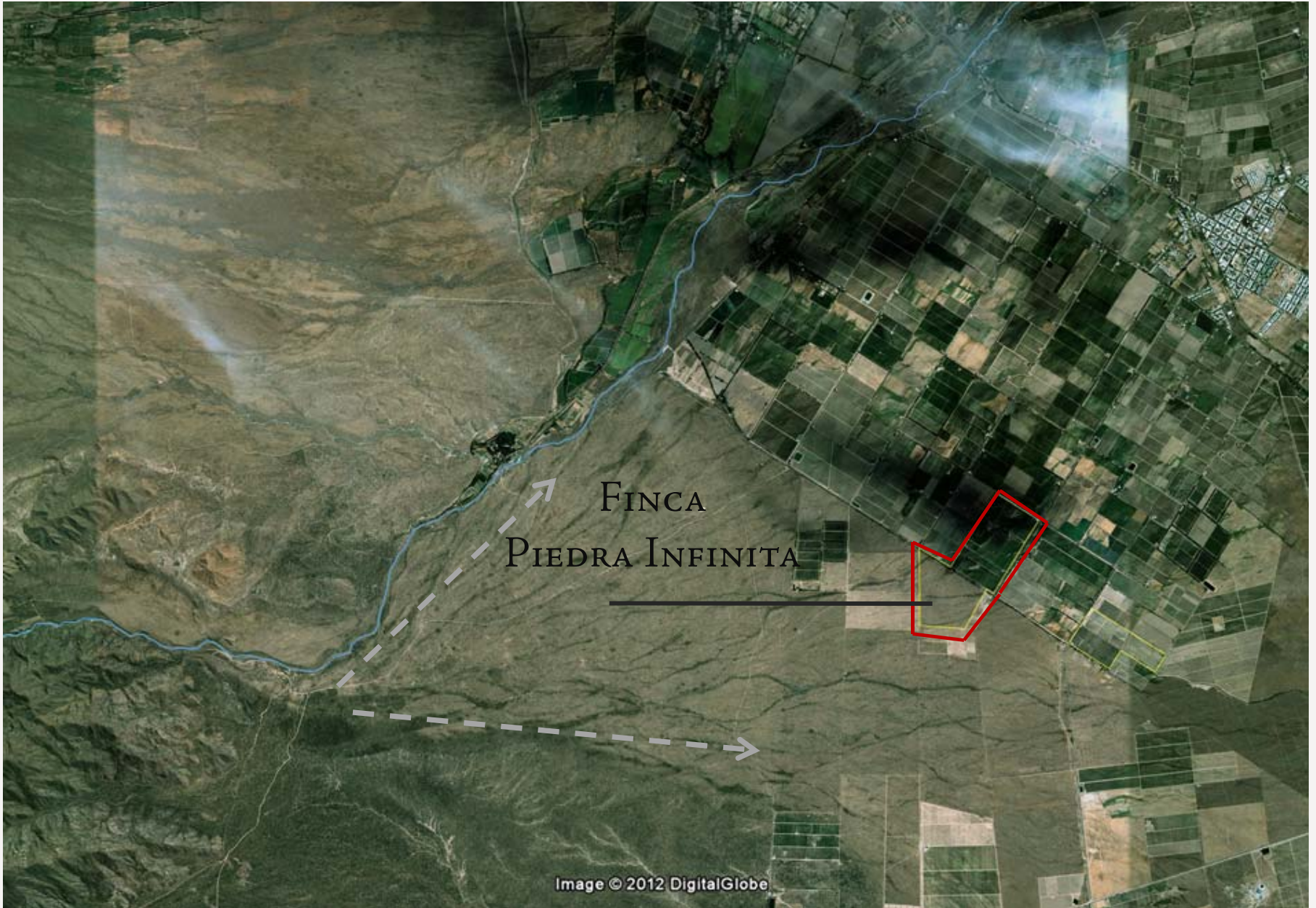
7. DURANTE LA FERMENTACIÓN EN PRESENCIA DE ESCOBAJO PUEDE PRODUCIRSE PÉRDIDA DE MATERIA COLORANTE ABSORBIDA POR LOS ESCOBAJOS.

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

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





FINCA
PIEDRA INFINITA

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

● DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

VARIEDAD: MALBEC

CUARTEL: II

MATERIAL VEGETAL: SELECCIÓN MASAL, PIE FRANCO.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7000 PLANTAS X HECTÁREA

VARIABLE:

TESTIGO

10% RACIMO ENTERO

20% RACIMO ENTERO

30% RACIMO ENTERO

50% RACIMO ENTERO

FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

- DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO

VASIJA DE FERMENTACIÓN:

BARRICAS DE 225 LITROS - HORIZONTALES.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y

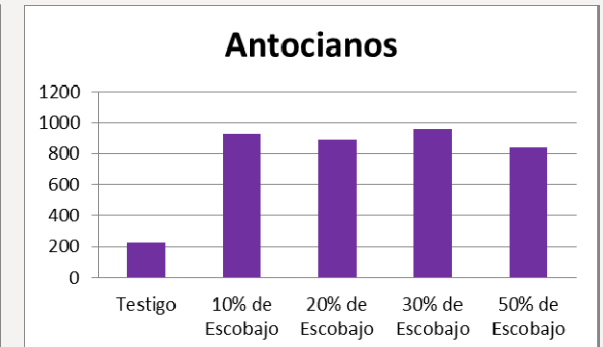
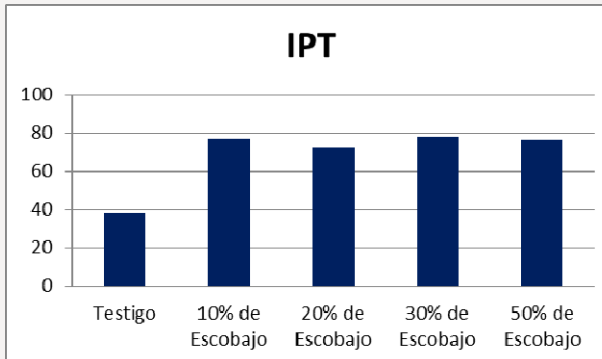
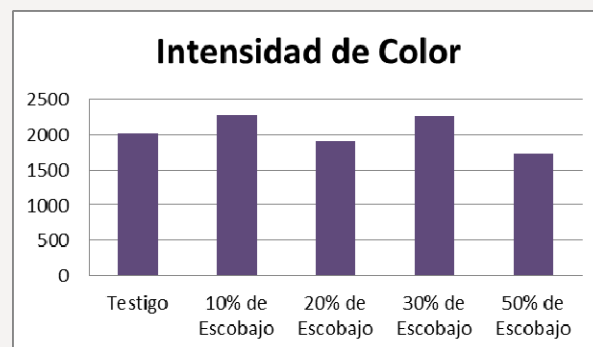
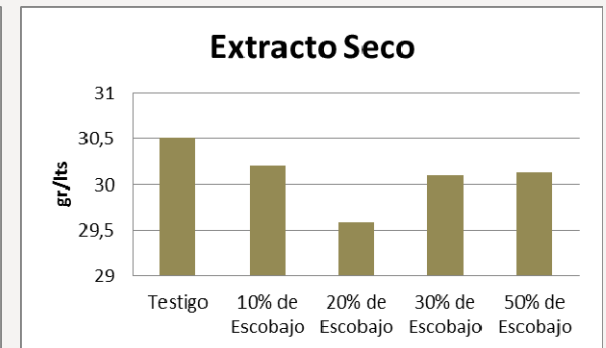
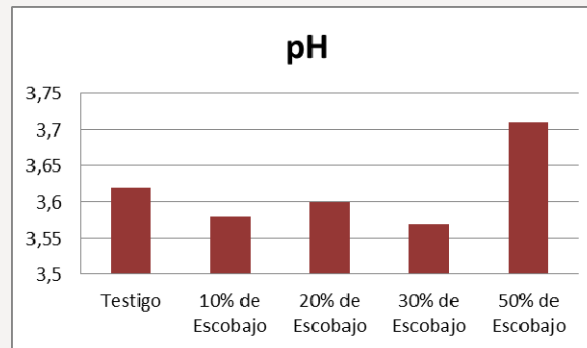
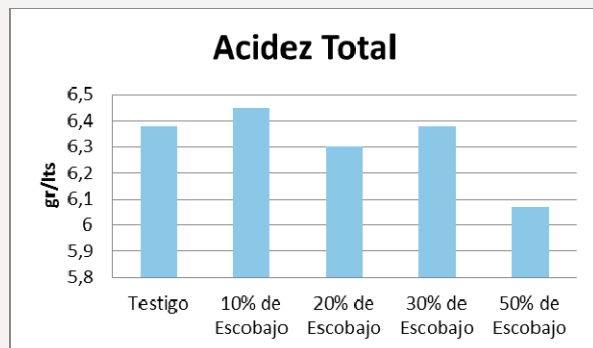
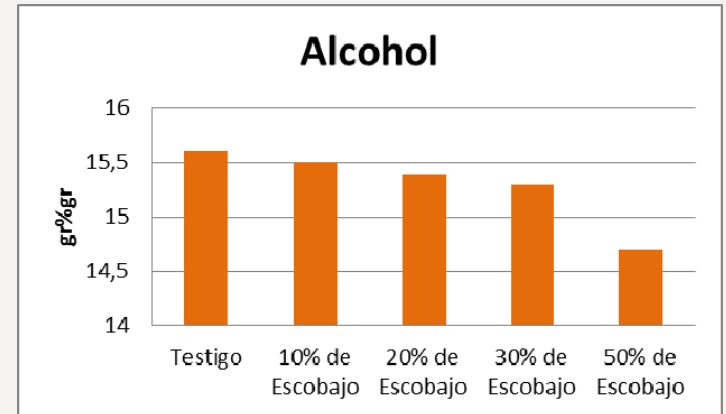
CONSERVACIÓN:

BARRICAS DE 225 LITROS.



FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

● INFO DEL VINO



FERMENTACIÓN CON RACIMO ENTERO

● CONCLUSIONES

LOS RESULTADOS ANALÍTICOS DE LOS VINOS MUESTRAN QUE UN INCREMENTO DE RACIMOS ENTEROS DURANTE LA FERMENTACIÓN:

- AUMENTA LA CONCENTRACIÓN DE ANTOCIANOS Y POLIFENOLES TOTALES
- AUMENTAR LA INTENSIDAD DEL COLOR DEBIDO A QUE EXISTE UN AUMENTO EN LA CONCENTRACIÓN DE TANINOS EN EL VINO, PROVENIENTE DE LOS ESCOBAJOS, LOS QUE AL UNIRSE A LOS ANTOCIANOS IMPIDEN SU DEGRADACIÓN, AUMENTANDO EL COLOR Y LA ESTABILIZACIÓN DEL MISMO.
- MENOR GRADUACIÓN ALCOHOLICA
- MAYORES pH

ZUCCARDI

• ARGENTINA •