

MICROVINIVIFICACION EN BLANCO DE *ISABELLA TINTO* Y *NIÁGARA ROSADA* CULTIVADAS EN MISIONES –ARGENTINA–

J. E. Miño

Universidad Nacional de Misiones. Facultad de Ingeniería. Dpto. de Física.
Presentación de Libro. Editorial Universitaria. ISBN 978-950-579-183-5
REUN Red de Editoriales de Universidades Nacionales

Autor: Master Ing. Qco. Juan E. Miño (minio@fio.unam.edu.ar)

Modalidad: Ponencia

RESUMEN

La escasa información tecnológica obtenida con metodología científica –para elaborar vino blanco con mostos de uvas no viníferas y sus levaduras nativas- fue una de las razones que motivaron esta investigación y la publicación de este libro.

El objetivo del trabajo fue estudiar la vinificación en blanco a escala laboratorio, a partir de mostos de uvas *Isabella tinto* y *Niágara rosada* fermentadas con sus levaduras nativas contenidas en sus bayas, usando como referencia *S. bayanus*.

Las prácticas enológicas fueron fermentaciones isotérmicas a 18°, 22°, 24°, 26° y 30°C, con metodología aprobada por el INV. Se registraron los valores de los parámetros de proceso y se evaluaron las diferencias significativas con Anova para p-valor<0,05. El desempeño de las levaduras nativas respecto de las *bayanus* se evaluó con el poder, rendimiento, actividad fermentativa y población de levaduras durante las fermentaciones.

El poder fermentativo (% alcohol formado respecto del teórico esperado) utilizando mostos de uva *Isabella* fue de 89,8 a 90,9% para levaduras nativas y 82,8 a 98,9 % para *S. bayanus* y utilizando mostos de uva *Niágara* se obtuvieron valores de 96,3 % y 98,9 % para las nativas y *S. bayanus* respectivamente. La actividad fermentativa (g azúcar fermentado por duración de la fermentación) fue de igual valor para las nativas y *bayanus* a cada temperatura estudiada 11,2 a 18°C, 14 a 22°C, 16,8 a 26°C y 18,6 a 30°C utilizando uva *Isabella* y de 16,6 a 24°C con uva *Niágara*. El rendimiento fermentativo (g azúcar iniciales/°Alcohol obtenido) de las levaduras nativas y *S. bayanus* utilizando mostos de uva *Isabella* fue de 18,8 y 17,1 a 18°C; 18,8 y 18 a 22°C; 18,6 y 17,6 a 26°C; 18,6 y 20,4 a 30°C respectivamente, y utilizando uva *Niágara* fue de 17,7 con levadura nativa y 17,2 a 24°C con *S. bayanus*. La generación de levaduras nativas y *bayanus* en mostos de uvas *Isabella* estuvieron entre 6-8 y 8-9, con máximos de 8-9 y 9-11 respectivamente, respecto de la población de siembra igual a 1. Se incluyó un modelado matemático del proceso fermentativo de la fructosa a partir de la concentración de biomasa conocida y la evolución del consumo de fructosa presente en el mosto de *Isabella* mediante la resolución de las ecuaciones por el método de regresión no lineal de Newton.

Se incluyeron al final 7 novedades científicas del trabajo 3 aportes de significación teórica y 4 de significación tecnológica.

PALABRAS CLAVES: Enología; Uvas; Mostos; Levaduras; Vino blanco