



**VINO BLANCO COMÚN ELABORADO A $18\pm 1^{\circ}\text{C}$ CON UVA CHINCHE
NO VINÍFERA Y LEVADURAS INDÍGENAS**

**COMMON WHITE WINE MADE AT $18\pm 1^{\circ}\text{C}$ WITH CHINCHE GRAPES
NO VINÍFERA AND INDIGENOUS YEASTS**

Juan E. Miño Valdés^{1}, José L. Herrera Garay², María A. Martos Actis²*

¹ Laboratorio de Materiales, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Misiones.
Rosas 325. CP 3360 Oberá Misiones Argentina. Email: minio@fio.unam.edu.ar

² Laboratorio de Biotecnología, Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales,
Universidad Nacional de Misiones. Félix Azara 1552. CP 3300 Posadas Misiones Argentina.

RESUMEN

Para obtener información tecnológica se ha elaborado vino blanco con uvas Chinche (*Vitis labrusca*, no vinífera) cultivadas en Andrade Misiones Argentina. Las fermentaciones fueron: puras relativas e isotérmicas a $18\pm 1^{\circ}\text{C}$ con levaduras indígenas y *Saccharomyces bayanus* (referencia). La Actividad Fermentativa duró 15 días. La población media final (en generaciones) fue de: 8-9 y 6-7 para *S.bayanus* y levaduras indígenas, respectivamente. El Poder Fermentativo etanol % v/v (obtenido/esperado) y el Rendimiento Fermentativo (g azúcar/°Alcohol) para *Saccharomyces bayanus* y levaduras indígenas fueron de (98,9 y 89,8) y de (17,1 y 18,8) respectivamente. Desde el punto de vista del pH, °etanol, dióxido de azufre (libre y total) y acidez (total y volátil), los vinos obtenidos fueron aptos para consumo humano.

Palabras clave: levaduras, mosto, uva Chinche, vino blanco.

ABSTRACT

For technical information has been prepared white wine with Chinche grapes (*Vitis labrusca*, not vinifera) grown in Andrade Misiones Argentina. The fermentations were: pure relative and $18\pm 1^{\circ}\text{C}$ isothermal with indigenous yeasts and *Saccharomyces bayanus* (reference). Fermentation Activity lasted 15 days. The final average population (generations) was: 8-9 and 6-7 respectively for *S.bayanus* and indigenous yeasts. Power Fermentative ethanol % v/v (obtained/expected) and Fermentation Performance (g sugar /°Alcohol) for *Saccharomyces bayanus* and native yeasts were (98.9 and 89.8) and (17.1 and 18.8) respectively. From the

point of view of pH, °etanol, sulfur dioxide (free and total) and acidity (total and volatile), the wines obtained were fit for human consumption.

Key words: Chinche grapes, must, yeast, white wine.

1. INTRODUCCION

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) llama vino a la bebida elaborada a partir de uvas de las variedades *Vitis viníferas* y por ello los únicos vinos permitidos para el comercio internacional entre países adheridos a la OIV son estos (OIV, 2014) (INV, 2013). Los cultivos de las *Vitis viníferas* ocupan en el mundo el 90% de las superficies de los viñedos, el 10% de la superficie restante son variedades *no viníferas* comercializadas como frutas de mesa (Boulton y col., 2002).

La fermentación alcohólica en condiciones enológicas se efectúa de manera muy específica: anaerobiosis, pH bajo, alta concentración de azúcar inicial y alta concentración de alcohol al final; este hecho explica el escaso número de trabajos llevados a cabo en este ámbito con variedades de *Vitis viníferas* según Flanzy (2003), en las variedades *no viníferas* esta escases es aún más significativa afirma (Miño Valdés, 2013), en particular la elaboración de vino blanco común con *Vitis no viníferas*.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras del género *Saccharomyces*, por lo general *S. cerevisiae* o *S. bayanus* (Boulton y col. 2002). Las levaduras vónicas incluyen 18 géneros (omitiendo las más raras) y se las encuentran en las uvas, los viñedos, los vinos sanos o enfermos y en las bodegas afirman Amerine y col., (2003).

Las levaduras indígenas, nativas, silvestres o “salvajes” son aquellas levaduras fermentativas no *Saccharomyces* que dan lugar a la fermentación espontánea del mosto, son principalmente de los géneros *Kloeckera*, *Metschnikowia*, *Hansenula*, *Candida* y *Hanseniaspora*. La distinción entre levaduras indígenas y levaduras vónicas es funcional; las primeras nunca se han aislado, crecen y se conservan en condiciones de laboratorio, las levaduras vónicas están relacionadas con la elaboración de vino (Boulton y col., 2002)

El etanol representa el producto principal de la fermentación alcohólica, y puede alcanzar concentraciones extracelulares de hasta 14% (v/v) en fermentación normal. La síntesis de 1 grado de etanol (1 % v/v) en fermentación alcohólica representa un consumo comprendido entre 16,5 y 17 g azúcares reductores/L mosto, según Flanzy (2003).

Respecto del uso de temperaturas en la elaboración de vinos blancos con *Vitis viníferas* y *S. cerevisiae* hay cuatro corrientes culturales de tratamiento tecnológico:

-La corriente francesa: según Blouin y Peynaud (2006) sugieren elaborar vino blanco iniciando la fermentación alcohólica entre 18 y 20 °C hasta la mitad del contenido de azúcar y luego terminarla entre 20 y 22 °C.

-La corriente chilena según Bordeu (2012) sugiere rangos entre 16 y 18 °C.

-La corriente inglesa según Boulton y col. (2002) sugieren rangos entre 18 y 24 °C.

-La corriente argentina según Díaz Peralta (2010) sugiere entre 18 y 25 °C.

El presente trabajo tuvo como objetivo obtener información tecnológica de la elaboración de vino blanco común a $18\pm 1^\circ\text{C}$ con mostos de uvas de mesa Chinche, utilizando inóculos de levaduras indígenas, obtenidas por fermentación espontánea por un lado, tomándose como referencia mostos sembrados con *S.bayanus*, para evaluar el desempeño de las levaduras indígenas respecto de las levaduras vínicas especializadas y la aptitud del vino para el consumo humano.

2. MATERIALES Y METODOS

2.1. Uva y Viñedo Seleccionado

La uva seleccionada fue la variedad Chinche (*Vitis labrusca, no vinífera*) del viñedo ubicado en el lote 39-40 de Andrade provincia de Misiones Argentina; Registro N° 103.647 del Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina (INV, 2013).

2.2. Microorganismos

Los microorganismos utilizados fueron: levaduras autóctonas y levaduras *S. bayanus*.

- Las levaduras nativas: utilizadas fueron las que trae naturalmente la piel de las uvas Chinche cultivadas en Andrade, Misiones.
- *Saccharomyces bayanus*: fue la levadura enológica seleccionada como referencia. Cepa de características killer. Proveedor Anfiquímica S.L. Origen: España.

2.3. Aditivos (Pszczólkowski y col., 2013)

- Solución de metabisulfito de potasio al 10 % p/p
- Fosfato de amonio al 5 % p/p
- Enzimas Pectolíticas: proveedor Lafazym CL. Origen: España.

2.4. Determinaciones (Pszczólkowski y col., 2013); (INV, 2013)

2.4.1. Peso y Volumen de las bayas

Se recolectaron 200 bayas maduras sanas por muestra sin peciolo; previamente se lavaron y secaron con toalla de papel. Se utilizó una balanza Marca Pocket, modelo TH 500; con una capacidad de $500\pm 0,1$ g y se calculó el peso promedio. El volumen se determinó por desplazamiento de líquido sumergiendo 200 bayas secas en una probeta graduada de 1 L.

2.4.2. Índices de Madurez

Se utilizaron los índices de Cillis-Odifredi [(°Brix) / (g/L ácido tartárico)] y de Van Rooyen-Ellis-Du Plessi [(°Brix) (pH)].

2.4.3. Rendimiento en Mosto de las Bayas

Se prensó la uva manualmente y se filtró con malla de 4 mm². Se midió el volumen de mosto extraído con probeta graduada de 1 L. Esta medición permitió estimar el rendimiento, sobre la base del volumen de mosto obtenido por kg de uva y expresarlo en % p/p.

2.4.4. Azúcares reductores en g/L

Se midió por titulación con el método del Licor de Felhing-Causse-Bonnans. La glucosa y fructosa son capaces de reducir las soluciones de Cu, Hg o Bi, en medio fuertemente alcalino y en caliente. Tolerancia de ± 0,3 g/L para valores < 20 g/L y ±10% para > 20 g/L.

2.4.5. Alcohol % v/v

El etanol separado de la muestra por destilación fue medido con un alcoholímetro. Tolerancia ±0,3% v/v.

2.4.6. Acidez total en ácido tartárico en g/L

Se midió por titulación con NaOH y azul de bromotimol como indicador. Tolerancia ±0,2 g/L.

2.4.7. Acidez volátil en ácido acético en g/L

Se eliminó el CO₂ de la muestra y se midió por titulación del destilado con NaOH (indicador de fenoftaleína). Tolerancia ±0,2 g/L.

2.4.8. pH

Se midieron con un potenciómetro calibrado con solución tampón pH 4. Las mediciones se expresaron con 2 cifras decimales.

2.4.9. Recuento de Levaduras

La técnica utilizada fue la Cámara de Neubauer. Se colocaron unas gotas de la muestra en la Cámara (previa dilución con agua destilada). La Cámara presentó 16 áreas de 16 mm² y 1,6 mm³ c/u, con ayuda del microscopio se eligieron 4. Cada área elegida contenía 16 subáreas de 1 mm² y 0,1 mm³ c/u, de estas se hizo el recuento de 5 subáreas al azar y se obtuvo el promedio luego a este resultado se calculó considerando la dilución inicial realizada.

2.4.10. Generaciones de levaduras

Se tomó como generación 1 a la población de levaduras/mL_{mosto} al inicio de la fermentación y se utilizó para el cálculo la ecuación $[B = A (t)^n]$ donde t (horas) es el tiempo de generación de una levadura en mostos de uva (~ 2 horas) y n es el número de generaciones, A y B son población inicial y final respectivamente (Bordeau, 2004).

2.4.11. Anhídrido sulfuroso libre y total en mg/L

Se midió por titulación con el método de Rippert. El SO₂ libre fue oxidado por la acción del Iodo en medio ácido. El SO₂ combinado con diversas sustancias fue liberado por la acción del KOH para luego ser oxidado por el Iodo en medio ácido. Tolerancia: ± 35 mg/L.

2.4.12. Temperatura

Se midió con termómetros de alcohol de escala (-10 a 110°C) y tolerancia ±0,01°C. La temperatura seleccionada para buscar información tecnológica en estas vinificaciones fue de 18±1°C.

2.5. Procedimientos (Pszczólkowski y col., 2013)

2.5.1. Preparación de una muestra

Se extrajeron los raspones del viñedo y se prensaron manualmente series de 5 kg de uva por muestra. Con un colador de té se retuvo a la piel y las semillas obteniéndose 2,5 L de mosto filtrado. Se agregaron 2 g/hL de enzimas pectolíticas (proveedor Lafazym CL, origen: España) y 3 g/hL de SO₂ (solución de metabisulfito de potasio al 10%). Los envases se obturaron con válvula de agua y se dejaron decantar durante 24 horas para producir la clarificación del mosto. Los 0,5 L de borra formados fueron separados mediante ampolla de decantación. Se obtuvieron 2 L de mosto listo para un ensayo.

2.5.2. Inóculo de levaduras indígenas

Se utilizó como inóculo el 3% v/v de un pie de cuba de dos días (de inicio espontáneo) preparado con 2 kg de uva Chinche macerada; se agregaron 2 g enzimas pectolíticas/hL. El mosto inoculado al inicio de la fermentación tenía 12.10³ (levaduras autóctonas/mL mosto).

2.5.3. Inóculo de *Saccharomyces bayanus*

Las levaduras del proveedor Anfiquímica eran de origen Español con un rendimiento fermentativo de 16,5 g glucosa/°Alcohol y se agregaron al mosto en dosis de 1 g/hL previamente reactivadas con agua destilada a 37±1°C durante 30 min. La cantidad de levaduras al inicio de la fermentación fue de 6.10³ (*S.bayanus*/mLmosto).

2.5.4. Fermentación

Cada fermentación se realizó por triplicado a partir de 2,5 litros de mosto. Se inocularon con levaduras nativas 3 mostos y con *S. bayanus* otros 3. Se agregó a cada mosto un coadyuvante de la fermentación alcohólica que contenía 1 g/hL de fosfato de amonio. Los envases de vidrio se mantuvieron obturados con válvula de agua para producir condiciones de anaerobiosis y se iniciaron simultáneamente las fermentaciones a 18±1°C en cámara isotérmica. La fermentación finalizó cuando la densidad se mantuvo constante dos días consecutivos; y en ese momento, se efectuó el primer trasiego; durante el trasiego se corrigió el anhídrido sulfuroso libre llevándolo a 35 mg/L. A cada vino obtenido se le agregó 6 g/hL

de SO₂ para su conservación y se guardó en botellas limpias y desinfectadas de 750 mL, tapadas con corchos cónicos. Las botellas de vidrio se almacenaron en posición vertical en cámara refrigerada a 0°C por tres semanas. Se trasegó -sin borra- a botellas limpias y desinfectadas de 750 mL y se corrigió el SO₂ libre nuevamente llevándolo a 35 mg/L de vino, se obturaron con corchos cilíndricos y se almacenaron en posición horizontal en espera de los análisis fisicoquímicos

2.5.5. Análisis de Varianza

Las pruebas de significación para los valores de las variables de proceso determinadas se realizaron mediante el Modelo I de Efecto Fijo para Anova de 1 factor, con distribución F y $\alpha = 0,05$; se utilizó como hipótesis nula (H₀) $\delta_1^2 = \delta_2^2$ (Statgraphics, 2006).

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Propiedades Fisicoquímicas de las uvas *Chinche*

En la Tabla 1 se presentan las propiedades fisicoquímicas de la uva *Chinche* y su mosto.

Tabla 1. Propiedades Fisicoquímicas de las uvas *Chinche*

Parámetros	Valor
Color	Negro
Peso de 200 bayas	557 g
Peso medio de 1 baya	2,78 g/baya
Volumen de 200 bayas	412 mL
Volumen medio de 1 baya	2,06 mL/baya
Rendimiento de extracción	0,52 (g mosto/g uva)
Densidad del mosto (15°/15°)	1.075 (g mosto/L mosto)
Sacarosa % en peso (20°C)	17,8 °Brix
Azúcares en mosto	169 (g azúcares/L mosto)
°Alcohólico probable (20°C)	9,8 % (v/v)
Acidez total	6,35 (g ácido tartárico/Lmosto)
pH	3,43
Índice (Cillis–Odifredi)	2,9
Índice (VanRooyen Ellis-DuPlessis)	61,5

Fuente: elaboración propia

3.1.1. Variación de la Densidad

La densidad en los mostos está directamente relacionada con su riqueza en azúcar; en vinos también está relacionada y nos da información del grado de secado (azúcar remanente) que ha alcanzado un vino en su proceso de fermentación (Pardo González, 2005).

En la **Figura 1** se presenta la evolución de la densidad media del mosto de uvas *Chinche* durante la vinificación a 18±1°C.

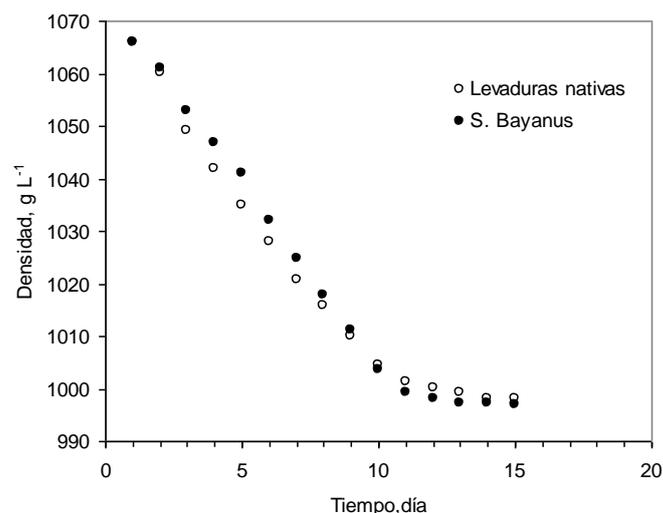


Figura 1. Densidad del mosto de uvas Chinche durante la vinificación a $18\pm 1^\circ\text{C}$
Fuente: elaboración propia

El comportamiento de *S. bayanus* fue el esperado, mientras que las levaduras indígenas obtenidas en fermentación espontánea, e inoculadas luego de 48 hs, siguieron un comportamiento similar aunque el recuento de células inoculadas inicialmente fue el doble en número respecto de las levaduras *S. bayanus* $12 \cdot 10^3$ y $6 \cdot 10^3$ células/mL, respectivamente.

No se presentaron diferencias significativas al comparar cada día las densidades de los mostos en proceso fermentativo de *S. bayanus* respecto de las levaduras nativas, para un nivel de confianza del 95%.

3.1.2. Variación del pH

En la Tabla 2 se presentan los valores medios de pH para mostos de uva Chinche en función del tiempo que fueron registrados a lo largo de las vinificaciones a $18\pm 1^\circ\text{C}$.

A lo largo de la fermentación el mosto varió de 3,45 a 3,73 y de 3,45 a 3,66 con inóculos levaduras *S. bayanus* y autóctonas respectivamente.

El Anova de los valores de pH de las nativas respecto de las *S. bayanus* (Tabla 2) no presentó diferencias significativas para $\alpha = 0,05$ entre los rangos de valores de pH en los mostos de inóculos de las levaduras ensayadas.

Tabla 2. pH en función del tiempo de fermentación para uva Chinche a $18\pm 1^\circ\text{C}$

Tiempo (días)	pH medio	
	<i>S.bayanus</i>	Nativas
0	3,45	3,45
1	3,63	3,65
2	3,68	3,65
3	3,71	3,66
4	3,73	3,63
5	3,70	3,61
6	3,66	3,60
7	3,66	3,62
8	3,61	3,57
9	3,63	3,58
10	3,60	3,58
11	3,58	3,57
12	3,56	3,58
13	3,57	3,58
14	3,58	3,57
15	3,56	3,57

Fuente: elaboración propia

3.2. Evolución de la Población de Levaduras

En la Figura 2 se presentan los valores medios de la población de levaduras registrados durante las fermentaciones isotérmicas a $18\pm 1^\circ\text{C}$ en mostos de uva Chinche. Las levaduras aumentaron rápidamente el primer día y variaron entre 10^5 - 10^6 levaduras/mL hasta el 6to día, el 7mo día aumentaron rápidamente hasta 8vo día donde alcanzaron picos entre (10^6 - 10^7 células/mL), luego fueron disminuyendo hasta el día 15.

La Actividad Fermentativa duró 15 días para los mostos con inóculos de *S. bayanus* o levaduras indígenas.

Según Flanzky (2003) las levaduras durante la fase de crecimiento en condiciones enológicas se multiplican hasta alcanzar 6-7 generaciones, así una población próxima a $(120-130) 10^6$ células/mL se inició con un inóculo que alcanzó 10^6 células/mL_{mosto} (generación 1); este crecimiento de las levaduras es naturalmente dependiente de los nutrientes que podrían presentar los mostos, especialmente en nitrógeno, vitaminas y tiamina.

En la Figura 2 tomando como generación 1 a $12 \cdot 10^3$ autóctonas/mL_{mosto} y $6 \cdot 10^3$ *S.bayanus*/mL_{mosto}, la población media final en generaciones fue de: 8-9 para *S.bayanus* y 6-7 para levaduras autóctonas.

Los máximos de población alcanzados en la Figura 2 durante las fermentaciones fueron de 10-11 generaciones para las *S.bayanus* y de 8-9 generaciones para las levaduras nativas.

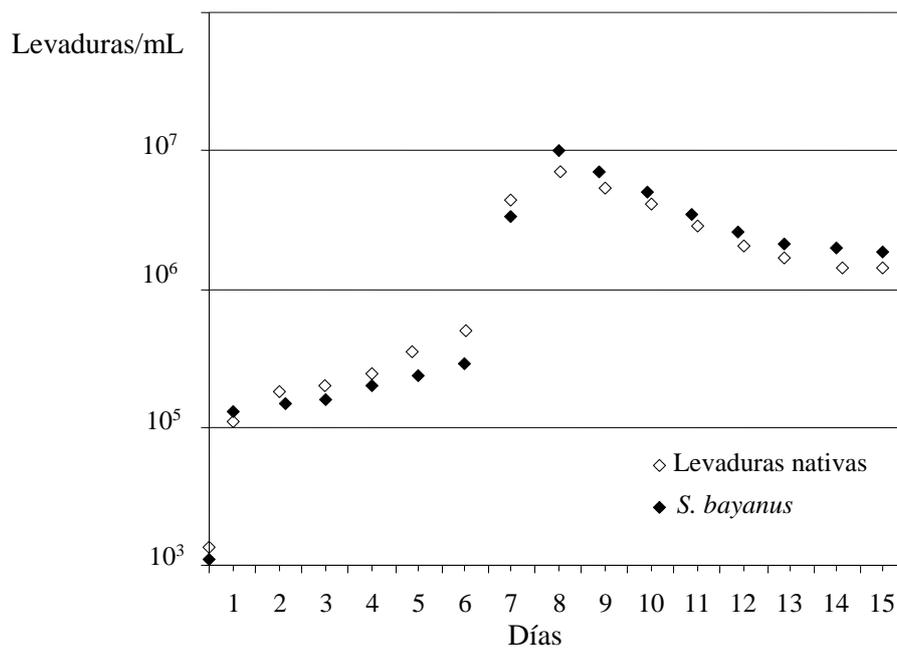


Figura 2. Población de levaduras en mostos de uva Chinche fermentados a $18\pm 1^{\circ}\text{C}$

Las levaduras autóctonas presentan curvas similares a las *S. bayanus* en el gráfico 2, también lo fueron las fases de crecimiento y estacionaria.

La influencia de la temperatura sobre el desarrollo de la fermentación alcohólica es relativamente compleja porque afecta numerosas actividades enzimáticas entre otras razones (Flanzy, 2003).

3.3. El Poder Fermentativo (PF) en condiciones enológicas

El poder fermentativo (PF) se emplea en este trabajo como una medida de la eficiencia de las levaduras en estudio.

El PF se calculó como el (% v/v de etanol obtenido) 100 / (% v/v etanol esperado). Miño Valdés y col., 2013)

En la Tabla 4 se presentan los valores medios de borra formados, de etanol esperado, obtenido y el PF medio para mostos de uva Chinche fermentadas a $18\pm 1^{\circ}\text{C}$ con levaduras nativas y *S. bayanus*.

Para las levaduras indígenas se obtuvo el 8,9% v/v de etanol mientras que para las *S. bayanus* el porcentaje fue mayor 9,8% v/v. Se puede notar que el nivel de alcohol para levaduras especializadas es el esperado, siendo limitante el bajo contenido de azúcares del mosto y no la eficiencia de las levaduras en cualquiera de los casos. Sin embargo, para incluir los vinos obtenidos entre los productos del mercado se requiere un mayor grado alcohólico. Esta

graduación alcohólica mínima lo establece el INV cada año de acuerdo a la evolución del tenor de azúcar en los viñedos de la zona productora.

Se observa en la Tabla 4, que el mosto fermentado con *S. bayanus* tuvo un 0,4 % v/v menos de pérdidas por borra y un 0,9 % v/v más de etanol en vino respecto del mosto fermentado con levaduras nativas. Esto da lugar a una ventaja comparativa desde el punto de vista del PF a *S. bayanus* respecto de las levaduras nativas a 18±1°C (15)

Tabla 4. Poder Fermentativo (PF) de levaduras en mostos de uva Chinche a 18±1°C

Fermentación a 18 ±1°C	Levadura	Borra % (v/v)	*Etanol % (v/v)		PF % v/v
			esperado	obtenido	
Duración 15 días	<i>S. bayanus</i>	5,3	9,9	9,8	98,9
Duración 15 días	Nativas	5,7	9,9	8,9	89,9

*corregido a 20°C

Fuente: elaboración propia

Probablemente la diferencia del PF a favor de las levaduras especializadas se deba a que las nativas son una mezcla de microorganismos con diferentes y menores PF entre cepas, lo que hace bajar su promedio.

Aunque el inóculo de levaduras nativas/mL fue el doble respecto de *S. bayanus*/mL, estas últimas fermentaron una cantidad similar de azúcar al promediar los 15 días de Actividad Fermentativa; esto representó una ventaja comparativa de *S. bayanus* respecto de levaduras nativas a 18±1°C. Probablemente las nativas consumieron nutrientes para otros fines y no para producir etanol como *S. bayanus*.

3.4. El Rendimiento Fermentativo (RF) en condiciones enológicas

Para fundamentar lo expresado se aplica la definición de Rendimiento Fermentativo (RF), expresado como la relación entre la cantidad de azúcar inicial y el alcohol obtenido al finalizar la fermentación. El máximo valor teórico del RF que se puede obtener es 16,97 en (g azúcar inicial/°Alcohol final). En la Tabla 5 se presentan los valores del RF a 18±1°C.

Tabla 5. Rendimiento Fermentativo (RF) de levaduras en mostos de uva Chinche a 18±1°C

Fermentación duración	Inóculo células/mL mosto	Azúcar inicial (g/L mosto)	°Alcohol final a 20°C % v/v	RF
15 días	6.10 ³ <i>bayanus</i> /mL	168	9,8	17,14
15 días	12.10 ³ indígenas/mL	168	8,9	18,87

Fuente: elaboración propia

El RF de las *S. bayanus* respecto de las nativas fue superior en 1,73 g azúcar/°Alcohol final; este dato confirma el uso ineficiente del azúcar disponible de la levaduras nativas.

3.5. Características fisicoquímicas del vino obtenido

El pH alcanzado por los vinos producto de las vinificaciones en laboratorio se encuentran cerca del punto medio entre 3 y 4, siendo el límite legal este último. De lograr valores de pH más cercanos a 3 se obtendrían vinos con mayor acidez, con sabor más fresco, y mayor estabilidad por inhibición de desarrollo de bacterias.

El INV no fija límites legales para acidez total, en los vinos en estudio se ha determinado una acidez total entre 4 y 8 en ácido tartárico por litro, que están en el rango habitual.

La acidez volátil determinada nos indica que los vinos obtenidos son sanos.

En la tabla 6 se presentan los valores de acidez total y volátil, SO₂ libre y total en los vinos obtenidos en laboratorio vino blanco a partir de mostos de uva Chinche.

Tabla 6. Características fisicoquímicas del vino de uva Chinche procesado a 18±1°C

Inóculos	Vino elaborado a 18±1°C				
	pH	(mg SO ₂ / L)		Acidez total (g ácido tartárico/L)	Acidez volátil (g ácido acético/ L)
		¹ Libre	Total		
<i>S. bayanus</i>	3,56	14	107,52	6,97	0,98
Levaduras autóctonas	3,57	16,6	96	6,52	0,98
Límite Legal INV (7)	4	ninguno	180±35	ninguno	1± 0,2
para conservación ajustar		25-30		4 a 8	

¹(SO₂) libre se lleva a 35 mg/L antes de envasar el vino

4. CONCLUSIONES

Cuando se realizaron las vinificaciones a 18±1°C usando mostos de uva Chinche con inóculos de levaduras autóctonas respecto de *S. bayanus*, los rangos de variación de pH y densidad fueron similares.

Si bien a todos los ensayo se agregó al mosto como coadyuvante fosfato de amonio, como fuente suplementaria de nitrógeno, los mostos obtenidos a partir de uva Chinche presentaron fermentaciones isotérmicas normales sin paradas.

Se obtuvieron las características fisicoquímicas de los mostos de uva Chinche de Andrade y los vinos elaborados con levaduras autóctonas y *S.bayanus*.

Desde el punto de vista del pH, °etanol, dióxido de azufre (libre y total) y acidez (total y volátil), los vinos blancos obtenidos con levaduras indígenas o con *S.bayanus* fueron aptos para consumo humano.

5. RECOMENDACIONES

Deberán profundizarse los estudios sobre los mostos de las uvas no viníferas en general y las levaduras indígenas de Misiones en particular en búsqueda de cepas con potencial enológico.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amerine M.A.; Berg H.W.; Kunkel R.E.; Ough C.S.; Singleton V.L.; Webb A.D. *Technology of Winemaking*, 4th ed., Westport, CT Avi Publishing Co. EE.UU. 2003.
- Blouin J.; Peynaud E. *Enología Práctica: Conocimiento y Elaboración del Vino* 4ta. edición. Ed. Mundiprensa. Madrid. p. 43-46. 2006.
- Bordeu E. (2012). *Tecnología de las Fermentaciones Alcohólicas en condiciones Enológicas*. Maestría en Viticultura y Enología. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciencias Agrarias, 2da edición pp. 2-80. Mendoza Argentina.
- Boulton R.B.; Singleton V.L.; Bisson L.F.; Kunkel R.E. *Principles and Practices of Winemaking*, Ed Acribia S.A., Zaragoza. p. 109-129. 2002.
- Díaz Peralta E., (2010). *El mosto concentrado*. Cátedra de Enología II. Maestría en Viticultura y Enología. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Ed. Univ. 2ra edición pp.64. Mendoza Argentina.
- Flanzy C. *Enología Fundamentos Científicos y Tecnológicos*. Ed. AMV y Mundi-Prensa, Madrid. 2003.
- INV (2013). Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina, *Normativas*, www.inv.gov.ar/normativas.php (acceso 07/08/2013).
- Miño Valdés J.E., (2013). *Desarrollo de una tecnología para elaborar vino blanco común con Vitis no vinífera cultivada en Misiones Argentina*. Vol.1, 1ra edición, Editorial Universitaria de Misiones. Argentina, pp 16-20.
- OIV (2014). *Organización internacional de la viña y el vino*. Organización inter gubernamental Resoluciones. <http://www.oiv.int/oiv/cms/index?lang=es> (acceso 10/07/14)
- Pszczółkowski, Ph.; Alemparte E.; Vallejo A. *Manual Taller de Microvinificación 7ª Edición Corregida*. Pontificia Universidad Católica de Chile, Departamento de Fruticultura y Enología. Colección de Docencia. p. 5-21. 2013.
- Pardo González J.E. *El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la Industria del Vino*. Ed. AMV. Mundi Prensa. Madrid. p. 40-42. 2005.
- Statgraphics (2006). *Centurion XVI ®, Versión Académica en Español*. StatPoint Technologies 560 Broadview Ave, Suite 201. Warrenton, VA 20182 (USA).