

ENSAYO DE MICROVINIFICACIÓN ISOTÉRMICA CON *VITIS LABRUSCA* DE CERRO AZUL MISIONES, Y LEVADURAS AUTÓCTONAS

¹Miño Juan E.; ²Martos María A.; ²Herrera José L.

¹Facultad de Ingeniería. UNaM. Rosas 325 (3360) Oberá Misiones. Email: minio@fio.unam.edu.ar

²Laboratorio de Biotecnología. Fac. Ciencias Ex. Qcas y Nat. UNaM. Félix de Azara 1552. 3300 Pdas Mnes

Resumen

En la provincia de Misiones se está desarrollando el cultivo de la vid, particularmente variedades *Vitis labrusca* y sus cruzamientos, como una alternativa productiva.

El objetivo de este trabajo fue elaborar vino blanco a escala laboratorio, con uvas no viníferas de Cerro Azul, utilizando como inóculo levaduras autóctonas o *Saccharomyces cerevisiae bayanus*.

Para el proceso de micro vinificación tipo *blush* se utilizó el método propuesto por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Católica de Chile. El procedimiento enológico fue el aprobado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura de Argentina.

Los mostos no requirieron correcciones antes de iniciar el proceso fermentativo. Las fermentaciones isotérmicas realizadas a 24 °C se desarrollaron en forma continua, durante 10 días, hasta el agotamiento de los azúcares fermentables, utilizando como inóculo levaduras autóctonas o *S. bayanus*.

Al evaluar el rendimiento, la actividad y el poder fermentativo, de las levaduras autóctonas con respecto a *S. bayanus*, se encontraron diferencias significativas (para NC 95 %) en los dos primeros parámetros, no así al evaluar el tercer parámetro.

En los vinos obtenidos con levaduras autóctonas, la densidad, el pH, el grado de etanol, el SO₂ total y la acidez total, no presentaron diferencias significativas respecto de los elaborados con *S. bayanus*, aunque se diferenciaron significativamente en el extracto seco, el SO₂ libre y la acidez volátil.

Desde el punto de vista de los parámetros evaluados, los vinos obtenidos con ambos tratamientos fueron aptos para el consumo humano por ajustarse a las normativas de vino blanco común del Instituto Nacional de Vitivinicultura.