
**EVALUACIÓN SENSORIAL DE VINOS SAUVIGNON BLANC Y CABERNET
SAUVIGNON TRATADOS CON POLÍMEROS DE POLIANILINA
ESMERALDINA (PANI-ES) O POLIVINILPOLIPIRROLIDONA (PVPP) A
TRAVÉS DE PRUEBAS DE DIFERENCIA Y RANKING**

**LUIS CARLOS PARRA HERRERA
INGENIERO AGRÓNOMO**

RESUMEN

Uno de los clarificantes sintéticos mayormente utilizados en enología es la polivinilpolipirrolidona, PVPP. Este polímero permite la remoción de ciertos fenoles precursores del pardeamiento, o aquellos que al estar en exceso exacerban el gusto amargo o la sensación de astringencia de los vinos. Actualmente, investigadores de la Universidad de Talca y Fraunhofer Chile han desarrollado polímeros sintéticos alternativos que cumplen con propósitos similares a los del PVPP (ej. Polianilina, PANI). En esta investigación, se realizó una comparación sensorial de los efectos del uso de PVPP y PANI como clarificantes fenólicos en vinos. Específicamente, este trabajo tuvo como objetivos realizar pruebas sensoriales de discriminación triangular y ranking de preferencias en Sauvignon blanc y Cabernet Sauvignon tratados con polianilina en la forma de sal de esmeraldina (PANI-ES), PVPP, y un tratamiento testigo sin adición de polímeros. Los paneles sensoriales se conformaron con estudiantes, docentes y personal no-docente de la Universidad de Talca, quienes evaluaron los vinos a través de pruebas triangulares (150 jueces) y pruebas de preferencias (36 jueces). Los resultados del test triangular mostraron que los panelistas no fueron capaces de establecer diferencias significativas entre los tratamientos, salvo en la comparación entre Sauvignon blanc tratado con PANI-ES y el testigo. Por su parte, los resultados para la prueba de Ranking aplicadas a la cepa Sauvignon blanc no mostraron una preferencia clara de los panelistas por ninguno de los tratamientos, mientras que para el caso de Cabernet Sauvignon, el vino tratado con PANI-ES fue preferido por sobre el vino testigo.

SUMMARY

One of the most popular synthetic agents for the fining of wine phenolics is polyvinylpolypyrrolidone, PVPP. This polymer allows the removal of certain browning precursors, and excess phenolics that enhance the bitter taste or the sensation of astringency in wines. Recently, researchers from Universidad de Talca and Fraunhofer Chile have developed a number of synthetic polymers that might be used as alternatives to PVPP (e.g. Polyaniline, PANI). In this research, a sensory comparison of the effects of using PVPP and PANI for the fining of phenolic in wines was made. Specifically, the aims of this study were to perform triangular discrimination and preferences tests over Sauvignon blanc and Cabernet Sauvignon wines treated with polyaniline in the form of emeraldine salt (PANIES), PVPP, and a control treatment without polymer addition. Sensory panels were formed with students, academics and staff from the University of Talca, who evaluated the wines through triangular (150 judges) and preferences tests (36 judges). The results of the triangular tests showed that the panelists were not able to establish significant differences between the treatments, with the exception of the comparison between Sauvignon blanc treated with PANI-ES and the control treatment. On the other hand, the results of the ranking test applied to the Sauvignon blanc showed no clear preference of the panelists for any of the treatments. In the case of Cabernet Sauvignon, the wine treated with PANI-ES was preferred over the control wine