

## CARACTERIZACIÓN DE VINOS DE CEPAS CARIGNAN Y PAÍS PROVENIENTES DE LA VII REGIÓN

JUAN FRANCISCO CONTRERAS SANDOVAL  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA

### RESUMEN

La vitivinicultura es un sector productivo de gran dinamismo en Chile; no solo en términos de producción y exportaciones, sino también, en la generación de empleos. Es por esto que es necesario potenciar la industria vitivinícola, innovando e incursionando en la potenciación de los pequeños viñateros, y producción de cepas propias como País y otras como Carignan que tienen su sello en la Región. En el presente estudio se evaluaron diversas propiedades de 21 vinos de la Región del Maule correspondiente a 9 vinos cv. Carignan y 12 cv. País, con la intención de revalorizarlas. Para eso se midieron sus características físico-químicas (pH y Antocianinas), Fenoles totales mediante Folin -Ciocalteu y Flavonoides totales mediante una curva de quercetina; capacidad antioxidante mediante la técnica de FRAP y DPPH; y un screening antibacteriano con la técnica de difusión en disco, donde se evaluó la actividad de cada vino frente a un cultivo de *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Streptococcus pyogenes*. Los resultados arrojaron una concentración media de fenoles, flavonoides y capacidad antioxidante similar entre ambas cepas, sin encontrar diferencias significativas, solo una leve tendencia del grupo Carignan por sobre el grupo País. Respecto a sus características físico-químicas Carignan presentó mayor acidez respecto al grupo de vinos País y este último presentó una menor concentración de Antocianinas. En cuanto a la evaluación antimicrobiana, ambos demostraron tener capacidad de inhibir el crecimiento bacteriano, de las cepas *Staphylococcus aureus* y *Streptococcus pyogenes*, sin embargo, no demostraron tener actividad frente a *E. coli*.