

INDICE

	Pag.
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Hipótesis	3
1.2 Objetivo general	3
1.3 Objetivos específicos	3
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
2.1 Cabernet Sauvignon	4
2.2 Composición de bayas y calidad potencial	4
2.3 Desarrollo asincrónico de bayas y racimos	5
2.4 Maduración de la fruta	5
2.5 Madurez fenólica	6
2.6 Compuestos fenólicos	7
No flavonoides	7
Flavonoides:	7
2.7 Factores que afectan la composición fenólica de las bayas	8
2.8 Método Glories	9
3. MATERIALES Y MÉTODOS	11
3.1 Ubicación del estudio	11
3.2 Material Vegetal	11
3.3 Procedimiento y recolección de la muestra	12
3.4 Variabilidad de las muestras	13
3.5 Mediciones	13
3.6 Diseño experimental y análisis estadístico	14
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	15
4.1 Efecto del grado de madurez de las bayas sobre la madurez fenólica.	15
4.2 Análisis de la madurez fenólica en bayas con distinta acumulación de azúcar (° Brix).	16
4.3 Análisis de la madurez fenólica en bayas provenientes de cuarteles con distintas calidades potenciales.	18
4.4 Análisis de la variabilidad de la madurez fenólica en distintas calidades de bayas cv. Cabernet Sauvignon.	21
5. CONCLUSIONES	25
6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	26

INDICE DE CUADROS

Pag.

Cuadro 3.1 Ubicación de los cuarteles de cv. Cabernet-Sauvignon con sus respectivas calidades potenciales establecidas por el viñedo comercial y sistema de conducción durante la temporada de vendimia 2020.....	12
Cuadro 4.1 Madurez fenólica de bayas cv. Cabernet-Sauvignon provenientes de viñedos con distinta calidad potencial (baja, media y alta) y con diferentes niveles de acumulación de azúcar (<22 °Brix, 22-25 °Brix y >25 °Brix) sobre Potencial total de Antocianos, Antocianos Fácilmente Extraíbles, Madurez Celular, Índice de Polifenoles Totales, Fenoles en Piel e Índice de Madurez de Pepas en la temporada de vendimia 2020.	15

INDICE DE FIGURAS

Pag.

Figura 4.1 Porcentaje de extractibilidad en los distintos niveles de contenido de azúcar (< 22°Brix, 22-25 °Brix, >25 °Brix) de bayas cv. Cabernet-Sauvignon en la temporada de vendimia 2020.....	17
Figura 4.2 Cantidad de antocianinas fácilmente extraíbles (ApH 3,2) en mg/L en las distintas calidades potenciales (baja, media y alta) de bayas cv. Cabernet-Sauvignon en la temporada de vendimia 2020.....	19
Figura 4.3 Índice de polifenoles total en las distintas calidades de bayas cv. Cabernet Sauvignon en la temporada de vendimia 2020.....	20
Figura 4.4 Distribución del Contenido de Antocianos Totales (ApH 1) en mg/L en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	21
Figura 4.5 Distribución del Contenido de Antocianos Fácilmente Extraíbles (ApH 3,2) en mg/L en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	22
Figura 4.6 Distribución de la Madurez Celular (% Extractibilidad) en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	22
Figura 4.7 Distribución del Índice de Polifenoles Totales (IPT) en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	23
Figura 4.8 Distribución del Contenido de Fenoles en la Piel en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	23
Figura 4.9 Distribución del Índice de Madurez de Pepas (%) en bayas cv. Cabernet Sauvignon en cuarteles de baja, media y alta calidad potencial en la temporada de vendimia 2020.....	24