



EVALUACIÓN DE CEPAS DE LEVADURAS, SOBRE CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y SENSORIALES EN VINOS Cabernet Sauvignon Y Carménere

Lorena Alejandra Mena Pradenas
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

Se realizó un ensayo con el objetivo de evaluar el comportamiento fermentativo, características analíticas y sensoriales de levaduras seleccionadas en los cultivares Cabernet Sauvignon y Carménere. Para el cultivar Cabernet Sauvignon se utilizaron cinco cepas de levaduras seleccionadas (CHP, C2C, D254, BRG y BRG+Color Plus (enzima pectolítica)), y en el cultivar Carménere siete cepas de levaduras seleccionadas (ALG1 11, 75F1, C2A, UY4, CYT, RX5, RX9). Para el ensayo se utilizó un diseño completamente al azar con tres repeticiones. Los resultados obtenidos en los análisis físico-químicos fueron evaluados a través de un análisis de varianza utilizando un Test de Duncan para la separación de medias ($p \leq 0,05$). Para la evaluación sensorial se realizó un análisis de varianza y una comparación múltiple de Duncan ($p < 0,05$).

Las cepas de levaduras utilizadas en el cultivar Cabernet Sauvignon presentaron una fermentación normal y completa durante el transcurso de la fermentación alcohólica. En relación a las características analíticas se registraron diferencias en los parámetros acidez total, grado alcohólico y índice de polifenoles totales (IPT) siendo la cepa D254 la que obtuvo el mejor comportamiento. Todas las cepas utilizadas lograron secar el vino (menos de 2 g/L de azúcar residual). Sensorialmente el panel calificador no mostró diferencias en las variables analizadas, clasificándolos dentro de una calidad global media.

En el cultivar Carménere las cepas de levaduras utilizadas mostraron un comportamiento normal durante el transcurso de la fermentación alcohólica. Analíticamente los vinos presentaron diferencias en las variables glicerol, grado alcohólico, intensidad de colorante, matiz y índice de polifenoles totales (IPT), no destacándose ninguna cepa en particular. Sensorialmente el panel degustador no mostró preferencias claras por ninguno de los vinos, sin embargo, clasificaron al vino dentro de una calidad global media.

ABSTRACT

A trial was carried out in order to with to evaluate the fermentation process, analytical and sensory characteristic of selected yeast in cultivar Cabernet Sauvignon and Carménère. Were used five strains of selected yeasts (CHP, C2C, D254, BRG and BRG+Color Plus (pectolytic enzyme)) in cultivar Cabernet Sauvignon and Carménère were used seven strains (ALG111, 75F1, C2A, UY4, CYT, RX5, RX9).

The experiment was carried out as a complete randomized design with three replicates. Results when statistically significant were subjected to a mean separative procedure by Duncan ($p < 0,05$).

Alcoholic fermentation rates were normal for cultivar Cabernet Sauvignon. Strains showed differences in paramethers as total acidity, alcohol and polyphenols index (absorvance 280 nm). Strain D254 was showed the best over all behavior. All yeast completed alcoholic fermentation and produced wine with sugar levels less than 2 g/L. Sensory evaluation of wines did not show differences among yeasts strains and rated all wines as average quality.

Alcoholic fermentation rates were normal for Carménère. Strains showed differences in paramethers as glycerol, alcohol, colour and polyphenols index (absorvance 280 nm). Sensory evaluation of wines did not show differences among yeasts strains and rated all wines as average quality.