



CASO 4: MIA, HAREMOS QUE SU VINO FERMENTE COMO BACO MANDA

Le entiendo, Mia. Me dice que se le ha ido la mano con esos polvos milagrosos... Lléneme un poco más la copa y deje que le cuente. ¿Puedo tutearla? Gracias. Veamos:

Ha hecho muchísimo calor y no ha parado de llover y ese maldito mildiu está ahí acechando tus viñas, creciendo sobre tus preciosas uvas y convirtiéndolas en un amasijo algodonoso inservible.

Ya sé que estos últimos meses has estado rociando sin parar con diversos cocteles 'milagrosos' de pesticidas, herbicidas y fungicidas que han salvado tus viñas... Vale. Y ahora, ¿qué?

Los depósitos no arrancan o, si arrancan, se paran. Tú venga a derrochar dinero en más y más levadura y no hay manera de que termines una fermentación en condiciones sin que suba la volátil.

Déjame que te explique lo que los pesticidas le están haciendo a tus depósitos en fermentación:

Durante la fermentación alcohólica pueden suceder situaciones imprevisibles; podemos creer que tenemos todo controlado y, sin embargo, la fermentación alcohólica transcurre lentamente o incluso puede llegar a pararse del todo.

Hay muchas razones, cierto; pero una de ellas puede ser la presencia de los llamados residuos fitosanitarios. La presencia de estas moléculas da problemas al inicio de la fermentación alcohólica y, sobre todo, al final de la misma.

Los residuos de pesticidas son tóxicos para las levaduras, pudiendo provocar su muerte. Varios pesticidas tienen actividad anti-levadura directa (*folpet, thiramina, diclofluanide, captanos...). Sus residuos perturban los inicios y/o





finales de fermentación. Hay otros productos anti-oidio (*IBE, inhibidor de la biosíntesis de esteroides) que actúan mediante la modificación del metabolismo de las levaduras y de sus productos secundarios.

Estos residuos provocan que la levadura inhiba la síntesis de ácidos grasos insaturados, pero se produce sin embargo un aumento de los ácidos grasos saturados de cadena corta-media a través de la vía de la síntesis de coenzima A. Como consecuencia, las levaduras contienen paredes celulares mucho más débiles, haciendo que mueran con mayor facilidad, que aumente la acidez volátil y que no fermente tu vino hasta el final, querida Mia.

Además, si haces vino ecológico al final tendrás que comprobar si tu vino contiene residuos de fitosanitarios antes de venderlo, y otro aspecto a tener en cuenta es que tu producto no tenga más cantidad de pesticidas que los niveles fijados por cada país...los famosos **LMR (límites máximos de residuos de plaguicidas)**. No se pueden poner en el mercado alimentos de origen vegetal o animal con residuos de plaguicidas por encima de los LMR.



Ten en cuenta que estas dificultades serias aparecen en caso de tratamientos demasiado tardíos o demasiado intensos.

Así que, Mia, hazme caso y gástate un puñado de euros en analizar si tu uva tiene pesticidas. **Lo que entra en tu bodega luego te puede complicar la vida. Y tú ya sabes mucho de eso, ¿verdad?**

Si te quedan dudas, ya sabes que puedes escribirme aquí:

srlobo@excelliberica.com

* Enología práctica: Conocimiento y elaboración del vino. Blouin, Emile Peynaud