



CASO 5: Marsellus, no permitiremos que tu vino se quiebre.

Winston, me acaba de llegar un burofax de Ámsterdam para decirme que mi vino tiene no sé qué sedimentos de apariencia cristalina en el fondo de la botella y que me reclaman un pastizal.

Tranquilo, Marsellus. Tráeme una copa del vino de marras y deja que te explique algo:

El vino contiene diversas sales disueltas, principalmente sales de potasio, calcio, hierro, cobre, magnesio y otras "metrallas". La mayoría de estos elementos pueden dar lugar a fenómenos de inestabilidad, aunque el más importante y severo es el debido a la presencia del catión potasio. Éste es capaz de formar una unión con el grupo carboxílico del ácido tartárico, su principal amiguito, formando bitartrato potásico. Al alcanzar una determinada concentración es posible que precipite en forma de cristales de tartrato, lo que conlleva a una disminución de la acidez total y un ligero aumento del pH del vino, además de la aparición de los malditos cristalitos.

La presencia de estas sales depende de la temperatura del vino. A temperatura ambiente suelen estar disueltas, y cuando se enfría en la nevera, por ejemplo, se cristalizan. El problema es que cuanto más se enfríe el vino, llegando cerca de su punto de congelación, más cualidades organolépticas, color y aromas, se pierden, además de acelerar la aparición del problema.

Está bien, Winston; pero, ¿son buenos o malos estos cristales?

La presencia de cristales de tartratos en el fondo de una botella acostumbra a provocar el rechazo por parte de los consumidores debido a que ignoran cuál es su causa, y suelen imaginar que se trata de restos de vidrios rotos o de productos químicos añadidos. Por esta razón es recomendable, ya sabes lo que quiero decir con ello, estabilizar el vino para garantizar que una vez embotellado no se produzca la aparición de los dichos cristales, o de cualquier otro tipo de precipitado que enturbie el vino.



Pero puedes estar tranquilo, Marsellus, estos cristales son insípidos y totalmente inocuos, y su origen es totalmente natural, pues provienen de las sales que contiene el vino.

Mira, a pesar de ello, te muestro a continuación unos datos de un estudio realizado en USA, Reino Unido y China, donde la presencia de precipitados en la botella del vino provocados por la inestabilidad tartárica es percibida negativamente por un gran número de consumidores y compradores de vino. El 88% de los consumidores prefieren un vino sin posos. En USA tan solo el 16% de los consumidores compraría un vino que presente este tipo de precipitados y la probabilidad de que un consumidor vuelva a comprar un vino es 4 veces superior para los vinos sin posos. Apúntate el cuento.

Entonces, dígame, Sr. Lobo, ¿cómo podemos asegurarnos de que los dichosos cristales no van a volver a aparecer más?

La estabilización del vino frente a las sales del ácido tartárico puede alcanzarse mediante varios métodos: estabilización por frío, electrodiálisis, adición de metatárrico, manoproteínas, carboximetilcelulosa, poliaspartato y también con resinas de intercambio iónico. Independientemente del método que se utilice, tienes un aliado en Laboratorios Excell Ibérica, donde pueden evaluar el riesgo de precipitación tartárica de tus vinos. Para ello, disponen de dos técnicas bastante precisas que nos informarán del grado de inestabilidad, la prueba de minicontacto y la temperatura de saturación o el índice ISS.

Son muy listos estos chicos, hazles caso. Han adoptado como valor crítico decisorio el índice ISS, aunque se apoyan también en la prueba de minicontacto, que junto al índice ISS, proporciona interpretaciones muy válidas en caso de dudas para los vinos blancos y rosados. Para los vinos tintos, debido a la elevada presencia de coloides protectores del tipo grandes polisacáridos como las manoproteínas, en caso de dudas realizan el tiempo de minicontacto más largos, que junto a la temperatura de saturación y el índice ISS, se tomas decisiones muy fiables. ¡Que más se puede pedir! Por cierto Jimmi, el índice ISS se refiere a.... en inglés: Index Sobresaturation Stability. ¡¡¡Grandes tipos estos!!!

Y bien, Sr. Wallace, ¿qué le parece si ahora nos relajamos, nos tomamos otra copita de vino fresquito sin cristalitas y estudiamos la manera de que esto no vuelva a pasar? srlobo@excelliberica.com