

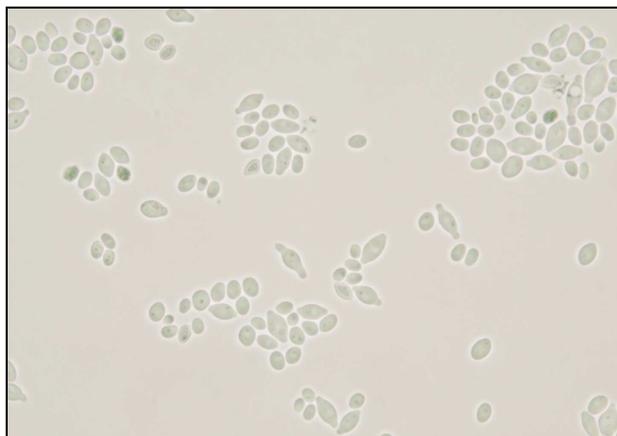


## CASO 9: ¡MI VINO HUELE A PEGAMENTO, SR. LOBO!

***—Estoy desesperado Sr. Lobo, mi mosto parece que fermenta bien, pero al principio aparecen aromas como de pegamento o disolvente... y el Consejo Regulador de origen me lo ha emplazado.***

Tranquilo, Jimmy. Prepara un poco de café, o mejor, tráeme una copa de vino, y te cuento:

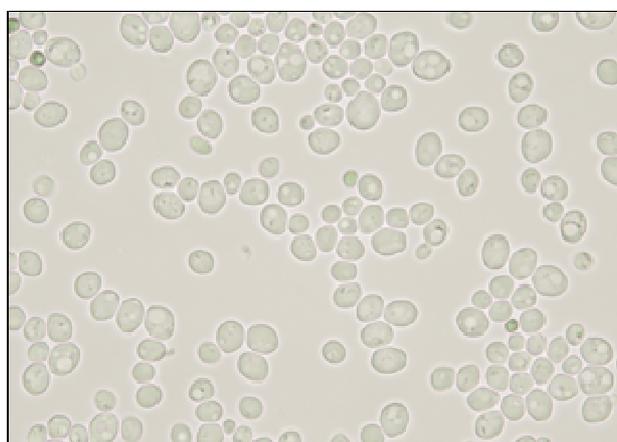
Mira, Jimmy, el aroma que me describes como pegamento se llama acetato de etilo y en algunas ocasiones se genera por no saber cómo se llama y se apellida la levadura que te está realizando el trabajo. En resumen, hay algunas levaduras indígenas no *Saccharomyces* a las que se les asocia tradicionalmente con la formación de ésteres de acetato, sobre todo acetato de etilo, cuya incidencia resulta negativa sobre la calidad olfativa del vino cuando se superan ciertos niveles (150-200 mg/L).



Levaduras apiculadas No *Saccharomyces* con forma de limón.

**—Entonces, Sr. Lobo, ¿qué puedo hacer? Porque me parece que mi vino tiene ese problema y no me lo van a calificar...**

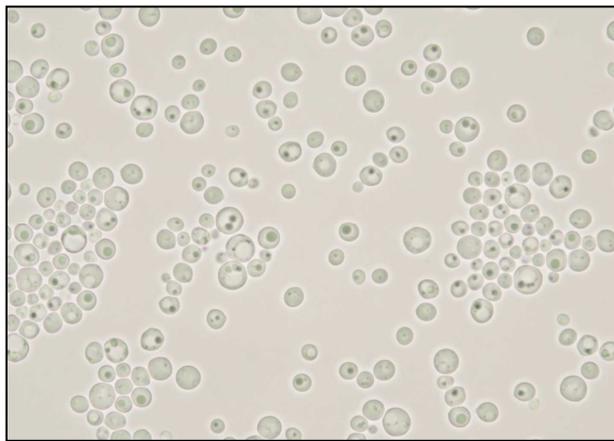
Parece complicado Jimmy, lo sé. Pero la verdad es que podemos analizar el mosto mirando al microscopio o realizando un simple cultivo selectivo y confirmar la presencia de estas levaduras, ajustar el sulfuroso, inocular levaduras seleccionadas o eliminarlas mediante filtración antes de que produzcan el compuesto en cuestión o podemos realizar análisis de PCR a tiempo real para verificar la suficiente población de *Saccharomyces cerevisiae* que garantice una correcta fermentación alcohólica, analítica muy rápida y precisa que permite la toma de decisiones de forma temprana. También podemos analizar cromatográficamente el compuesto químico para saber si la concentración de acetato de etilo supera el umbral.



Levadura con morfología *Saccharomyces*



En el caso de haber inoculado alguna levadura seleccionada, podemos realizar un análisis de implantación mediante PCR mitocondrial que nos garantizará el porcentaje de implantación de la misma.



Levadura con morfología *Hansenula*

Ya sabes que en Laboratorios Excell Ibérica estarán encantados de asesorarte en el mejor análisis para solucionar y prevenir estos problemas asociados al apellido de las levaduras y de este modo se acabarán tus problemas de calificación con el Consejo regulador.

**Y bien, Jimmy, ¿qué te parece si ahora nos relajamos, nos tomamos otra copa de vino y estudiamos bien tu caso concreto?**

**¡Participa!**  
**Envía tu consulta a:**  
[srlobo@excelliberica.com](mailto:srlobo@excelliberica.com)