



CASO 1: MIS VINOS EVOLUCIONAN MUY RÁPIDO Y NO AGUANTAN LO SUFICIENTE EN BUENA FORMA

Tranquilo, Jimmy. Prepara un poco de café, o mejor, tráeme una copa de vino, y deja que te cuente una cosa:

Cuando los vinos evolucionan demasiado rápido, son obvias las necesidades de estabilidad de los vinos frente a la reactividad al oxígeno y saber cómo éste afecta a sus cualidades organolépticas y cromáticas. Si hay un área de la química en la que la interacción entre los compuestos es clara, es en las reacciones redox. Para eso hemos desarrollado índices globales (resistencia a la oxidación...) y perfiles electroquímicos (evolución de compuestos y su polimerización para hacerlos más estables y menos oxidables). Los análisis electroquímicos, por tanto, parecen ser un campo de investigación y experimentación que pueden dar luz a este problema.

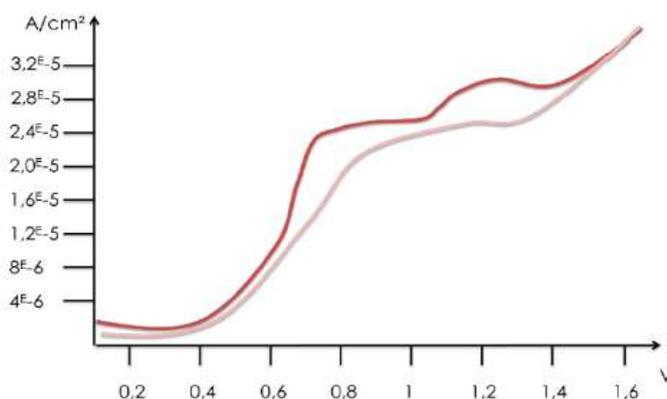


Figura 1. Voltanograma obtenido durante el seguimiento de la fermentación alcohólica y maceración en un depósito

El ejemplo de los voltanogramas que puedes ver justo aquí arriba ilustra el seguimiento de un depósito al final de la fermentación alcohólica (curva rosa claro) y al final de la maceración (12 días a 28°C después del final de la fermentación). Se pueden observar dos picos distintos en el voltanograma en rojo oscuro que resaltan la contribución de dos familias de compuestos. El pico a 0,7 Voltios representa a compuestos más fácilmente



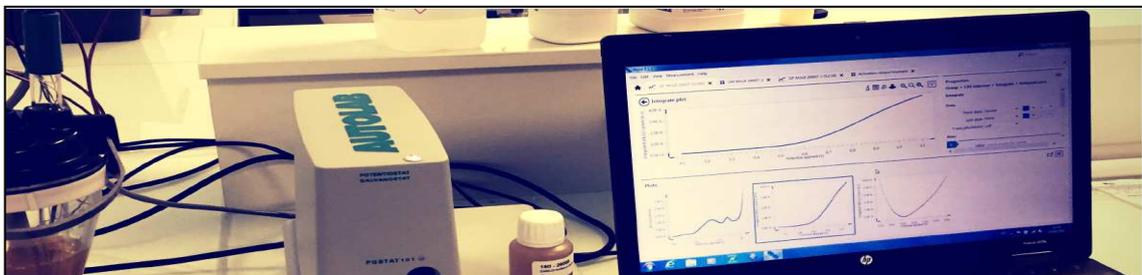
oxidables que el pico a 1,2V. En tales circunstancias, habría sido interesante seguir la distribución de estos dos picos en el vino lágrima y en los diferentes vinos prensa para observar si el área bajo la curva continúa progresando o incluso si el pico a 0,7V se mueve a la derecha y por tanto aumenta su resistencia a la oxidación. Esto puede reflejar una polimerización de estos compuestos a partir de su maceración y una mayor resistencia a la oxidación.

Estas son algunas posibles aplicaciones de esta tecnología:

1. Análisis de uvas y/o tratamientos vitícolas.
2. Evaluación del sulfitado, encolado, prensado.
3. Control de los procesos de maceración, extracción y prensado.
4. Control del envejecimiento en madera.
5. Control de la crianza con lías.
6. Control en las operaciones de estabilización de los vinos.
7. Procesos previos al embotellado.
8. Control del potencial oxidativo y longevidad.

Para todo esto hemos desarrollado dos servicios analíticos distintos:

- El primero en casa del Sr. Lobo, gracias a la base de datos continuamente actualizada para **comparar el efecto de la adición de diferentes tratamientos en el vino** y/o el seguimiento en el tiempo de dichos tratamientos.
- El segundo recibiendo la visita del Sr. Lobo con un dispositivo adaptado a la medición en bodega, lo más cerca posible de las matrices a estudiar, para que cuentes con un verdadero elemento de **toma de decisiones técnicas** (fin de la maceración, prensado, etc.).



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

srlobo@excelliberica.com