



IV CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE LOS ALIMENTOS

MESA REDONDA: REDUCCIÓN DE ALCOHOL EN VINOS

¿POR QUE SE BUSCA LA REDUCCIÓN DE ALCOHOL EN VINOS?

LAURA FARIÑA- ÁREA DE ENOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE FERMENTACIONES- FACULTAD DE QUÍMICA

Organiza:



Área
**Enología y
Biotecnología**
de Fermentaciones



REDUCCIÓN DE ALCOHOL EN VINOS

- Introducción a la mesa redonda y selección de clones uruguayos - Dra. Laura Fariña
- Tratamientos a nivel de viñedo - Dra. Mercedes Fourment
- Variedades alternativas a Tannat: Petit Manseng - Dr. Francisco Carrau
- Selección de levaduras nativas para utilizar en cultivos mixtos - Lic. Belén Listur
- Intervenciones a nivel de Maceración - Dr. Diego Piccardo
- Preguntas y cierre



VITICULTURA EN URUGUAY



1874

La variedad Tannat es introducida a Uruguay por Pascual Harriague.



1930

1870 a 1930. Vertiginoso periodo de crecimiento del sector.



1975

Viveros madres e introducción de materiales certificados de origen frances



2010

Desarrollo de enoturismo, crecimiento de viñedos en el este del país.

2024

150 años de la vitivinicultura en Uruguay



1919

El Vino. La industria vitivinícola uruguaya. Estudio Crítico ilustrado. Tannat principal variedad

1970

1940 a 1970 período marcado por la producción enfocada en producir un alto volumen de vino



1990

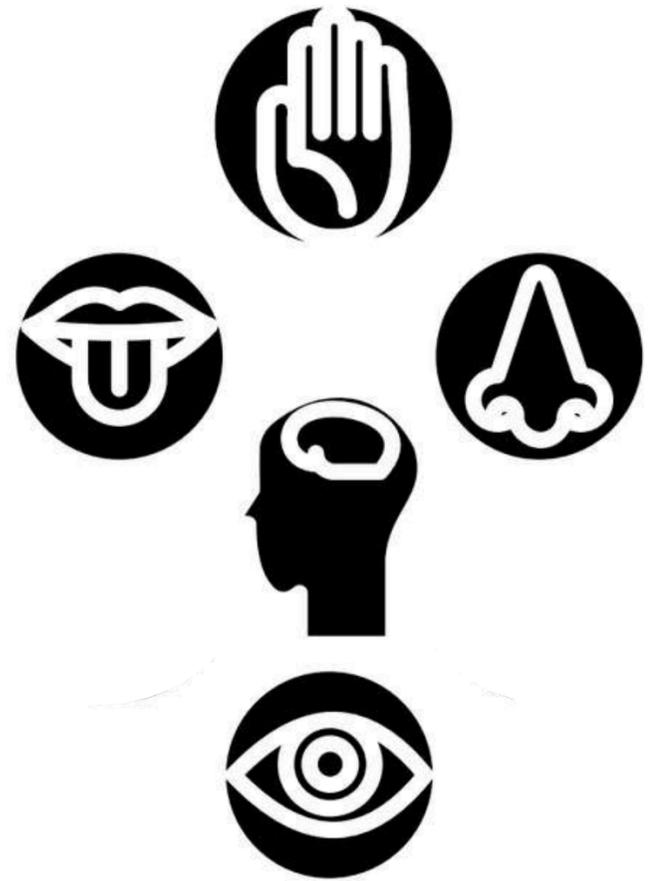
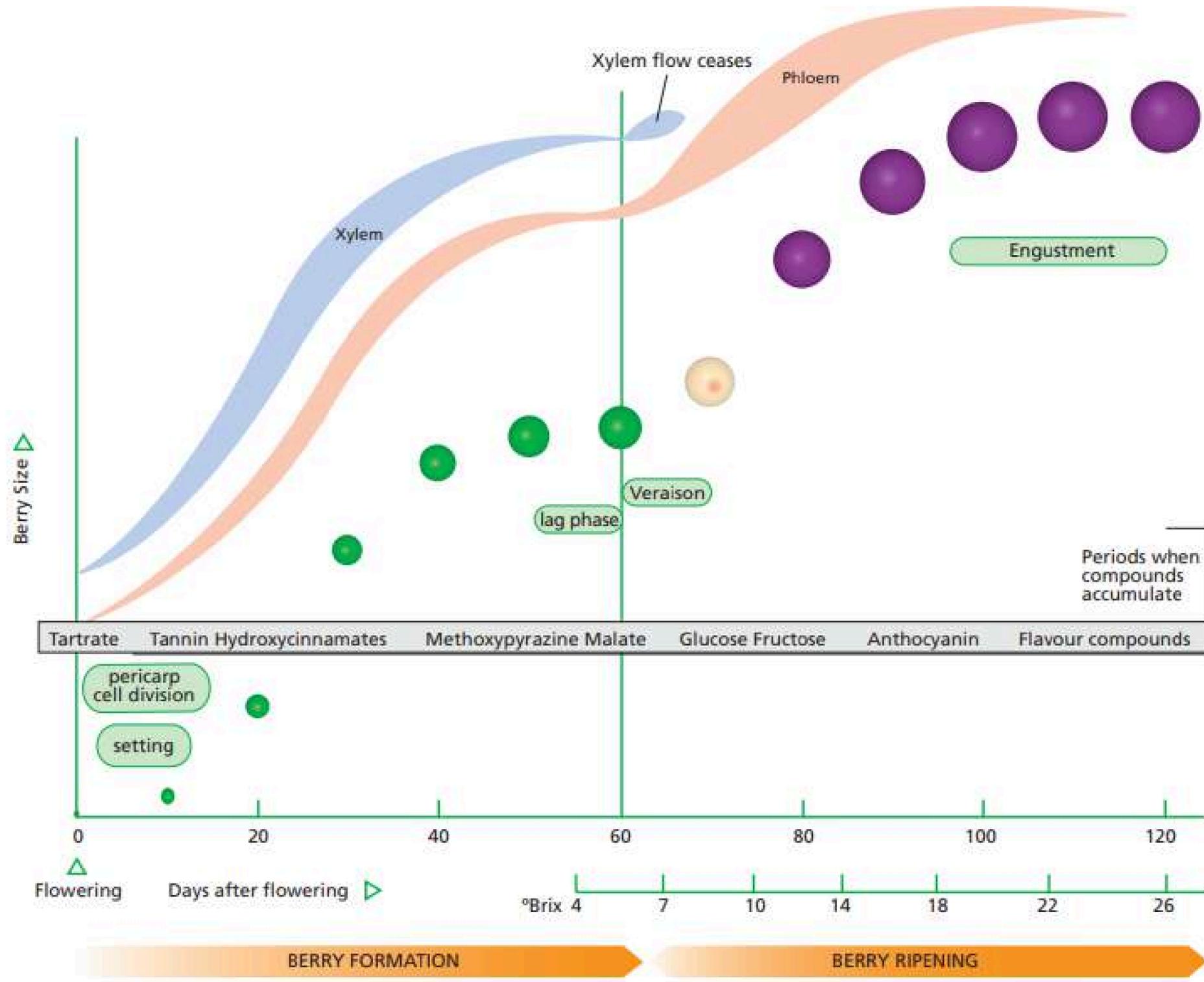
Reconversión en los viñedos con introducción de nuevas cepas y técnicas por parte de los productores, Con asesoramiento técnico local y extranjero.



VITIVINICULTURA EN URUGUAY 2024



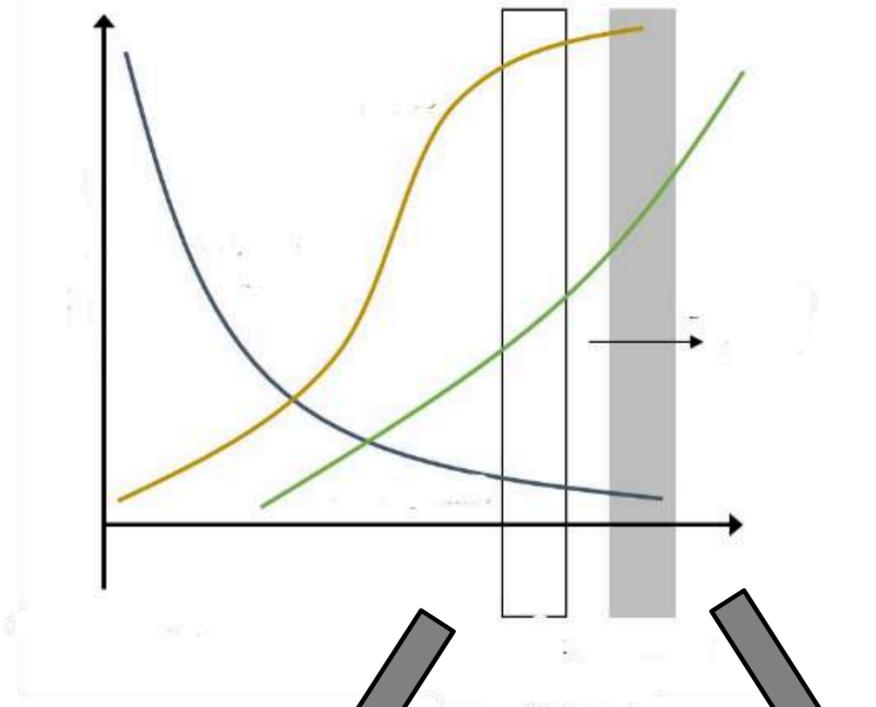
- La variedad Tannat representa el 27 % del total de viñedos de Uruguay.
- Es una variedad caracterizada por su alto nivel de polifenoles y desde el punto de vista del aroma es una variedad neutra pero con importante presencia de precursores aromáticos que pueden extresarse durante la Crianza.
- En viñedos donde se apunta a la obtención de vinos de calidad la producción se hace en predios pequeños aplicando distintas prácticas a nivel de viñedo para lograr la máxima expresión de compuestos responsables de color y aroma .



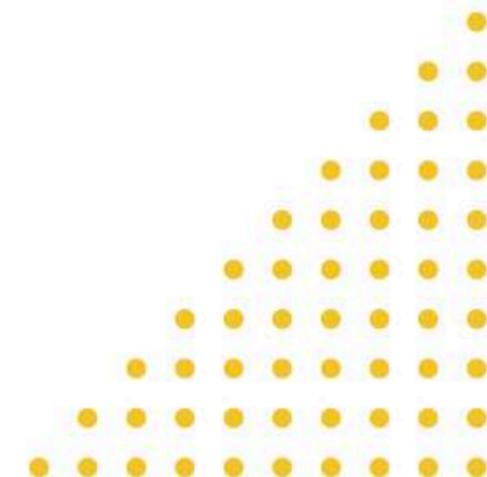
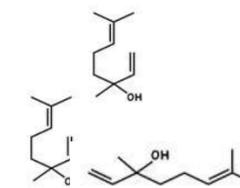
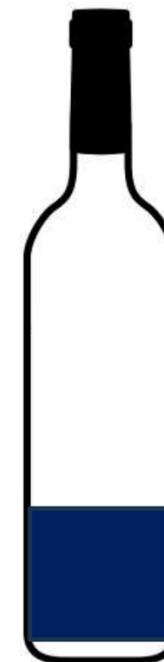
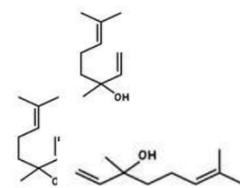
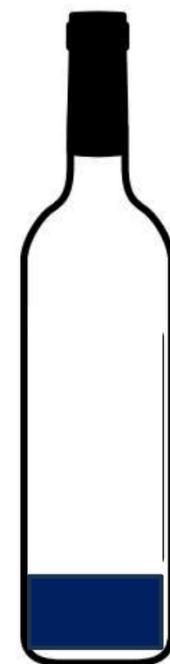
¿POR QUE INTENTAR REDUCIR EL ALCOHOL EN VINOS?



Para lograr madurar los polifenoles (semilla) se retrasa la fecha de cosecha y se alcanzan niveles de grado alcohólico elevados.



FECHA DE COSECHA



PRODUCTORES



- En Uruguay un vino con grado alcohólico mayor a 16 es considerado un vino licoroso y debe pagar un impuesto extra para su comercialización (IMESI).
- En algunos países el pago de impuestos está asociado al grado alcohólico que presenta el vino, lo cual es un problema al exportarlo ya que los distribuidores deben afrontar mayores costos

CONSUMIDORES

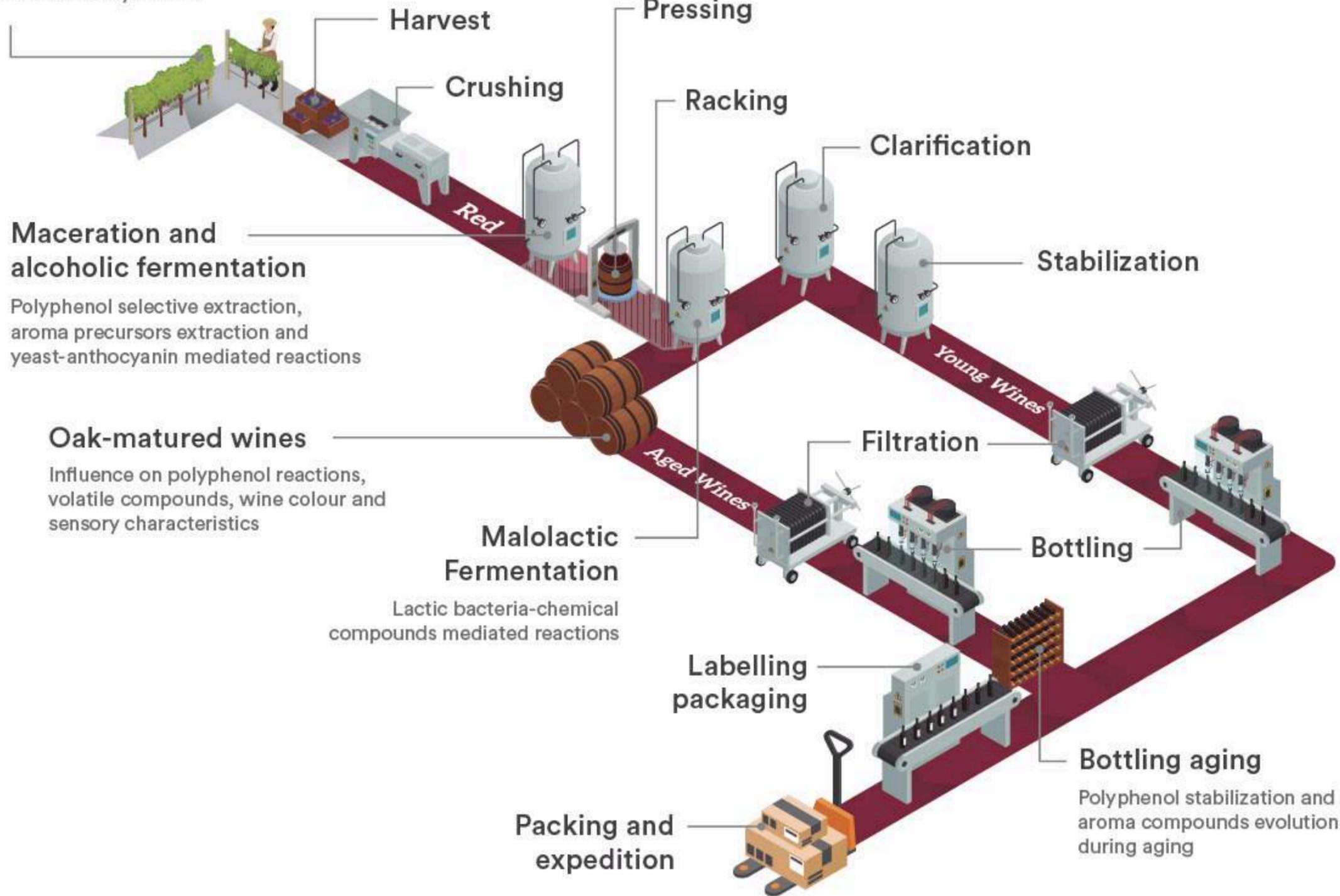


- Altos contenidos de alcohol disminuye la densidad del vino, aumenta la sensación de calor en la boca y tiene una incidencia negativa en la percepción de componentes volátiles.
- La tendencia actual en el mundo es al consumo de bebidas con bajo contenido alcohólico por el efecto contraproducente que este compuesto tiene en la salud.

PERJUICIOS



Influence of vineyard management in polyphenols and aroma precursors biosynthesis

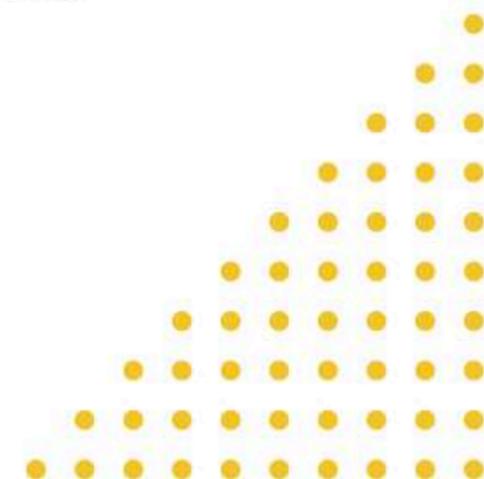
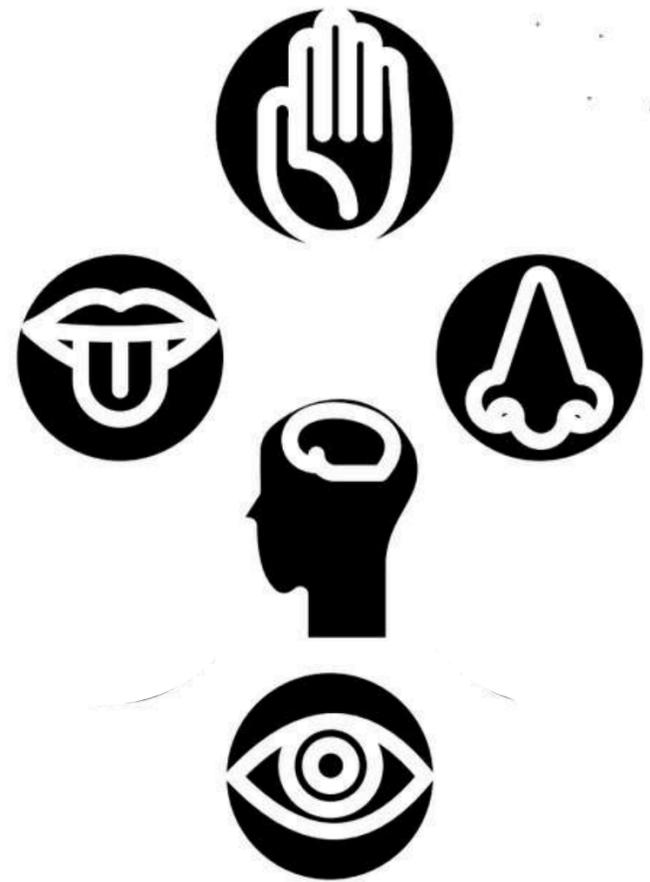


Maceration and alcoholic fermentation
Polyphenol selective extraction, aroma precursors extraction and yeast-anthocyanin mediated reactions

Oak-matured wines
Influence on polyphenol reactions, volatile compounds, wine colour and sensory characteristics

Malolactic Fermentation
Lactic bacteria-chemical compounds mediated reactions

Bottling aging
Polyphenol stabilization and aroma compounds evolution during aging



- **Pre- fermentativa**

- dilución y mezcla,
- filtración por membranas,
- aplicación de enzimas



- **Viñedo:**

- localización del viñedo,
- estrategia de riego,
- Portainjertos / variedad de uva,
- rendimiento de la uva
- gestión superficie foliar,
- manejo fecha de cosecha



- **Fermentativa:**

- - generación levaduras *Saccharomyces*
- - selección levaduras no-*Saccharomyces*



- **Post fermentativas:**

- filtración por membrana,
- destilación vacío/presión atm.
- absorción,
- concentración por congelación,
- extracción con solventes orgánicos o supercríticos.

